

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан»  
«Детский сад общеразвивающего вида №20»  
с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников



УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующая МАДОУ «Д/с №20»  
Л.К. Антонова  
03.03.2021  
М.П.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
В ПИЩЕБЛОКАХ ДЕТСКОГО САДА**

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников	Издание: 1 из 35                      Лист 2

## СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов	Номера страниц
1.	Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия. Информация о производстве	3
2.	Информация о продукции	5
3.	Общие положения	5
4.	Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	6
5.	Программа предварительных мероприятий	9
6.	Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований	18
7.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	23
8.	Ответственность и полномочия	24
9.	Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля	25

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников	Издание: 1 из 35                      Лист 3

## 1. Информация о предприятии

### 1.1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников
Юридический адрес	Россия, Оренбургская область, г.Бугуруслан, ул. Коммунистическая, 28
Адрес места нахождения пищеблока (предприятия общественного питания)	Оренбургская область, г.Бугуруслан, ул. Коммунистическая, 28
Руководитель: ФИО, должность	Антонова Людмила Константиновна, заведующий
телефоны	8(35352) 2 37 36
e-mail	DS-Sun20@yandex.ru
ОГРН, ИНН	ОГРН: 1025600544331                      ИНН 5602007524

### 1.2. Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания детям в детском саду от 3 до 7 лет. Кулинарная продукция, блюда готовятся в пищеблоках, раздача продукции осуществляется в группах нахождения детей.

В пищеблоках обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в оборудованных цехах. Планировка производственных помещений исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

Помещения, оборудование	Наличие, шт
<b>Производственные помещения:</b>	
Совместное помещение Мясо-рыбный участок Оборудование	моечных ванн – 2 шт раковина для мытья рук – 1 шт. тара для мытья мяса – 2 шт. тара для мытья рыбы – 2 шт. производственный стол (деление мясо-рыба) – 1 шт электромясорубка – 1 шт. (мясо сырое) электромясорубка – 1 шт. для вареной продукции весы контрольные – 1 шт.
Овощной участок Оборудование	стол Овощи - 1 шт. тара для мытья овощей - 3шт. раковина для мытья овощей – 1 шт.
Холодный участок Оборудование	производственный стол – 1шт. в горячем цехе бактерицидная лампа – 1шт.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников	Издание: 1 Лист 4 из 35
	ванна моечная –1шт.
Горячий цех Оборудование	электроплиты с жарочным шкафом – 2 шт. электросковорода –1 производственных столов – ВП, МС, РС, ОС, ТЕСТО, КС раковина для мытья рук – 1шт. стол готовой продукции -2 шт. стол для раздачи -1 шт. весы контр электронные - 1 шт. стол для резки хлеба – 1шт.
Моечная кухонной посуды и столовой посуды Оборудование	моечных ванн для кухонной посуды (поддон) – 1шт. моечных ванн столовой посуды – 2шт. Стеллаж – 1шт. Стол – 1шт. Водонагреватель – 1шт.
<b>Складские помещения</b>	
Склад сухих продуктов	Стеллаж – 1 шт. Подтоварников –2 шт. Шкаф навесной для продуктов - 1 шт. Холодильная низкотемпературная камера – 2 шт. Холодильник 2-х камерный с морозильной камерой- 1 шт. Стол с контрольными весами -1 шт.
Склад	Стеллаж – 1 шт. шкаф для хлеба - 1 шт. Холодильники –3 шт. Холодильник для суточной пробы - 1 шт. Стол для выдачи продуктов - 1 шт. Приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры-8 шт. Приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометр -1 шт.
<b>Бытовые помещения для персонала:</b>	
Гардероб для персонала	Имеется отдельная комната для персонала (вешалки для рабочей одежды)
Туалет с раковиной для мытья рук	Имеется в центральном коридоре возле пищеблока (общий для сотрудников с унитазом и раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды и одноразовыми полотенцами для рук). Вешалка для рабочей одежды возле туалета.
Комната приема пищи или выделено место приема пищи персоналом	Выделено место приема пищи персоналом в групповой комнате

### 1.3 Расположение производственных помещений

Пищеблок находится в здании на 1 этаже.

