

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития  
ребенка - детский сад № 37 Приморского района Санкт-Петербурга

**Принята**

Решением Общего собрания работников  
ГБДОУ детского сада № 37 Приморского  
района Санкт-Петербурга  
Протокол от 13.012021 № 3

**Утверждаю**

Заведующий ГБДОУ детским садом № 37  
Приморского района Санкт-Петербурга

С. Лиценко /

14



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр  
развития ребенка - детского сада № 37 Приморского района Санкт-Петербурга

**СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Раздел I.</b>                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| 1.1                                                                                                                | Введение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| 1.2.                                                                                                               | Общие положения. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| 1.3                                                                                                                | Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| <b>Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| 2.1.                                                                                                               | Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний                                                                                                                               |  |
| 2.2.                                                                                                               | Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, 9-10 профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию                                                                                                                                                                                                                             |  |
| 2.2.1.                                                                                                             | Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| 2.3.                                                                                                               | Оценка профессиональных рисков.<br>Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору                                                                                                                                                                   |  |
| 2.4.                                                                                                               | Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию                                                                                                                                                                                  |  |
| 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 безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг |  |
| 2.5.1.                                                                                                             | Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| 2.5.2.                                                                                                             | Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| 2.5.3.                                                                                                             | Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.)                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| 2.5.4.                                                                                                             | Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| 2.5.5.                                                                                                             | Контроль охраны окружающей среды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| 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          |  |
| 2.7                                                                                                                | Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля                                                                                                                                                                                                                                                              |  |

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП</b> |                                                                                                                                                                 |  |
| 3.1.                                                                                                          | Общие положения                                                                                                                                                 |  |
| 3.2.                                                                                                          | Анализ рисков                                                                                                                                                   |  |
| 3.3.                                                                                                          | Таблица анализов рисков                                                                                                                                         |  |
| 3.4.                                                                                                          | Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)                                                                                                      |  |
| 3.5.                                                                                                          | Предельное значение параметров, контролируемые к критическим контрольным точкам                                                                                 |  |
| 3.6.                                                                                                          | Разработка системы мониторинга ККТ                                                                                                                              |  |
| 4.                                                                                                            | Разработка корректирующих действий.                                                                                                                             |  |
| 4.1                                                                                                           | Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению.                            |  |
| 4.2.                                                                                                          | Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.                           |  |
| 5.                                                                                                            | Разработка процедур проверки системы ХАССП                                                                                                                      |  |
| 6.                                                                                                            | Документация программы ХАССП                                                                                                                                    |  |
| 7                                                                                                             | Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля                                                                           |  |
| <b>Раздел IV. Заключение</b>                                                                                  |                                                                                                                                                                 |  |
| <b>Приложения</b>                                                                                             |                                                                                                                                                                 |  |
|                                                                                                               | Приложение № 1 Перечень нормативных и регламентирующих актов                                                                                                    |  |
|                                                                                                               | Приложение № 2 Журнал санитарного обхода территории                                                                                                             |  |
|                                                                                                               | Приложение № 3 Журнал административно-общественного контроля                                                                                                    |  |
|                                                                                                               | Приложение № 4 Журнал санитарного состояния служебных помещений                                                                                                 |  |
|                                                                                                               | Приложение № 5 Журнал санитарного состояния групповых помещений                                                                                                 |  |
|                                                                                                               | Приложение № 6 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля |  |
|                                                                                                               | Приложение № 7 План схемы пищеблока                                                                                                                             |  |
|                                                                                                               | Приложение № 8 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля                                                            |  |
|                                                                                                               | Приложение № 9 ПЛАН внедрения принципов ХАССП                                                                                                                   |  |

## **Раздел I**

### **1.1. Введение**

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка -детского сада № 37 Приморского района Санкт-Петербурга (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 производственного контроля являются:

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

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

**1.2. Общие положения Паспорт программы (краткая характеристика объекта)**

| <b>Характеристика объекта</b>                                       |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Полное и сокращенное наименование:                                  | Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка детский сад № 37 Приморского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 37 Приморского района Санкт-Петербурга) |
| Тип объекта:                                                        | Образовательная организация                                                                                                                                                                              |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми                                                                                             |
| Юридический адрес:                                                  | 197341 Санкт-Петербург, пр. Королева, д. 14, литер А                                                                                                                                                     |
| Места осуществления образовательной деятельности:                   | 1-я площадка - Санкт-Петербург, проспект Королева, дом 14, литера А<br>2-я площадка - Санкт-Петербург, аллея Котельникова, дом 6, корпус 2, литера А                                                     |
| <b>Характеристика здания</b>                                        |                                                                                                                                                                                                          |
| Тип строения                                                        | 1-я площадка - отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом<br>2-я площадка - отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом                                                         |
| Площадь                                                             | 1-я площадка -<br>2-я площадка -                                                                                                                                                                         |
| <b>Характеристика земельного участка</b>                            |                                                                                                                                                                                                          |
| Площадь                                                             | 1-я площадка -<br>2-я площадка -                                                                                                                                                                         |
| Ограждение                                                          | По периметру, секционный забор                                                                                                                                                                           |
| <b>Характеристика инженерных систем</b>                             |                                                                                                                                                                                                          |
| Освещение                                                           | Естественное и искусственное                                                                                                                                                                             |
| Система вентиляции                                                  | Естественная приточно-вытяжная                                                                                                                                                                           |
| Система отопления                                                   | Централизованная, от городской сети                                                                                                                                                                      |
| Система водоснабжения                                               | Горячая и холодная, централизованные                                                                                                                                                                     |
| Система канализации                                                 | Подключено к городской сети канализации                                                                                                                                                                  |

**1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

| №<br>п/п | Должность                              | Раздел работы по осуществлению производственного контроля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Распорядительный акт о возложении функций                                     |
|----------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Заведующий                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>                                   | Нормативная документация                                                      |
| 2.       | Заведующий хозяйством                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>- организация лабораторно инструментальных исследований;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> <li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>- контроль охраны окружающей среды.</li> <li>- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек.</li> </ul> | Журнал контроля санитарного состояния. Журнал регистрации аварийных ситуаций. |
| 3.       | Старший воспитатель                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений</li> </ul>                                                                                                                                                                                                  | Оперативный контроль                                                          |
| 4        | Медицинская сестра (далее - медсестра) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>- ведение учета и отчетности по производственному контролю.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          | Журнал бракеража готовой продукции. Журнал регистрации визуального контроля.  |
|          | Кладовщик                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль организации питания;</li> <li>- отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Журнал бракеража готовой продукции                                            |

## Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)

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

| № | Объект контроля            | Показатели                                                                          | Кратность                                              | Место контроля (количество замеров)                                                                                                                                                    | Основание                                                      | Форма учета результатов |
|---|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1 | Микроклимат                | Температура воздуха                                                                 | 2 раза в год: в теплый и холодный периоды              | Помещения и рабочие места (по 1 точке)                                                                                                                                                 | СП 2.4.364820, СП 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10               | Протокол                |
| 2 | Освещенность               | Уровни света, коэффициент пульсации                                                 | 1 раз в год и при наличии жалоб - в темное время суток | Рабочие места (по 1 точке)                                                                                                                                                             | СП 52.13330.2016, СП 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3 | Протокол                |
| 3 | Песок на игровых площадках | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль | 1 раз в год                                            | 2-4 пробы из песочниц                                                                                                                                                                  | СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.4.3648020                              | Протокол                |
| 4 | Контроль санитарного фона  | Смывы на санитарно-показательную Микрофлору (БГКП, паразитологические Исследования) | 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 - перед доставкой овощей                  | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - смывов)                                                                                | СП 3.1.7.261510, МУ 3.1.1.2438-09                              | Протокол                |

|   |                                                             |                                                                            |                                                              |                                                                                                                                           |                                      |          |
|---|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------|
| 5 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд                          | 2 раза в год                                                 | Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)                                    | СанПиН 2.3/2.4.3590-20               | Протокол |
|   |                                                             | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год                                                  | Рацион питания (2 пробы)                                                                                                                  |                                      |          |
|   |                                                             | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год                                                  | Рацион питания (2 пробы)                                                                                                                  |                                      |          |
| 6 | Качество питьевой воды                                      | Микробиологические исследования                                            | 4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы) | <a href="#">СанПиН 2.1.4.1074-01</a> | Протокол |

**2.2. 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     | Заведующий                        | 1              | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 2     | Заместитель заведующего по АХР    | 1              | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 3     | Заведующий хозяйством             | 1              | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 4     | Воспитатель                       | 34             | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 5     | Старший воспитатель               | 2              | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 6     | Музыкальный руководитель          | 3              | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 7     | Инструктор по физической культуре | 2              | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 8     | Учитель-логопед                   | 2              | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 10    | Специалист по закупкам            | 1              | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 12    | Документовед                      | 1              | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 13    | Помощник воспитателя              | 17             | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           | 1 раз в 5 лет                       |
| 14    | Шеф-повар                         |                | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           | 1 раз в 5 лет                       |
| 15    | Повар                             | 2              | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           | 1 раз в 5 лет                       |
| 16    | Кухонный работник                 | 2              | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           | 1 раз в 5 лет                       |
| 17    | Мойщик посуды                     | 2              | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           | 1 раз в 5 лет                       |
| 18    | Уборщик служебных помещений       | 1              | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |
| 19    | Уборщик территории                | 2              | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        | 1 раз в 5 лет                       |

|                                                                                                                                                                                                       |                                         |   |             |                |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---|-------------|----------------|---------------|
| 20                                                                                                                                                                                                    | Кладовщик                               | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год    | 1 раз в 5 лет |
| 21                                                                                                                                                                                                    | Рабочий по КОРЗ                         | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 23                                                                                                                                                                                                    | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | 2 | 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<br>***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям |                                         |   |             |                |               |

С 01.04.2021 вступает в силу Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)

#### 2.2.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

| Наименование осмотров, обследований | Кратность обследований                                | Должности подлежащие обследованию         |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Осмотр врача-терапевта.             | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-невролога.             | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-психиатра.             | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-нарколога.             | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-дерматовенеролога.     | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-оториноларинголога.    | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-хирурга.               | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Работники со знаком «Р»                   |
| Осмотр врача стоматолога.           | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |

|                                                                                                                                               |                                                       |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела                                          | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов). | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).                                                                     | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Электрокардиография в покое.                                                                                                                  | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Измерение артериального давления на периферических артериях.                                                                                  | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)                                                     | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс метода).                                                      | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE                                                                          | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно |
| Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска                                                                                            | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Сотрудники в возрасте старше 40 лет                |
| Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).                                                            | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше          |
| Измерение внутриглазного давления                                                                                                             | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Сотрудники, начиная с 40 лет                       |
| Осмотр врачом - акушером гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического                                           | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |                                                    |

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

#### Факторы трудового процесса

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

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

### 2.3. Оценка профессиональных рисков.

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

| № п/п | Должность                         | Кол-во человек | Основание /периодичность                                                                                            |               |
|-------|-----------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|       |                                   |                | Основание                                                                                                           | Периодичность |
| 1     | Заведующий                        | 1              | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 2     | Заместитель заведующего по АХР    | 1              | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 3     | Заведующий хозяйством             | 1              | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 4     | Старший воспитатель               | 2              | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 5     | Воспитатель                       | 34             | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 6     | Учитель-логопед                   | 2              | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 8     | Музыкальный руководитель          | 3              | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 9     | Инструктор по физической культуры | 2              | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |

|                                                                                                                                                   |                             |    |                                                                                                                     |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 10                                                                                                                                                | Специалист по закупкам      | 1  | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 11                                                                                                                                                | Помощник воспитателя        | 17 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 12                                                                                                                                                | Повар                       | 2  | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 13                                                                                                                                                | Кухонный работник           | 2  | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 14                                                                                                                                                | Мойщик посуды               | 2  | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 15                                                                                                                                                | Уборщик служебных помещений | 1  | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 16                                                                                                                                                | Уборщик территории          | 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                                                                                                                                                | Кладовщик                   | 2  | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 18                                                                                                                                                | Рабочий по КОРЗ             | 2  | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 19                                                                                                                                                | Электромонтер               | -  | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 20                                                                                                                                                | Машинист по стирке белья    | 2  | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| *перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ ** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно |                             |    |                                                                                                                     |               |

