

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НОВОСИБИРСКА**

«ДЕТСКИЙ САД № 402»

(МКДОУ д/с № 402)

630088 г. Новосибирск, ул. Зорге, 39а, тел./факс: 342-61-75, 315-03-02, 342-61-69

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МКДОУ д/с 402
«Детский сад № 402» Денисова Т.В.
приказ № 45 от « 19 » декабря 2022 г.



ПРОГРАММА

производственного контроля с применением принципов ХАССП
муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения
города Новосибирска «Детский сад № 402»

г. Новосибирск, 2023

1. Общие положения

Настоящая производственного контроля с применением принципов ХАССП муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 402» (далее – Программа, Учреждение) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, иными актами из «Перечня Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Учреждении, с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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 соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки и утилизации;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности Учреждения, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-

эпидемиологическому благополучию населения.

В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ. Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Паспорт юридического лица:

1.1. Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 402» (МКДОУ д/с № 402) является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

1.2. Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 402» (МКДОУ д/с № 402) - юридическое лицо.

1.3. Место нахождения учреждения: 630088, г. Новосибирск, ул. Зорге, 39а

1.4. Заведующий МКДОУ д/с № 402 – Денисова Т.В.

1.5. Ответственный за производственный контроль в Учреждении – заведующий Денисова Т.В.

1.5. Перечень объектов контроля:

Пищевблок:

Помещение для мытья посуды

Зона раздачи готовых блюд

Склад

Овощехранилище

1.6. Состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи:

Шеф-повар

Работники пищеблока

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года)	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40) (с изменениями на 22 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года)	№ 184 –ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями на 23 апреля 2015 года)	ТР ТС 024/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013

ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 19 декабря 2019 года)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. № 58 (ст. 1-12) (с изменениями на 18 сентября 2014 года)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12, ст.13) (с изменениями на 28 апреля 2017 года)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 г. № 769 (с изменениями на 18 октября 2016 года)	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 № 881(с изменениями на 14 сентября 2018 года)	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (с изменениями на 8 августа 2019 года)	ТР ТС 021/2011
Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12, 16, 19, 20, 21, 23) (с изменениями на 30 декабря 2020 года)	№ 15-ФЗ от 23.02.2013
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)	ФЗ № 2 от 09.01.1996
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года)	ФЗ № 29 от 02.01.2000
«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)»	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41) (с изменениями на 6 июля 2011 года)	СанПиН 2.3.2.1078-01
«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.1.3684-21

3. Состав Программы производственного контроля

№ п/п	Производственные мероприятия	Сроки проведения	Ответственное лицо
1. Организация периодических медицинских осмотров			
1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Постоянно	Заведующий
2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об	1 раз в год	Заведующий, делопроизводитель

	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)»		
3	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	Заведующий
4	Проведение профилактического осмотра сотрудников	1 раз в год	Заведующий, ГБУЗ НСО «Городская клиническая поликлиника № 22»
5	Проведение осмотра на кишечные исследования	1 раз в год	Заведующий
6	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	Ежедневно	Шеф-повар
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения			
1	Проведение санитарного минимума	При приеме на работу, при необходимости	Заведующий
2	Гигиеническая аттестация сотрудников	1 раз в 2 года 1 раз в год для работников пищеблока	Заведующий
3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях МКДОУ д/с № 402			
1	Лабораторные исследования воды Химические показатели Микробиологические показатели	1 раз в год 2 раза в год	Заведующий, заведующий хозяйством
2	Санитарно-бактериологическое исследование питьевой воды	1 раз в квартал	Заведующий, заведующий хозяйством
3	Тепловое излучение, пыль мучная	1 раз в год	Заведующий, заведующий хозяйством
4	Синтетические моющие средства, аллергены, "А" инфицированный материал и материал, зараженный или подозрительный на заражение микроорганизмами 3-4 групп патогенности (опасности)	1 раз в год	Заведующий, заведующий хозяйством

4. Объем лабораторно-инструментальных исследований			
1	Санитарно-биологическое исследование пищевых продуктов (общее микробное число блюда, изготовленного на пищеблоке)	1 раз в квартал	Заведующий, заведующий хозяйством
2	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования на пищеблоке, руки и спец.одежда персонала)	1 раз в год	Заведующий, заведующий хозяйством
3	Готовая продукция, эффективность термической обработки	1 раз в квартал	Заведующий, заведующий хозяйством
4	Исследование дезинфицирующих средств на показатель массовой доли активного хлора в готовом растворе	1 раз в квартал	Заведующий, заведующий хозяйством
5	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Заведующий, заведующий хозяйством
6	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Заведующий, заведующий хозяйством
7	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов 1 раз в год	Заведующий, заведующий хозяйством
8	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5 смывов 1 раз в год	Заведующий, заведующий хозяйством
9	Исследование параметров микроклимата производственных помещений Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	1 раз в год 1 раз в год в темное время суток	Заведующий, заведующий хозяйством
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума	Заведующий, заведующий хозяйством
5. Организация питания			
1	Контроль доставки пищевых продуктов	Постоянно	Кладовщик, шеф-повар
2	Заключение договоров на поставку продуктов питания	Декабрь, январь	Заведующий, главный бухгалтер
3	Контроль наличия сопроводительных документов удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Постоянно	Кладовщик
4	Контроль условий и сроков хранения	Постоянно	Кладовщик