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников	Издание: 1      Лист 5 из 35

В пищеблоках имеется схема с расстановкой оборудования. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов. Представлен план. На плане указать названия цехов, оборудования, указать вход (выход), поточность поступления сырья, продуктов, изготовление продукции (стрелками).

Здание детского сада подключено к центральным сетям водоснабжения. К помещению подведена холодная и горячая водопроводная вода.

Имеются водонагреватели в количестве 7 шт. Установлены 6 в моечных групповых комнатах и 1 на пищеблоке.

Кипяченая вода приготавливается на пищеблоке в эмалированном баке. Кипятиться не менее 5 минут. Младшие воспитатели наливают воду в чайники, в каждой группе имеются два подноса - для чистых бокалов и второй для использованных. Воду меняют каждые 3 часа. Фиксируют время смены воды на бирке.

Здание детского сада подключено к центральным сетям канализации.

Отопление водяное осуществляется от индивидуальной котельной, которая работает на газе.

В детском саду на пищеблоке в горячем цеху над электроплитой установлена приточно-вытяжная вентиляция.

Освещение естественное и искусственное на всех участках и складских помещениях.

Искусственное: светильники влагозащищённые закрытого типа с люминисцентными лампами.

В пищеблоке имеется передвижная бактерицидная лампа.

## 2. Информация о продукции

Изготовление продукции в пищеблоках Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующей.

Питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, утвержденным заведующей.

## 3. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа сформирована с учетом требований к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в столовой школы с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

- определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания,

<b>Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП</b>	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников	Издание: 1 из 35                      Лист 6

вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;  
- организация лабораторного контроля на предприятии.

#### **4. Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

п/п	Наименование документа
<b>Федеральные законы</b>	
1.1.	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52–ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
1.2.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
1.3.	Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
1.4.	Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
1.5.	Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
1.6.	Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
1.7.	Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
1.8.	Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
<b>Технические регламенты</b>	
2.1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2.2.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.3.	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
2.4.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.5.	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
2.6.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.7.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2.8.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2.9.	ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
2.10.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2.11.	ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»
<b>Постановления, приказы, решения</b>	
3.1.	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3.2.	Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»
3.3.	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»
3.4.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся пред-

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников	Издание: 1      Лист 7 из 35

	варительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
3.5.	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
3.7.	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»
3.8	Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями
3.9	Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями
<b>Санитарные правила</b>	
4.1.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4.3.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4.4.	СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4.5.	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
4.6	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
4.7	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4.8	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
4.9	СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
4.10	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
4.11	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
4.12	СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
4.13	СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
4.14	СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
4.15	СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
4.16	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
4.17	СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
4.18	СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников	Издание: 1 из 35                      Лист 8

4.19	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
4.20	СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
<b>Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.</b>	
5.1.	СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых, общественных зданий»
5.2.	МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»
5.3	Р.2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
<b>ГОСТы</b>	
6.1.	ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
6.2.	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6.3.	ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6.4.	ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
6.5.	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.6	ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»
6.7	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
6.8	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6.9	ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
6.10	ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
6.11	ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1 Лист 9 из 35

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

**ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)**

№ п/п	Наименование программы	Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей	Периодичность действия	Документы, подтверждающие выполнение устанавливающих требований	Должность ответственного лица
1.	<b>Инфраструктура</b>	Обеспечение необходимым количеством помещений и санитарно-техническим оборудованием	Постоянно	План помещений	Заведующая
		Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния.	В соответствии с планом ППР	Сметы Накладные Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ	Завхоз
		Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности	Ежедневно  По мере необходимости	Договор (при необходимости) Акты выполненных работ	Завхоз
2.	<b>Производственная среда</b>	Обеспечение последовательности технологических процессов.	Постоянно	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.	Заведующая Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1 Лист 10 из 35

		Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением		Визуальный контроль наличия маркировки помещений	
		Контроль санитарного состояния производственного и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки	Ежедневно	Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок	Завхоз
3.	<b>Инженерные системы</b>	Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве	Постоянно	Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей	Заведующая
		Контроль работы и состояния осветительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Завхоз
		Контроль работы и состояния отопительных приборов	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль	Завхоз
		Контроль работы и состояния вентиляционной системы	Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договоры Акты выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1 Лист 11 из 35