**2.4. 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 | Кладовщик                               | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ДОУ-69-Кир-9-ТЖ от 09.12.2016   |
| 2     | Тяжесть трудового процесса | Повар                                   | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ДОУ-69-Кир-6-ТЖ от 09.12.2016   |
| 3     | Тяжесть трудового процесса | Кухонный рабочий                        | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ДОУ-69-Кир-7-ТЖ от 09.12.2016   |
| 4     | Тяжесть трудового процесса | Мойщик посуды                           | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ДОУ-69-Кир-8-ТЖ от 09.12.2016   |
| 5     | Тяжесть трудового процесса | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ДОУ- 69-Кир-10-ТЖ от 09.12.2016 |
| 6     | Тяжесть трудового процесса | Помощник воспитателя                    | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ДОУ- 69-Кир-17-ТЖ от 09.12.2016 |

\*иные должности по результатам специальной оценки условий труда

**Деятельность:**

| № п/п | Деятельность           | Документ                      |
|-------|------------------------|-------------------------------|
| 1     | Дошкольное образование | Лицензия от 21.12.2020 № 4314 |

**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 безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

| Объект контроля                                                                                                                                                                        | Основание                            | Кратность контроля, фиксация результата                                                                                                                                                          | Ответственный                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ</b>                                                                                                     |                                      |                                                                                                                                                                                                  |                                                 |
| 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 осмотра<br><br>Ежедневно Журнал санитарного обхода территории<br><b>(приложение 2)</b><br><br>Журнал административно общественного контроля<br><b>(приложение 3)</b>                         | Заведующий хозяйством<br><br>Уборщик территории |
| <b>2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ</b>                                                                                   |                                      |                                                                                                                                                                                                  |                                                 |
| Внутренняя отделка помещения                                                                                                                                                           | СП 2.4.3648-20                       | Ежеквартально Журнал административнообщественного контроля <b>(приложение 3)</b>                                                                                                                 | Заведующий хозяйством                           |
| Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания                                                                                                                     | СП 2.4.3648-20<br>СанПиН 1.2.3685-21 | Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется)                                                                                                                                                    | Воспитатели                                     |
| Соблюдение теплового режима ОУ                                                                                                                                                         | СП 2.4.3648-20<br>СанПиН 1.2.3685-21 | Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения 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 Журнал административно-общественного контроля <b>(приложение 3)</b>                                                                                   | Заведующий хозяйством                           |
| Состояние осветительных приборов                                                                                                                                                       | СП 2.4.3648-20<br>СанПиН 1.2.3685-21 | Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.<br>Замена перегоревших ламп                                                                                                               | Заведующий хозяйством                           |

|                                                                                                                                          |                                      |                                    |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год).                             | СП 2.4.3648-20<br>СанПиН 1.2.3685-21 | Визуальный осмотр (не фиксируется) | Заведующий хозяйством |
| Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) | СП 2.4.3648-20<br>СанПиН 1.2.3685-21 |                                    | Заведующий хозяйством |

| <b>2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, и т.д.)</b> |                                                            |                                                                                       |                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Прачечная, музыкальный, спортивный залы Санитарное состояние прачечной                                                                                     | СП 2.4.3648-20                                             | Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений<br><b>(приложение 4)</b> | Заведующий хозяйством                                 |
| Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования                                                                    | СП 2.4.3648-20<br><br>Договор с обслуживающей организацией | 1 раз в месяц Акт выполненных работ                                                   | Заведующий хозяйством                                 |
| Групповые помещения Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.                       | СП 2.4.3648-20                                             | Журнал санитарного состояния групповых помещений<br><b>(приложение 5)</b>             | Старший воспитатель, Заведующий хозяйством, медсестра |
| Антропометрия                                                                                                                                              | СП 2.4.3648-20<br>СанПиН 1.2.3685-21                       | Лист здоровья<br>Схема рассаживания                                                   | Воспитатели, медсестра                                |
| <b>2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>                                                                            |                                                            |                                                                                       |                                                       |
| Осмотр воспитанников на педикулез                                                                                                                          | СП 2.4.3648-20<br>СанПин 3.368621                          | 1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез и чесотку                                  | Медсестра                                             |
| Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине                                                                     | СП 2.4.3648-20<br>СанПин 3.368621 с 01.09.2021             | По факту Журнал осмотра контактных детей при карантине                                | Медсестра                                             |
| Туберкулинодиагностика                                                                                                                                     | СП № 3.1.2.3114-13<br>СанПиН 3.368621 с 01.09.2021         | По факту Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63                               | Медсестра                                             |

|                                                                                                          |                                                                                           |                                                                                         |                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Вакцинация                                                                                               | Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014                                             | По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63                                 | Медсестра                        |
| Полиомиелит                                                                                              | СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.368621 с 01.09.2021 Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014 | По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Приказ по ОУ о разобщении детей | Заведующий, медсестра            |
| <b>2.5.5. Контроль охраны окружающей среды</b>                                                           |                                                                                           |                                                                                         |                                  |
| Дезинфекция<br>Дезинсекция<br>Дератизация                                                                | СП 2.4.3648-20<br>Договор                                                                 | Акт выполненных работ                                                                   | Заведующий хозяйством            |
| Вывоз ртутьсодержащих ламп                                                                               | Договор                                                                                   | Акт об утилизации                                                                       | Заведующий хозяйством            |
| <b>2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)</b> |                                                                                           |                                                                                         |                                  |
| Выдача и смена СИЗ                                                                                       | СП 3.1/2.4.359820                                                                         | По графику                                                                              | Зам заведующ. по АХР             |
| Инструктаж персонала                                                                                     | СП 3.1/2.4.359820                                                                         | По мере необходимости                                                                   | Заведующий, Зам заведующ. по АХР |
| Утренний фильтр (термометрия)                                                                            | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820                                                          | Ежедневно                                                                               | Воспитатели, медсестра           |
| Дезинфекция групповых помещений                                                                          | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820                                                          | По графику                                                                              | Помощник воспитателя             |
| Уборка групповых помещений                                                                               | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820                                                          | По графику                                                                              | Помощник воспитателя             |
| Дезинфекция лестниц, дверей, перил                                                                       | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820                                                          | По графику                                                                              | Уборщик служебных помещений      |
| Уборка лестниц, дверей, перил                                                                            | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820                                                          | По графику                                                                              | Уборщик служебных помещений      |
| Проветривание групповых помещений                                                                        | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820                                                          | По графику                                                                              | Помощник воспитателя             |
| Проветривание коридоров                                                                                  | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820                                                          | По графику                                                                              | Уборщик служебных помещений      |
| Дезинфекция пищеблока                                                                                    | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820                                                          | По графику                                                                              | Кухонный рабочий                 |
| Уборка пищеблока                                                                                         | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820                                                          | По графику                                                                              | Кухонный рабочий                 |

|                                                                      |                                  |                             |                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений            | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику                  | Помощник воспитателя                                                |
| Кварцевание музыкального и спортивного залов, кабинетов специалистов | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику                  | Музыкальные руководители, Инструктор по ФИЗО                        |
| Смена постельного белья, полотенца                                   | СП 2.4.3648-20                   | По графику/по необходимости | Помощник воспитателя                                                |
| Дезинфекция посуды                                                   | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | После приема пищи           | Помощник воспитателя                                                |
| Обработка игрушек                                                    | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | 2 раза в день               | Воспитатели                                                         |
| Обработка поверхностей                                               | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику                  | Помощник воспитателя, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений |
| Обработка рук антисептиком                                           | СП 3.1/2.4.359820                | Постоянно                   | Зам заведующ. по АХР                                                |
| Выявление с признаками заболеваниями                                 | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | Постоянно                   | Медсестра                                                           |

