

Утверждаю  
Заведующий МДОУ № 69  
Д.Р. Малхасян

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,  
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением  
санитарно-эпидемиологических требований и  
проведением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий при оказании услуг  
при организации питания детей в муниципальном  
дошкольном образовательном бюджетном учреждении  
детский сад комбинированного вида № 69  
муниципального образования городской округ город-  
курорт Сочи Краснодарского края**

**г. Сочи, 2024 г.**

Наименование юридического лица:	Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад комбинированного вида № 69 муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Малхасян Джульетта Размиковна, 254-50-61
Юридический адрес:	354065, г. Сочи, ул. Цветной бульвар, д. 18
Фактический адрес:	354065, г. Сочи, ул. Цветной бульвар, д. 18
Количество работников:	40 человек
Количество обучающихся:	280 человек
ОГРН	10323111684371
ИНН	2320070321
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 03424 от 27.02.2012

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», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля, за их соблюдением

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транс-портирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

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

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Малхасян Д.Р.	заведующая	<p>Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью</p> <p>Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</p>
Воронько Г.Н.	медсестра	<p>Организация медицинских осмотров работников,</p> <p>Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек</p> <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <p>Журнал бракеража готовой продукции,</p> <p>Гигиенический журнал осмотра сотрудников</p> <p>Личные медицинские книжки сотрудников</p> <p>Накопительная ведомость</p> <p>Визуальный контроль за выполнением санитарных мероприятий</p> <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля</p> <p>Циклическое меню</p> <p>Журнал витаминизации третьих блюд</p>

<p>Катана Елена Васильевна</p>	<p>завхоз</p>	<p>Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений</p> <p>Журнал бракеража скоропортящихся продуктов</p> <p>Ведение журнала бракеража скоропортящихся продуктов</p> <p>Организация лабораторных исследований</p> <p>Ведение журнала аварийных ситуаций</p> <p>Контроль за состоянием освещенности, водоснабжения, канализации</p> <p>Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока</p> <p>Журнал температуры и влажности складских помещений</p>
<p>Григорьева Л.Г</p>	<p>Старший воспитатель</p>	<p>Контроль за</p> <p>Режимом дня и НОД</p> <p>Санитарное состояние</p> <p>Уголками и зонами природы</p> <p>Состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах</p> <p>Состоянием музыкального и физкультурного оборудования</p> <p>Требованием к организации физического воспитания</p> <p>Организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</p>

## **Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

*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» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:*

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью –

1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

<b>№ п/п</b>	<b>должность</b>	<b>Количество работников</b>	<b>Медицинский осмотр</b>	<b>Гигиеническое обучение</b>
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Учитель - логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор – физ-ры	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальны руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

№ п/п	должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
7	Воспитатели	18	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Помощник воспитателя	9	1 раз в год	1 раз в год
9	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
10	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
11	кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Рабочий по стирке и ремонту одежды	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Уборщица	1	1 раз в года	1 раз в 2 года
14	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в год
15	Дворник	1	1 раз в год	

#### ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	ответственный
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1			

**1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)**

**Обязательные мероприятия**

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Кратность, не реже</b>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц	Оборудование, инвентарь, тара, руки,	10 смывов	1 раз в год

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Кратность, не реже</b>
гельминтов	спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

#### Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Кратность, не реже</b>
<b>Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) поступающих сырья и</b>	Поступающие пищевые продукты, сырье	1 проба каждого вида пищевого	1 раз в квартал <b>на основе централизованного заказа услуг по</b>

<b>пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации</b>		продукта	лабораторному и инструментальному исследованию
--	--	----------	--

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются методики экспресс-анализа:

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Кратность, не реже</b>
<b>Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов</b>			
Определение свежести и доброкачественности мяса	Мясо	1 проба каждого вида пищевого продукта	Каждая поступающая партия пищевых продуктов
Определение свежести и доброкачественности рыбы	Рыба		
Определение свежести и доброкачественности молока	Молоко		
Определение нитратов в растительных пищевых продуктах	Овощи и фрукты, зелень		
<b>Контроль показателей качества готовых блюд</b>			
Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Мясные и рыбные изделия	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
<b>Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий</b>			

Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного	Руки персонала,	Работники, по инструкции	Каждую
---	-----------------	--------------------------	--------

хлора на поверхности рук	находящегося на смене	обрабатывающие руки дезинфекционными средствами	смену
<b>Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта</b>			
Общая микробная обсемененность	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Определение суммарного загрязнения	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Качество мытья столовой посуды, приборов	Столовая посуда, приборы	10 проб	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов синтетических моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение температуры воды в моечных ваннах	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи

## 2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

*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» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:*

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью –

1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

№ п/п	должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Учитель - логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физ-ре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальны руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

<b>№ п/п</b>	<b>должность</b>	<b>Количество работников</b>	<b>Медицинский осмотр</b>	<b>Гигиеническое обучение</b>
7	Воспитатели	18	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Помощник воспитателя	9	1 раз в год	1 раз в год
9	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
10	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
11	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Рабочий по стирке и ремонту одежды	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Уборщица	1	1 раз в года	1 раз в 2 года
14	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в год
15	Дворник	1	1 раз в год	

### **3. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей...

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – *приложение № 9 к ППК*

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

7. Мероприятия, предусматривающие 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

В данном разделе программы реализуются принципы:

определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;

принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,

принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

7.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы 1-23:

- а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);
- б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;
- в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;
- г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;
- д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации <a href="https://fsa.gov.ru/">https://fsa.gov.ru/</a> , ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» <a href="https://mercury.vetrif.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument">https://mercury.vetrif.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument</a>
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.

Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов.

### **3.1. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы 24-30:**

а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;

б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;

в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

<b>Вид контроля</b>	<b>Реализация (особенности, варианты)</b>
<b>Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации</b>	<b>Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)</b>
<b>Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы</b>	<b>Плакаты в производственных помещениях</b>
<b>Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей</b>	<b>Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – приложение № 14</b>

### **3.2. Контроль качества и безопасности готовой продукции:**

а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;

б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;

в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

<b>Вид контроля</b>	<b>Реализация (особенности, варианты)</b>
---------------------	---

<b>Вид контроля</b>	<b>Реализация (особенности, варианты)</b>
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

7.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;
- б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;
- в) санитарное содержание транспортного средства;
- г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;
- д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.
- е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);
- ж) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;
- з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;
- и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);
- к) контроль условий реализации готовой пищи;
- л) контроль сроков реализации пищи.

<b>Вид контроля</b>	<b>Реализация (особенности, варианты)</b>
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта –

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
средства.	<i>Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».</i>
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – <i>Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».</i>
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства – <i>Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».</i>
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <a href="https://lmk.cgon.ru/">https://lmk.cgon.ru/</a> и (или) приложения на смартфоне ЛМКконтроль
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	<i>Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».</i>
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – <i>Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий</i>

<b>Вид контроля</b>	<b>Реализация (особенности, варианты)</b>
	<i>производственного контроля и размещения в групповом чате образовательной организации».</i>
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья

- а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;
- б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;
- в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
- г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;
- д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

<b>Вид контроля</b>	<b>Реализация (особенности, варианты)</b>
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и	Контроль и приведение в соответствие

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
канализации	требованиям нормативных правовых актов

Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – **таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».**

### **3.3. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:**

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

<p>Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря</p>	<p>Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»</p>
<p>Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств</p>	<p><i>Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 23-25</i></p>
<p>Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)</p>	<p>Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией</p>
<p>Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах</p>	<p>Термометром для измерения температуры воды – Приложение №№ 21, 22 <i>Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»</i></p>
<p>Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект</p>	<p><i>Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств</i></p>
<p>Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными</p>	<p>Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в «Журнале учета работы бактерицидной установки»</p>

товарами».	
------------	--

**3.4. Контроль за состоянием производственной среды:** проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

- а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
- б) за микроклиматом производственных помещений;
- в) за производственным шумом и вибрацией.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: <ul style="list-style-type: none"> <li>– за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;</li> <li>– за микроклиматом производственных помещений;</li> <li>– за производственным шумом и вибрацией.</li> </ul>	Учредителем ... на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды

7.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

- а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
- а) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
- б) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;
- в) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
--------------	------------------------------------

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <a href="https://lmk.cgon.ru/">https://lmk.cgon.ru/</a> и (или) приложение на смартфоне ЛМКонтроль
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях.  План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в <b>гигиеническом журнале</b> – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	<i><b>Дополнительные мероприятия:</b></i> тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах.  <i>Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021</i>

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

*В данном разделе реализуются **принципы**:*

*обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;*

*ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.*

#### **Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:**

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

#### **Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):**

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
7. Журнал учета отбора суточных проб.

**Фотофиксация мероприятий производственного контроля с** последующим размещением на сайте ... и в группах .... в мессенджерах – *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»:*

- документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);
- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;

- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

**Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:**

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

9. 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.

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения
10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.

3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
4. Контроль оказываемых услуг штатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
5. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
6. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.