		Контроль работы систем водоотведения, осмотр люков, откачка стоковых вод, очистка системы канализации и водоотведения.	Постоянный, По результатам контроля планирование мероприятий	Визуальный контроль Договор со специализированной организацией. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз
4.	<b>Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары</b>	Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности	По мере необходимости	Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания	Завхоз
		Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций	По мере необходимости	Схемы размещения оборудования	Завхоз
		Проведение обслуживания оборудования	По мере необходимости	Договор на техническое обслуживание оборудования по мере необходимости. Акт выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз
		Осмотр оборудования перед эксплуатацией	Ежедневно	Визуальный контроль. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Завхоз
		Проведение поверки СИ	Согласно графика	Паспорт на СИ	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приори-тетным осуществлением художественно-эстетического раз-вития воспитанников

Издание: 1 Лист 12 из 35

			поверки	Свидетельства о проверке	
5.	<b>Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары</b>	Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя. Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Завхоз
		Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой	Постоянно	Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя	Завхоз Подсобный работник
		Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки	Постоянно	Маркировка на инвентаре	Завхоз Подсобный работник
		Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте	Постоянно	Визуальный контроль Инструкция по обработке уборочного инвентаря	Завхоз Подсобный работник
		Контроль за проведением санитарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.	Согласно инструкциям	Инструкция по уборке помещений Инструкция о правилах мытья столовой посуды Инструкция по санитарной обработке	Завхоз Повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приорите-  
тетным осуществлением художественно-эстетического раз-  
вития воспитанников

Издание: 1 Лист 13 из 35

				оборудования Инструкция о правилах мытья кухон- ной посуды и инвентаря Инструкция о правилах мытья столовой посуды Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок	
		Контроль работы бактерицидной лампы	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Завхоз
		Контроль за наличием марки- ровки рабочих растворов дезин- фицирующих, моющих средств	Постоянно	Визуальный контроль	Завхоз
6.	Личная гигиена	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Постоянно	Инструкция о правилах мытья рук (в картинках) Инструкция о правилах личной гигиены	Медсестра Завхоз
		Организация периодических медицинских осмотров	При поступлении, в последующем 1 раз в год	Договор на проведение медицинских осмотров Личная медицинская книжка Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала	Медсестра Завхоз
		Осмотр персонала перед допус- ком к работе	Ежедневно Каждую смену	Гигиенический журнал (сотрудники)	Медсестра
		Профессиональная и гигиениче-	Не реже 1 раза в год	Договор на проведение профессиональ-	Заведующая

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приори-тетным осуществлением художественно-эстетического раз-вития воспитанников

Издание: 1 Лист 14 из 35

		ская подготовка		ной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки Журнал прохождения медицинского об-следования и гигиенического обучения персонала	Медсестра
		Контроль за обеспечением сани-тарной и специальной одеждой и обувью	1 раз в год	Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви	Медсестра Завхоз
		Организация стирка санитарной и специальной одежды	Постоянно	Договор Должностная инструкция	Завхоз
<b>7.</b>	<b>Борьба с вредителями (насекомыми и грызу-нами)</b>	Организация работ по дератиза-ции и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор на проведение дератизации и дезинсекции ООО «Санитарно-эпидемиологический сервис – Запад», Договор № 100 от 20.12.2020 - 1 раз в месяц, с записью в санитарном паспорте ДОУ, Акты выполненных работ	Заведующая
		Защита от проникновения в про-изводственные помещения до-машних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчи-вание оконных и дверных про-емов, отверстий вентиляцион-ных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).	Постоянно	Визуальный осмотр	Завхоз
		Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызу-	Постоянно	Визуальный контроль	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1 Лист 15 из 35