**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**

| № п/п | Ситуация                                                                                                                      | Действия                                                                                                           |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Возникновение заболеваний: педикулез и др. - 5 и более случаев                                                                | - ежедневно влажная уборка помещений<br>- проветривание;<br>- наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; |
| 2     | Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С - 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. - 5 и более случаев | - введение карантина;<br>- 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;<br>- эвакуация.                                                                                                                                                              |

## 2.7. 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

#### 3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 2 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

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

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

### **Определения**

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

#### **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):**

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

#### **Система ХАССП:**

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

#### **Группа ХАССП:**

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

#### **Опасность:**

Потенциальный источник вреда здоровью человека.

#### **Опасный фактор:**

Вид опасности с конкретными признаками.

#### **Риск:**

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

#### **Допустимый риск:**

Риск, приемлемый для потребителя.

#### **Недопустимый риск:**

Риск, превышающий уровень допустимого риска.

#### **Безопасность:**

Отсутствие недопустимого риска.

#### **Анализ риска:**

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

#### **Предупреждающее действие:**

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

#### **Корректирующее действие:**

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

#### **Управление риском:**

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

#### **Критическая контрольная точка:**

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

#### **Применение по назначению:**

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

#### **Применение не по назначению:**

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

#### **Предельное значение:**

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

#### **Мониторинг:**

Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой

информации для выработки предупреждающих действий. **Система мониторинга:**

Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга. **Проверка (аудит):**

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

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

### 3.2. Анализ рисков Виды опасных

#### **факторов при производстве пищевой продукции**

##### Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

##### Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

##### Физические опасности:

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

#### **Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:**

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

-Хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

- помещение и оборудование пищеблока;
- производственный процесс приготовления продукции;
- Реализация готовой продукции;
- Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

#### **Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции**

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

**Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции**

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

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:
  - практически равна нулю,
  - незначительная,
  - значительная и высокая.
2. Критерии тяжести последствий
  - легкое,
  - средней тяжести,
  - тяжелое,
  - критическое

## 3. 3. Таблица анализа рисков

| № | Стадия процесса                             | Опасность и ее источник                                                                                                                                                                                                                                            | Контрольные мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Оценка риска                                                                            | Контрольно-критическая точка (ККТ)                                                                                                                |
|---|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Формирование ассортимента перечня продукции | Биологическая:<br>- Эпидемиологические опасные блюда,<br>- поступление запрещенного сырья,<br>(Приложение № 5)<br><br>недоброкачественного сырья Финансовая<br>- Завышенная ценовая политика,<br>- не нужный объем поступающего сырья                              | Договора с поставщиками на основе аукциона пересмотр договоров управления поставками анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда)<br><br>Планирование расхода продукции (примерное 10-дневное меню) (Требования к составлению меню)                                                                                                                                                     | При выполнении контрольных и плановых мероприятий - риск не велик.                      | Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача - получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене. |
| 2 | Поступление продуктов на склад              | Биологическое загрязнение патогенными м/о:<br>-нарушение целостности упаковки,<br>- нарушение условий транспортировки<br>-поставка продукции не в таре производителя<br>Химическое:<br>-с/х пестициды<br>Физическое:<br>- грызуны, жучки, примеси                  | Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания»(Управление поставками Визуальный осмотр транспорта (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов.                                                                                                                                                                                     | При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска мала. | Контроль производится в рамках программы производственного контроля.<br><br>Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья.         |
| 3 | Хранение продуктов на складе                | Биологическое:<br>- при нарушении условий хранения (нарушение температурного режима, товарного соседства и т. Д.)<br>- рост патогенных м/о<br>- повреждение продуктов жучками, грызунами и т. Д. Химическое:<br>- загрязнение дезинфектантом<br>- моющим средством | Правильно хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильного оборудования согласно «Требования к условиям хранения» Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой Соблюдение личной гигиены Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т. д.. | Степень риска <b>высокая</b> . Вероятность наступления последствий <b>высокая</b>       | Установить ККТ                                                                                                                                    |

|   |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                 |                                                         |
|---|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 4 | Подготовка посуды и инвентаря           | <p>Механическая:</p> <p>- Сколы, острые края, опасность порезов.</p> <p>Биологическая:</p> <p>-загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p>Химическая:</p> <p>-загрязнение моющими средствами, дезинфектантом.</p>                                                         | <p>Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.</p> <p>Санитарное состояние помещений пищеблока</p>                                                                                                                                                                                           | <p>При выполнении нормативов степень риска невысокая.</p>                                       | <p>ККТ можно не ставить.</p>                            |
| 5 | Кулинарная обработка                    | <p>Биологическое:</p> <p>- загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p>Химическое:</p> <p>-загрязнение моющими средствами, дезинфектантом.</p>                                                                                                                             | <p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</p> <p>Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования</p> <p>Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта.</p> <p>Соблюдение поточности производства</p> <p>Соблюдение личной гигиены</p> | <p>Степень риска <b>высокая</b>.</p> <p>Вероятность наступления последствий <b>высокая</b>.</p> | <p>Установить ККТ.</p>                                  |
| 6 | Возникновение перекрестных загрязнений: | <p>Микробиологическое:</p> <p>(воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков)</p> <p>Аллергическое</p> <p>(из-за наличия следов продукции от предыдущей партии)</p> <p>Физическое</p> <p>(при использовании инвентаря из хрупких материалов)</p> | <p>Отделение сырья от готовой продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения)</p> <p>Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока.</p> <p>Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря)</p> <p>Соблюдение поточности производства</p> <p>Соблюдение личной гигиены</p>   |                                                                                                 | <p>При выполнении нормативов степень рис не высока.</p> |
| 7 | Реализация (раздача)                    | <p>Биологическая</p> <p>При нарушении технологии приготовления</p>                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Степень риса не высока.</p>                                                                  | <p>Можно установить ККТ</p>                             |
| 8 | Прием пищи                              | <p>Соблюдение правил транспортировки</p> <p>Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя.</p> <p>Соблюдение правил мыть посуды, кормления детей, уборки рабочих мест</p>                                                                                                  | <p>Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка.</p>                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 | <p>ККТ можно не устанавливать.</p>                      |