	продуктов питания		
5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	Постоянно	Шеф-повар
6	Проведение оценки качества готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия
7	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Шеф-повар
8	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Ежедневно	Шеф-повар
6. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, департамент образования, родителей об аварийных ситуациях, остановке производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию			
1	Авария на водопроводе, отключение воды	По необходимости	Заведующий хозяйством
2	Авария канализационной сети	По необходимости	Заведующий хозяйством
3	Отключение электроэнергии	По необходимости	Заведующий хозяйством
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	По необходимости	Заведующий хозяйством
5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	По необходимости	Заведующий хозяйством
7. Контроль за охраной окружающей среды			
1	Заключение договоров на вывоз ТБО	Декабрь, январь	Заведующий, главный бухгалтер
2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	Постоянно	Заведующий хозяйством
3	Дератизация, дезинсекция помещений	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
4	Заключение договоров на обслуживание здания	Январь	Заведующий, главный бухгалтер
8. Противоэпидемические мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
1	Проведение ежедневного «утреннего фильтра» с обязательной термометрией в отношении всех детей и сотрудников	Ежедневно с кратностью каждые 2 часа	Воспитатели, сторож
2	Обеспечение обработки рук сотрудников и родителей кожными антисептиками при входе в детский сад	Ежедневно	Заведующий хозяйством
3	Обеспечение незамедлительной изоляции воспитанников с признаками респираторных заболеваний	По необходимости	Воспитатели, младшие воспитатели
4	Проведение качественной уборки с применением дезинфицирующих средств с вирулицидным эффектом всех помещений групповых ячеек	Ежедневно с кратностью каждые 2 часа	Заведующий хозяйством, воспитатели, младшие воспитатели, шеф-повар, повар, мойщик посуды,

	общего пользования, пищеблока, уделив особое внимание дезинфекции поверхностей, дверных ручек, выключателей, поручней, перил, оборудования, мебели, игр и игрушек		уборщик служебных помещений
5	Наличие запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук, средств для индивидуальной защиты органов дыхания	По необходимости	Заведующий хозяйством
6	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены	Систематически	Заведующий хозяйством, старший воспитатель
7	Обеспечение дезинфекции воздушной среды в помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха.	По графику	Заведующий хозяйством, воспитатели
8	Контроль за регулярным проветриванием помещений, а также сквозным проветриванием помещений в отсутствие детей	По графику	Заведующий хозяйством, воспитатели
9	Обеспечение строгого соблюдения принципа групповой изоляции во время прогулок, а также проведения дезинфекции всех игровых сооружений на игровых площадках перед прогулкой	Ежедневно	Заведующий, заведующий хозяйством, воспитатели
10	Контроль за обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством, воспитатели, младшие воспитатели
11	Контроль за дезинфекцией столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием	Ежедневно	Заведующий хозяйством, воспитатели, младшие воспитатели
12	Организация работы персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)	Ежедневно	Заведующий, шеф-повар
13	Контроль за организацией питьевого режима	Ежедневно	Заведующий, шеф-повар, воспитатели, младшие воспитатели
14	Обеспечение постоянного наличия мыла, туалетной бумаги в санузлах для детей и сотрудников, наличие антисептического средства в дозаторах	Ежедневно	Заведующий хозяйством
15	Усиление педагогической работы по гигиеническому воспитанию детей и	По плану	Заведующий, старший воспитатель, воспитатели

	их родителей (законных представителей)		ли
16	Исключение проведения массовых мероприятий	На период повышенной готовности	Заведующий, старший воспитатель, заведующий хозяйством

4. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказом 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)» и профессионально-гигиенической подготовке

№	Профессия	Количество	Характер проводимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медицинского осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Заведующий	1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые организации и т.п.)	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Шеф-повар	1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые организации и т.п.) Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте.	1 раз в год	1 раз в год
3	Работники пищеблока	4	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые организации и т.п.) Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте. Физические перегрузки (физические динамические	1 раз в год	1 раз в год

			нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статистическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве).		
--	--	--	---	--	--

5. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- 1) Журнал бракеража
- 2) Журнал учета лабораторного контроля
- 3) Гигиенический журнал
- 4) Личные медицинские книжки каждого работника
- 5) Журнал учета работы бактерицидной лампы
- 6) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 7) Журнал учета температуры в холодильниках
- 8) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
- 9) Журнал учета дезинфекции и дератизации
- 10) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- 11) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- 12) Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок
- 13) Журнал учёта получения и использования дезинфицирующих средств
- 14) Журнал термометрии работников пищеблока



Принумеровано, пронумеровано и
скреплено печатью

(*Сидов*) лист

"Детский сад" № 402. 20 22 г.

Заведующий МКДОУ д/с № 402

И. В. Демидова