		нами			
8.	<b>Обращение с отходами производства</b>	Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении	Постоянно	План помещений Визуальный контроль Инструкция об удалении отходов	Завхоз
		Обеспечение своевременного вывоза отходов	Постоянно	Договор на вывоз отходов с ООО «Природа» Акты выполненных работ График вывоза отходов Инструкция об удалении отходов	
		Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО	Постоянно		
9.	<b>Управление закупками. Входной контроль.</b>	Входной контроль	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов Сертификаты соответствия, декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования.	Заведующая Завхоз
		Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку	Каждая партия	Визуальный контроль	Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приори-тетным осуществлением художественно-эстетического раз-вития воспитанников

Издание: 1 Лист 16 из 35

		Оценка, выбор и одобрение по-ставщиков	До заключения договора	Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе	Отдел образования
10.	<b>Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции</b>	Контроль за соблюдением усло-вий хранения (хранение про-дуктов согласно классификации с соблюдением правил товарно-го соседства и размещения (на подтоварниках от стены на рас-стоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов).	Постоянно	Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажно-сти в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пи-щевых продуктов	Заведующая Завхоз
		Обеспечение холодильным оборудованием.	Постоянно	План помещений Паспорта на оборудование	Заведующая Завхоз
		Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	Постоянно	Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Требование в кладовую Накладная на отпуск товара	Заведующая Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1      Лист 17 из 35

	Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции	По мере образования	<p>Маркировка места хранения «несоответствующая продукция».</p> <p>Журнал учёта несоответствующей продукции</p> <p>Инструкция по управлению несоответствующей продукцией</p> <p>Накладная на возврат поставщику.</p> <p>Акт на списание.</p> <p>Утилизация.</p>	Заведующая Завхоз
--	---	---------------------	---	----------------------

Детский сад общеразвивающего вида №20

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1 Лист 18 из 35

**6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) точки контроля (ККТ)	Виды исследования, контролируемые показатели	Периодичность производственного контроля	Документ, фиксирующий результат объем исследований	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
<b>Входной контроль сырья и пищевых продуктов</b>						
1	Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	1. Вид и целостность упаковки; 2. Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 3. Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; 4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 (декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации) 5. Санитарное состояние транспорта; 6. Температурный режим доставки	Каждая партия	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов	Заведующая Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приори-тетным осуществлением художественно-эстетического раз-вития воспитанников

Издание: 1 Лист 19 из 35

**Контроль на этапах технологического процесса**

2.	Хранение сырья	<b>ККТ 1</b>	Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-1	2 раза в день утром и вечером	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов	Заведующая Завхоз
3.	Термическая обработка	<b>ККТ 2</b>	Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2	каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Повар
4.	Контроль (бракераж) выпускаемой продукции	Готовая продукция	Органолептическая оценка качества	Каждая партия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке	Завхоз Повар

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1 Лист 20 из 35

**Лабораторный и инструментальный контроль**

6.	Контроль показателей безопасности и качества	Готовая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд: - П блюда микробиология: КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода Sallmonella, Staphylococcus aureus Бактерии рода proteus; - напитки (кисель или компот): КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода Sallmonella, Staphylococcus aureus	2 раза в год II квартал 1 проба, IV квартал 1 проба	Протоколы ЛИ	Заведующая Завхоз
			Физико- химические исследования: - С витаминизация	4 раза в год I квартал 1 проба II квартал 1 проба III квартал 1 проба IV квартал 1 проба	Протоколы ЛИ	Завхоз
			- исследование обеда (калорийность)  - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	1 раз в год I квартал  1 раз в год	Протоколы ЛИ	Заведующая Завхоз
			Пероксидаза или фосфатаза (эффективность тепловой обработки)	4 раза в год I квартал 1 проба II квартал 1 проба III квартал 1 проба IV квартал 1 проба	Протоколы ЛИ	Заведующая Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1 Лист 21 из 35

7.	<b>Санитарно-эпидемиологический режим на производстве</b>	Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала	<ul style="list-style-type: none"> <li>- смывы на БГКП Руки, спецодежда персонала</li> <li>- смывы на наличие яиц гельминтов (инвентарь, тара, оборудование, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</li> <li>- исследование смывов с объектов окружающей среды на цисты патогенных кишечных простейших</li> </ul>	<p>2 раз в год II квартал 10 проб, IV квартал 10 проб</p> <p>1 раз в год II квартал 10 проб</p> <p>1 раз в год II квартал 10 проб</p>	Протоколы ЛИ	Завхоз
8.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013</p> <p>Проведение инструментальных исследований и измерений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- измерение параметров микроклимата</li> <li>- измерение освещенности</li> </ul>	<p>2 раз в года I квартал 2 точки III квартал 2 точки</p> <p>1 раз в год I квартал 2 точки</p>	Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ЛИ	Договор с организацией, имеющей лицензию Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приори-тетным осуществлением художественно-эстетического раз-вития воспитанников