### 3.4. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

| № п/п | ККТ технологическая операция                                             | Мероприятия контроля                                                                       | Что контролируется                                                                                                                                                                                                          | Ответственный              | Документация                                                                                                                                           |
|-------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Приемка сырья                                                            | Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции                             | ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет. справка, качественные удостоверения. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления. | Кладовщик                  | Товарные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.                                                                                |
| 2     | Хранение поступающего сырья                                              | Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов.                                 |                                                                                                                                                                                                                             | Кладовщик                  | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока, Журнал температурного режима кладовой, холодильного оборудования                                       |
| 3     | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий. | Исправность оборудования пищеблока; чистота оборудования и помещений пищеблока; Наличие ККТ; Выполнение правил и требований технологического процесса.                                                                      | Шеф-повар                  | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока.<br>Журнал разведение дез средств<br>Журнал тех контроля оборудования.<br>Сборник технологических карт. |
| 4     | Реализация готовой продукции                                             | Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка                                         | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК                                                                                                                                                                              | Члены бракеражной комиссии | Журнал бракеражной комиссии.                                                                                                                           |

### 3.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

| № п/п | ККТ технологической операции                                             | Контролируемый параметр                                                                                              | Предельное значение                                                                                                         | Ответственный | Нормативная документация                                                                                            |
|-------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Приемка сырья                                                            | Сопроводительная документация<br>Целостность упаковки<br>Срок годности                                               | Отсутствует<br>Нарушена<br>Истекший                                                                                         | Кладовщик     | Журнал входного контроля                                                                                            |
| 2     | Хранение поступающего пищевого сырья                                     | Температура и влажность. Чистота оборудования и помещения<br>Содержание склада<br>Техническое состояние оборудования | Нарушение температурного режима<br>Нарушение санитарной обработки<br>Несоответствие инвентаря<br>Неисправность оборудования | Кладовщик     | Требования к условиям хранения. Журнал генеральных уборок                                                           |
| 3     | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Чистота оборудования и помещений пищеблока<br>Техническое состояние оборудования<br>Выполнение требований ТТК        | Нарушение санитарной обработки<br>Неисправность оборудования<br>Не соответствие требованиям ТТК                             | Повар         | Проведение генеральных уборок<br>Соблюдение санэид режима<br>Учет вопросов осуществления производственного контроля |
| 4     | Реализация готовой продукции                                             | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК                                                                       | Не соответствует                                                                                                            | Шеф-повар     | Сборник ТТК и 10-дневное меню.                                                                                      |

### 3.6. 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.

| № п/п | ККТ технологической операции                                             | Мероприятие мониторинга                                                               | Периодичность                                                       | Контрольный документ                                                                                                      |
|-------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Приемка сырья                                                            | Контроль сопроводительной документации                                                | регулярно                                                           | Журнал бракеража сырой продукции                                                                                          |
| 2     | Хранение поступающего сырья                                              | Контроль за сроками годности продукции                                                | регулярно                                                           | Журнал контроля входящей продукции                                                                                        |
|       |                                                                          | Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании | регулярно                                                           | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.<br>Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой |
|       |                                                                          | Проверка технического состояния оборудования                                          | В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование | Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока.                                          |
|       |                                                                          | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой                      | ежедневно                                                           | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока                                                                           |
| 3     | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Контроль личной гигиены персонала                                                     | ежедневно                                                           | Журнал контроля здоровья персонала.<br>Медицинские книжки каждого работника пищеблока.                                    |
|       |                                                                          | Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.                        | ежедневно                                                           | Журнал учета включения бактерицидной лампы.<br>Журнал учета дезинфекции и дератизации.                                    |
| 4     | Реализация готовой продукции                                             | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции                                    | Перед каждой выдачей                                                | Журнал бракеража готовой продукции.                                                                                       |
|       |                                                                          | Контроль реализации готовой продукции                                                 |                                                                     |                                                                                                                           |

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП.

#### 4. Разработка корректирующих действий.

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

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерения;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

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

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформлена процедура ее отзыва. Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

##### 4.1. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению.

| №<br>п/п | ККТ<br>технологической<br>операции | Отклонение значений показателей                                                              | Действия ответственного лица и меры по устранению.                                                                                                                                               |
|----------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Приемка сырья                      | Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации<br>Продуктов | Информирование руководителя, замена поставщика пищевых продуктов<br>Приостановка приемки сырья, информирование руководителя, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта |
|          |                                    | Составление акта о некачественном пищевом продукте обнаруженном в процессе приемки           | Информирование руководителя, возврат пищевых продуктов поставщику.                                                                                                                               |
|          |                                    | Нарушение правил и срок заполнения журнала                                                   | Информирование руководителя, возврат пищевых продуктов поставщику                                                                                                                                |

|   |                                             |                                                                                                                                              |                                                                                                                                     |
|---|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 |                                             | Нарушение правил и рок заполнения журнала температурного режима                                                                              | Информирование руководителя, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодически проверки документации. |
|   |                                             | Обнаружение неисправного оборудования                                                                                                        | Информирование руководителя, ремонт оборудование                                                                                    |
|   |                                             | Обнаружение несоответствующего инвентаря                                                                                                     | Информирование руководителя, замена инвентаря                                                                                       |
|   |                                             | Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока                                                          | Информирование руководителя, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодически проверки документации  |
| 3 | Обработка и переработка, термообработка при | Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд. | Информирование руководителя, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков.                                             |
| 4 | Выдача готовой продукции                    | Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям                                                                      | Информирование руководителя, замена ответственного сотрудника, замена блюда.                                                        |

#### 4.2. 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, тифоз и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд. | Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования. |
| 3    | Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.                                                                                                                                   | Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.                     |
| 4    | Неисправность сетей водоснабжения.                                                                                                                                                   | Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия,                                                            |
| 5    | Неисправность сетей канализации.                                                                                                                                                     | Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия,                                                            |

## **5. Разработка процедур проверки системы ХАССП.**

5.1. 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.