Издание: 1 Лист 22 из 35

9.	Мониторинг качества и безопасности питьевой воды	Вода питьевая	<p>Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01:</p> <p>- Вода питьевая. Органолептические показатели: Запах при 20 °С, Запах при 60 °С, Вкус, Цветность, Мутность;</p> <p>- Вода питьевая. Микробиологиче-ские показатели: Общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, ОМЧ</p>	<p>1 раз в год II квартал 1 проба</p> <p>2 раза в год II квартал 1 проба, IV квартал 1 проба</p>	Протоколы ЛИ	Договор с испытательной лабораторией Завхоз
----	--	---------------	---	--	--------------	---

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приори-тетным осуществлением художественно-эстетического раз-вития воспитанников

Издание: 1

Лист 23 из 35

**7. Готовность к возможным аварийным ситуациям**

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников	Издание: 1      Лист 24 из 35

## 8. Ответственность и полномочия

**8.1** В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующая Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;
- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований настоящей Программы, соответствующих юридических требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;
- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- обеспечения необходимыми ресурсами.

**8.2.** Свидетельством принятых обязательств является **Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции** произведенной в пищеблоках детского сада.

Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала столовой возлагается на заведующую.

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

**8.3.** Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в пищеблоках детского сада назначены заведующий, повар, повар, завхоз.

**8.4.** Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 31 от 11.01.2021г.

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

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

Заведующий ДОУ - 1

Завхоз - 1

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приорите-  
тетным осуществлением художественно-эстетического раз-  
вития воспитанников

Издание: 1      Лист 25 из 35

Повара - 2  
Подсобный работник - 1

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

Наименование журнала	Ответственный за ведение записей (должность)	Место хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	<i>Медицинская сестра На работников пищеблока На младших воспитателей</i>	<i>пищеблок Медицинский кабинет</i>
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>завхоз</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>завхоз</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>завхоз</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<i>завхоз</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	<i>медсестра</i>	<i>медкабинет</i>
Журнал учета работы бактерицидной лампы	<i>медсестра</i>	<i>медкабинет</i>
Журнал учета аварийных ситуаций	<i>медсестра</i>	<i>медкабинет</i>
Журнал контроля учета разрушений используемых стеклянных и пластиковых предметов и инвентаря из дерева	<i>завхоз</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	<i>повар</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	<i>заведующий</i>	<i>Кабинет заведующего</i>
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности	<i>заведующий</i>	<i>Кабинет заведующего</i>

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приори-тетным осуществлением художественно-эстетического раз-вития воспитанников

Издание: 1      Лист 26 из 35

Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок	<i>завхоз</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водо-снабжения, канализации, освещения и помещений	<i>завхоз</i>	
Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала	<i>заведующий</i>	<i>Кабинет заведующего</i>
Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>завхоз</i>	<i>пищеблок</i>
Журнал учёта несоответствующей продукции	<i>завхоз</i>	<i>пищеблок</i>

Детский сад общеразвивающего вида №20

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приори-тетным осуществлением художественно-эстетического раз-вития воспитанников

Издание: 1 Лист 27 из 35

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

№ п/п	Дата	Ф.И.О. ра-ботника (по-следнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии призна-ков инфекционных заболеваний у сотруд-ника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским ра-ботником (ответст-венным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись меди-цинского ра-ботника (от-ветст-венного лица)
1.							
2.							

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование помещения и номер холо-дильника	Температура, °С																															Корректирующие действия	
	Месяц, число																																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1 Лист 28 из 35

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

Фиксируемые показатели	Наименование помещения _____																															Корректирующие действия
	Месяц _____ число _____																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Температура °С																																
Влажность, %																																

**Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака скорпортящейся пищевой продукции**

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование сырья, продуктов	Фасовка	Дата изготовления	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	№ документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Срок годности конечный срок реализации. Условия хранения	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание Замечания по условиям транспортировки, состоянию тары, упаковки, маркировки

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1 Лист 29 из 35

**Журнал учёта несоответствующей продукции**

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование сырья, продуктов	Дата изготовления Изготовитель/ поставщик	№ документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Описание несоответствия	Корректирующие действия	Примечание

**Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений**

Дата время	Наименование оборудования или системы	Описание неисправности, вида работ	Сведения о передаче заявки	Сведения об устранении неисправности Кто проводил	Кто принял работу

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников	Издание: 1      Лист 30 из 35

### Журнал С- витаминизации блюд

Дата	Наименование Витаминизированного блюда, напитка	Время приема блюда	Число витаминизированных порций	Содержание аскорбиновой кислоты в таблетке или дозе, г	Количество аскорбиновой кислоты, введенной в общую массу блюда, г	Время введения аскорбиновой кислоты	Ответственный

### Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств

Дата	Наименование средства	Количество	Кто выдал	Кому выдали	Дата разведения	Концентрация дез. растворов - соотношение воды и средства	Подпись

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приори-тетным осуществлением художественно-эстетического раз-вития воспитанников

Издание: 1      Лист 31 из 35

**Журнал учета работы бактерицидных ламп**

Дата	Место (цех)	Час включения	Час выключения	Итого часов работы	Ответственный

Суммарное количество отработанных часов по странице:

Время работы лампы рассчитано на (указать сколько часов).

**Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок**

Дата	Наименование цеха (места)	Выявленные замечания	Корректирующие действия	Ответственный за контроль	Дата выполнения ответственный за выполнение

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1 Лист 32 из 35

**Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте**

Дата	Ф.И.О. Инструктируемого	Год рождения	Профессия, должность инструктируемого	Вид инструктажа (первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый)	Причина проведения внепланового инструктажа	Фамилия, инициалы инструктирующего, допускающего	Подпись		Стажировка на рабочем месте		
							Инструктирующего	Инструктируемого	Количество смен (с...по...)	Стажировку прошел (подпись работника)	Знания проверил, допуск к работе произвел (подпись, дата)

Примечания:

1. На первой странице журнала приводится список инструктируемых лиц и вклеивается программа инструктажа.
2. В графе 2 записываются все инструктируемые лица бригады, смены, присутствующие во время проведения инструктажа.
3. В графе 5 записываются темы инструктажа один раз для всей группы инструктируемых.
4. Журналы инструктажей должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены.

**Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте**

ДАТА	Фамилия, имя, отчество инструктируемого	Год рождения	Профессия, должность инструктируемого	Тема планового инструктажа	Фамилия, инициалы, должность инструктирующего	подписи	
						Инструктирующего	Инструктируемого

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1                      Лист 33 из 35

**Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала**

ФИО, должность	Год рождения	№ ЛМК	Гигиеническая аттестация	Рентген грудной клетки	Исследование крови на сифилис Дерматовенеролог 1 раз/год	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу)	Мазок из зева и носа на стафилококк (при поступлении на работу)	Исследования на геликобактерии при поступлении на работу	Гельминты 1 раз/год	Отоларинголог 1 раз/год	Стоматолог 1 раз/год	Нарколог 1 раз в год	Психиатр 1 раз в год	Терапевт 1 раз/год	Гинеколог 1 раз в год

Детский сад общеразвивающего вида №20

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников	Издание: 1      Лист 34 из 35

**Образец оформления лицевого листа журнала**

<p>Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников</p> <p style="margin-top: 20px;"><b>пищеблок</b> <b>Журнал (название)</b></p> <p style="margin-top: 20px;">Ответственный за ведение журнала _____ /Ф.И.О./</p> <p style="margin-top: 20px;">Начат: _____ 202__ г. Окончен: _____ 202__ г.</p>
--

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугурус-лан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников

Издание: 1      Лист 35 из 35

**ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ**

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