5.2. Программы проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполненных процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных контрольных действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

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

## **6. 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.

## **6. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

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

## **Раздел V. Заключение**

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ДОУ 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 закон РФ «О защите прав потребителей»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | № 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции Федерального закона от 9 января N 2-ФЗ (с изменениями на 8 декабря 2020 года) |
| СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года)                                                            |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл.1,2,3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | СП 2.4.3648-20                                                                                                  |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»                                                                                                                                                                                                                                                          | СП 3.1/2.4.3598-20                                                                                              |
| Постановление «О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) действие Санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20» | 02.12.2020 года № 39                                                                                            |

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

| Наименование нормативного документа                                                                                                                            | Реквизиты документа                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Федеральный закон «О техническом регулировании» (в части статей: 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,39, 40) с изменениями на 22 декабря 2020 г. | № 184 -ФЗ от 27 декабря 2002 г (с изменениями на 22 декабря 2016 года) |

|                                                                                                                                                          |                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» (в части гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)   | № 90-ФЗ от 24.06.2008 г<br>(с изменениями на 22 декабря 2014 года)                                          |
| Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»                                                                                          | № 29-ФЗ от 02.01.2000 г<br>(с изменениями на 13 июля 2020 года)                                             |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций            | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020                                                                        |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»                                         | СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078- 01)                                  |
| СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»                                                                | СанПиН 2.3. 2. 1324-03                                                                                      |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41) | СанПиН 2.3.2.1078-01<br>(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 2020 года) |
| 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                                                  | 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                                             |
| Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)                                                                                                                                                                                                     | ГОСТ 7975-2013                                           |
| ГОСТ Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой)                                                                                                                                                                                                                | ГОСТ 815-2019                                            |
| ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)                                                                                                                                                                                           | ГОСТ 908-2004                                            |
| ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия                                                                                                                                                                                                                             | ГОСТ Р 51603-2000                                        |
| ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия                                                                                                                                                                                                             | ГОСТ Р 51574-2018                                        |
| ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия                                                                                                                                                                        | ГОСТ Р 51809-2001                                        |
| ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия (с Поправками)                                                                                                                                                                                                                 | ГОСТ Р 52686-2006                                        |
| ГОСТ Р Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание)                                                                                                                                                                                                        | ГОСТ Р 53876-2010                                        |
| ГОСТ Р Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание)                                                                                                                                                                                          | ГОСТ Р 54366-2011                                        |
| ГОСТ Р 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание)                                                                                                                                                                   | ГОСТ Р 54681-2011                                        |
| ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия                                                                                                                                                                                                         | ГОСТ Р 54731-2011                                        |
| ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)                                                                                                                                                                                                       | ГОСТ Р 55290-2012                                        |
| ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия                                                                                                                                                                                                                             | ГОСТ Р 55909-2013                                        |
| ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия                                                                                                                                                                                                                 | ГОСТ 7176-2017                                           |
| ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой)                                                                                                                                                                               | ГОСТ 33932-2016                                          |
| ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия                                                                                                                                                                                                                             | ГОСТ 34212-2017                                          |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 г №769                                                                                                                                                                                | ТР ТС 005/2011                                           |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (в части статей 1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) | ТР ТС 007/2011<br>(с изменениями на 28 апреля 2017 года) |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880                                                                                                                      | ТР ТС 021/2011                                           |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881                                                                                                                                                                  | ТР ТС 022/2011                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                            |                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (в части статей 1 - ст. 29)                                  | ТР ТС 023/2011     |
| Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12) | ТР ТС 029/2012     |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115)                                                   | ТР ТС 033/2013     |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (в части статей 1 - 151)                                                       | ТР ТС 034/2013     |
| ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"                                                                                                                                   | ТР ЕАЭС № 040/2016 |

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

| Наименование нормативного документа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Реквизиты документа                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231)                                                                                                                                                                                                                                                                                | № 197 - ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.12.2020 № 477-ФЗ |
| Федеральный закон «О внесении изменений в ст.185.1 ТК РФ»                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | № 261-ФЗ от 31.07.2020                                                          |
| Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49)                                                                                                                                                                                                                                                    | № 323-ФЗ от 21.11. 2011                                                         |
| Федеральный закон О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17)                                                                                                                                                                                                                                                                                  | № 426 - ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 08.12. 2020                                 |
| СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6)                                                                                                                                                                                                              | СанПиН 1.2.3685-21                                                              |
| СанПиН « К содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям при эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» ( ст. 1, 2) | СанПиН 2.1.3684-21                                                              |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» ( ст. 3-4)                                                                                                                                                                                                                                        | СП 3.5. 1378-03                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                   |                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» ( ст. 2,3, 5-8)                                                                                                                                     | СП 2.2.3670-20                                           |
| СП «Профилактика иерсиниоза» (ст. 2,3,6,7- 9)                                                                                                                                                                     | СП 3.1.7.2615-10                                         |
| СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» ( 2-8,10-11,13-18)                                                                                                                     | СП 3.1./3.2.3146-13                                      |
| СП «Профилактика дифтерии» (1-13)                                                                                                                                                                                 | СП 3.1.2.3109-13                                         |
| СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (2-3,5-8,10)                                                                                                                                                | СП 3.1.2.3149-13                                         |
| СП «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» ( 2,5-10)                                                                                                                                                        | СП 3.1.3.2352-08 (с изменениями на 20 декабря 2013 года) |
| СП «Профилактика коклюша» (2,3,6-8, 10)                                                                                                                                                                           | СП 3.1.2.3162-14                                         |
| СП «Профилактика вирусного гепатита В» (3)                                                                                                                                                                        | СП 3.1.1.2341-08                                         |
| СП «Профилактика вирусного гепатита С», (2- 4,8)                                                                                                                                                                  | СП 3.1.3112-13                                           |
| СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты (3,8,9)                                                                                                                                                                    | СП 3.1.5.2826-10 (с изменениями на 21 июля 2016 года)    |
| СП «Профилактика энтеробиоза» (п.2-6, 8)                                                                                                                                                                          | СП 3.2.3110-13                                           |
| СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (2-8,10)                                                                                                                                                               | СП 3.1.1.3108-13 (с изменениями на 5 декабря 2017 года)  |
| СП «Профилактика сальмонеллеза» (2,4, 6-8)                                                                                                                                                                        | СП 3.1.7.2616-10 (с изменениями на 21 января 2011 года)  |
| СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (1-9,11-13)                                                                                                                              | СП 3.1.2.3117-13                                         |
| СП «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» (3-5)                                                                                                | СП 3.1.958-99                                            |
| СП «Профилактика вирусного гепатита А» (ст.2)                                                                                                                                                                     | СП 3.1.7.2825-10                                         |
| СП «Профилактика менингококковой инфекции» (2-3,5-6,8)                                                                                                                                                            | СП 3.1.2.2512-09                                         |
| СП «Профилактика легионеллёза» (ст.1 -11)                                                                                                                                                                         | СП 3.1.2.2626-10                                         |
| СП «Профилактика столбняка» (1 -8,12)                                                                                                                                                                             | СП 3.1.2.3113-13                                         |
| СП «Профилактика туберкулёза»<br>О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60 и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13 | СП 3.1.2.3114-13 Постановление от 14.09.2020 № 26        |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»                                                                                                   | СанПиН 3.3686-21<br>Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» |
| СП «Профилактика (неполио)энтеровирусной инфекции» ( 2-4, 6,8)                                                                                                                           | СП 3.1.2950-11                                                                                                                                                                                                                               |
| СП «Профилактика полиомиелита» (2-6,8,9,16)                                                                                                                                              | СП 3.1.2951-11 (утрачивает силу с 01.09.2021) в связи с изданием постановления № 4 от 28.01.2021                                                                                                                                             |
| СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (ст.2-3,5-6,8)                                                                                                                | СП 3.1.2952-11                                                                                                                                                                                                                               |
| СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (ст. 2-4)                                                                                                                                      | СП 3.3.2342-08                                                                                                                                                                                                                               |
| 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 35-012001                                                                                                                                                                                                              |
| СП, СНИП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»                                                                                                                             | СП 60.13330.2016 СНИП 41-01-2003                                                                                                                                                                                                             |
| ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»                                                                                                      | ТР ТС 025/2012, утверждены решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32                                                                                                                                             |
| ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности»                                                                                           | ТР ТС 017/2011 от 09.12.2011 № 876 с изменениями на 09 августа 2016 года                                                                                                                                                                     |
| ТР ТС «О безопасности игрушек»                                                                                                                                                           | ТР ТС 008/2011, утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798 с изменениями на 17 марта 2017 ЕЭК                                                                                                                        |
| ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно-письменных принадлежностей) | ТР ТС от 23.09.2011 (редакция от 19.12.2017)                                                                                                                                                                                                 |
| ТР ТС «О безопасности товаров бытовой химии»                                                                                                                                             | ТР 201/00/ТС                                                                                                                                                                                                                                 |
| Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»      | Министерство образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309                                                                                                                                                                                     |

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

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 | Степень контроля | Выявленные недостатки | Должность и фамилия проверяющего | Срок исполнения | Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков |
|----------|------|------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------|
| 1        | 2    | 3                | 4                     | 5                                | 6               | 7                                                                |
|          |      |                  |                       |                                  |                 |                                                                  |

## Приложение № 4

## Журнал санитарного состояния служебных помещений

| № п/п | Дата | Наименование помещений | Выявленные недостатки | ФИО, должность проверяемого | Срок устранения недостатков | Дата и результат исполнения |
|-------|------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1     | 2    | 3                      | 4                     | 5                           | 6                           | 7                           |
|       |      |                        |                       |                             |                             |                             |

## Приложение № 5

## Журнал санитарного состояния групповых помещений

| № п/ц | Дата посещения | Обнаружение нарушения санитарного состояния | ФИО, должность проверяемого | Срок устранения недостатков | Дата и результат проверки исполнения |
|-------|----------------|---------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1     | 2              | 3                                           | 4                           | 5                           | 6                                    |
|       |                |                                             |                             |                             |                                      |

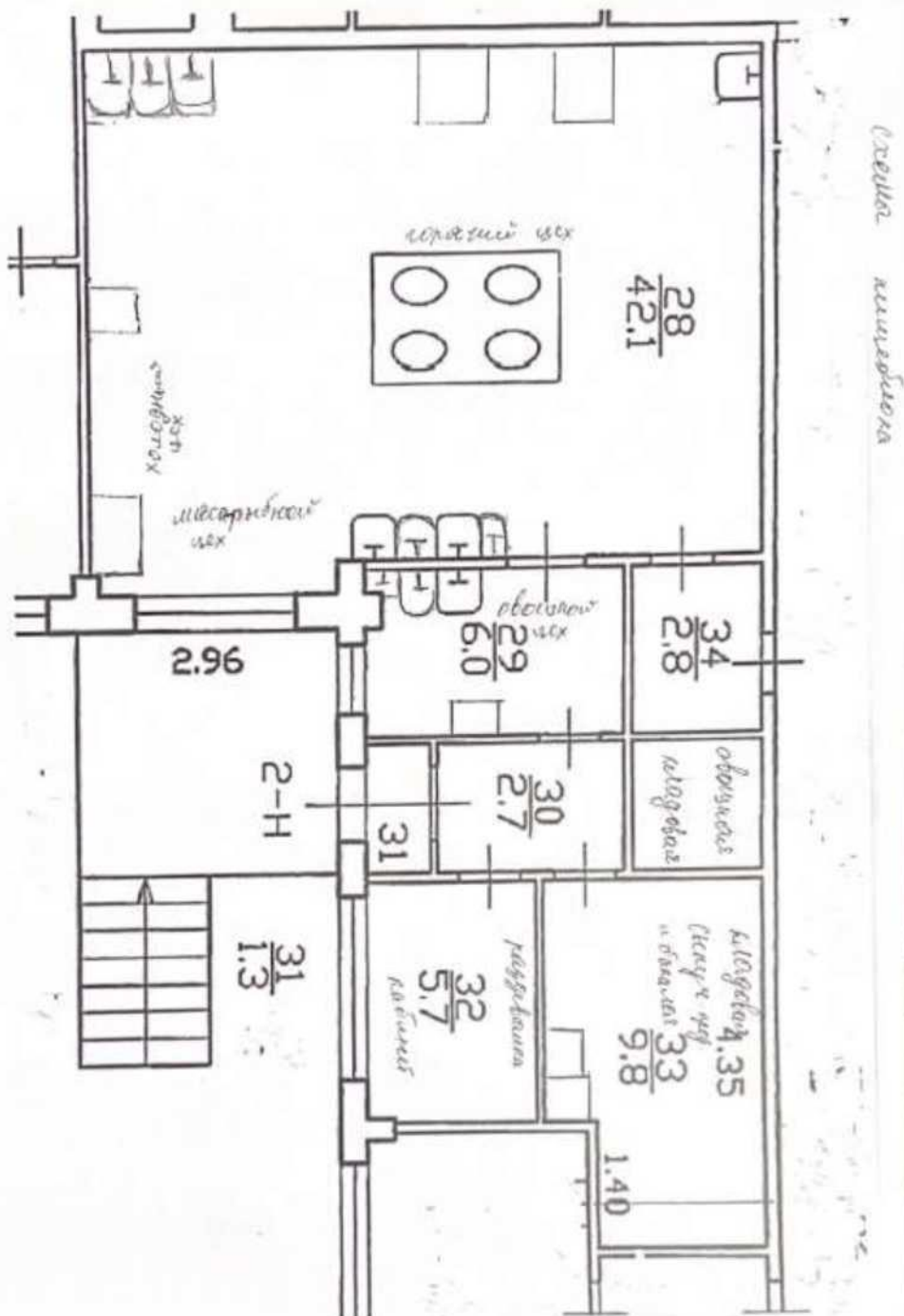
## Приложение № 6

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

| № п/п | Наименование форм учета и отчетности                          | Периодичность заполнения               | Ответственное лицо       |
|-------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------|
| 1     | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно                              | Ответственный по питанию |
| 2     | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях   | Ежедневно                              | Ответственный по питанию |
| 3     | Гигиенический журнал (сотрудники)                             | Ежедневно, перед началом рабочей смены | Медработник              |

|    |                                                                                                                                                     |                                                                            |                                                                          |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 4  | Ведомость контроля за рационом питания                                                                                                              | Ежедневно                                                                  | Медработник                                                              |
| 5  | График смены кипяченой воды                                                                                                                         | Не реже 1<br>раза каждые<br>3 часа                                         | Воспитатель.<br>Пом воспитателя                                          |
|    | <b>складских помещениях</b>                                                                                                                         |                                                                            | <b>по питанию</b>                                                        |
| 3  | Гигиенический журнал (сотрудники)                                                                                                                   | Ежедневно<br><b>перед<br/>началом<br/>рабочей<br/>смены<br/>работников</b> | Медработник                                                              |
| 4  | Ведомость контроля за рационом питания                                                                                                              | Ежедневно                                                                  | Медработник                                                              |
| 5  | 1 график смены кипяченой воды                                                                                                                       | Не реже 1<br>раза каждые<br>3 часа                                         | Ответственный<br>по<br>питанию                                           |
| 6  | Журнал учета инфекционных заболеваний детей                                                                                                         | По факту                                                                   | Медработник                                                              |
| 7  | Журнал аварийных ситуаций                                                                                                                           | По факту                                                                   | Заведующий<br>хозяйством                                                 |
| 8  | Журнал осмотра воспитанников на педикулез                                                                                                           | Ежемесячно                                                                 | Медработник                                                              |
| 9  | Ведомость контроля своевременности прохождения<br>медосмотров и гигиенического обучения                                                             | По факту                                                                   | Медработник                                                              |
| 10 | Личные медицинские книжки работников                                                                                                                | Ежедневно                                                                  |                                                                          |
| 11 | Журнал визуального производственного контроля сан и<br>тарно-технического состояния и сани гарного содержания<br>помещений, оборудования, оснащения | По факту                                                                   | Заведующий<br>хозяйством,<br>работник по<br>техническому<br>обслуживанию |
| 12 | Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний                                                                                                     | По графику                                                                 | Завхоз/ зам. зав<br>по АХР                                               |
| 13 | Рабочий лист ХДССП                                                                                                                                  | По графику                                                                 | Член группы<br>ХАССП                                                     |
| 14 | Отчет группы ХАССП                                                                                                                                  |                                                                            | 11реледатель<br>группы ХАССП                                             |

План схемы пищеблока



**Приложение № 7****Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления  
Производственного контроля**

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

## Приложение №9

## ПЛАН внедрения принципов ХАССП

| № | Этапы внедрения принципов ХАССП                    | Мероприятия по внедрению системы ХАССП                                                                                                            | Сроки выполнения | Ответственные                   |
|---|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------|
| 1 | Политика ХАССП в ДОУ                               | Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции.<br>Определение области распространения Системы ХАССП. |                  | Заведующий                      |
| 2 | Создание рабочей группы по внедрению ХАССП         | Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП.<br>Разработка и утверждение должностных инструкций.                                 |                  | Заведующий                      |
| 3 | Подготовка информации для разработки системы ХАССП | Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.                                                      |                  | повар                           |
|   |                                                    | Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.                         |                  | Кладовщик, повар                |
|   |                                                    | Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.                                                                   |                  | Кладовщик                       |
|   |                                                    | Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.                                                                           |                  | Заведующий хозяйством           |
|   |                                                    | Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.                |                  | Заведующий                      |
|   |                                                    | Соблюдение условий хранения пищевой продукции.                                                                                                    |                  | Кладовщик, сотрудники пищеблока |
|   |                                                    | Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря                                                                   |                  | Сотрудники пищеблока            |
|   |                                                    | Обеспечение соблюдения работниками 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 пищевой продукции                                                                                                                                      |  | Кладовщик                               |
| 4 | Подготовка блок-схем производственных процессов               | Разработка блок-схем производственных процессов                                                                                                                         |  | Заведующий хозяйством, кладовщик, повар |
| 5 | Выявление опасностей                                          | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)                                                                                 |  | Кладовщик, шеф-повар повар              |
| 6 | Определение критических контрольных точек (ККТ)               |                                                                                                                                                                         |  | Заведующий, 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 в ККТ |  | Заведующий, кладовщик                   |
| 8 | Разработка системы мониторинга для каждой ККТ                 |                                                                                                                                                                         |  | Заведующий, кладовщик                   |
| 9 | Разработка корректирующих действий при превышении критических | Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции                                                      |  | Заведующий хозяйством, кладовщик        |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575825

Владелец Лищенко Анна Сергеевна

Действителен с 06.05.2022 по 06.05.2023