

|  |
| --- |
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукциина основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 2 из 32 |

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов | Номерастраниц |
| 1. | Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия.Информация о производстве | 3 |
| 2. | Информация о продукции | 6 |
| 3. | Общие положения | 6 |
| 4. | Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемойдеятельностью | 6 |
| 5. | Программа предварительных мероприятий | 10 |
| 6. | Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований | 18 |
| 7. | Готовность к возможным аварийным ситуациям | 21 |
| 8. | Ответственность и полномочия | 22 |
| 9. | Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности ипроведения производственного контроля | 23 |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукциина основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 3 из 32 |

1. **Информация о предприятии**
	1. Краткая характеристика предприятия

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование предприятия | **Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11" города Сорочинска Оренбургской области** |
| Юридический адрес | 461900, Россия, Оренбургская обл., г. Сорочинск, ул.Луначарского, д.11 |
| Адрес места нахождения пищебло-ков (предприятия общественного пи- тания) | 461900, Россия, Оренбургская обл., г. Сорочинск, ул.Луначарского, д.11 |
| Руководитель: ФИО, должность | Денисенко Елена Владимировна, и.о.заведующего |
| телефоны | 8 (35346) 4-17-40 |
| e-mail | s11sadik@gmail.com |
| ОГРН, ИНН | **ИНН/КПП** 5617006121/561701001**ОГРН:** 1025602114328 |

* 1. Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания детям в детском саду от 1,5 до 4лет. Кулинарная про- дукция, блюда готовятся в пищеблоках, раздача продукции осуществляется в группах нахожде- ния детей.

В пищеблоках обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится на участках пищеблока. Здание пищеблока введено в эксплуатацию 1952 году. Планировка производственных помещений не исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицирован- ной посуды.

|  |  |
| --- | --- |
| **Помещения, обору-****дование** | **Наличие, шт.** |
| **Производственные помещения:** | В пищеблоке отсутствует цеховое деление. В наличии имеется: 1.электрическая плита с духовкой, две вытяжки1. секционная моечная ванна
2. стол для работы с сырой продукцией
3. стол для работы с вареной продукцией
4. водонагреватель
5. раковина для мытья рук работников пищеблока
6. стол для готовой продукции
7. шкаф для хранения хлеба
8. холодильник- 1 шт.
9. мясорубка для вареной продукции

11 стол для хранения кухонной утвари 12 стол для обработки яиц13 стол для раздачи |
| Мясо-рыбный участокОборудование |  |

|  |
| --- |
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукциина основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 4 из 32 |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Овощной участок Оборудование |  |
| Холодный цех Оборудование |  |
| Горячий цех Оборудование |  |
| Линия раздачи |  |
| Моечная кухонной посуды Оборудование |  |
| Дезрастровная |  |
| Комната холодильно- го оборудования |  |
| **Складские помеще-****ния** |  |
| Склад продуктов | Имеется:Стеллажей – 2-этажный стеллаж 2 шт. Холодильников – 1 штМорозильная камера- 2 шт.приборы для измерения температуры воздуха- 1 шт контрольные термометрыприборы для измерения относительной влажности воздуха гиг- рометры -1 шт |
| **Бытовые помещения****для персонала:** |  |
| Гардероб для персона- | Шкаф (или вешалки) для раздельного хранения верхней - имеется |

|  |
| --- |
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукциина основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 5 из 32 |

|  |  |
| --- | --- |
| ла | шкаф санитарной одежды – нет |
| Туалет с раковинойдля мытья рук | Не имеется |
| Душевая | Не имеется |
| Комната приема пищи или выделено место приема пищи персо-налом | Отсутствует на пищеблоке для работников кухни место для приема пищи |

## 1.3 Расположение производственных помещений

В пищеблоках имеется схема с расстановкой оборудования. Поточность технологического процесса не обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов.

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода. В детском саду горячее водоснабжение поступает через водонагреватель, который установлен в производственном помещении.

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 чайника.

Канализация - выгребная яма.

Отопление газовое осуществляется от индивидуальной котельной.

В детском саду на пищеблоке имеется локальная вытяжная вентиляция над электрической плитой.

В детском саду на прачечной приточно-вытяжная вентиляция

В детском саду на пищеблоке светильники закрытого типа (люминесцентные лампы).

В детском саду имеются 1 бактерицидные лампы, 3 рецелькулятора. На пищеблоке кварцевание проходит согласно графику – 3 ч за рабочую смену с 6.00-18.00

## Информация о продукции

Изготовление продукции в пищеблоках Муниципальное бюджетное дошкольное образователь- ное учреждение "Детский сад №11" производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующей.

Питание детей осуществляться посредством реализации основного меню, утвержденным- заведующей.

## 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

|  |
| --- |
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукциина основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11" города Сорочинск Оренбургской области | Издание: 1 Лист 6 из 32 |

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| п/п | Наименование документа |
| **Федеральные законы** |
| 1.1. | Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52–ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучиинаселения» |
| 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 индивиду-альных 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» |
| **Технические регламенты** |
| 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 технологическихвспомогательных 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 минераль- ную воду" |
| 2.10. | ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» |
| 2.11. | ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» |
| **Постановления, приказы, решения** |
| 3.1. | Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг обще-ственного питания» |
| 3.2. | Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов то-варов, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование |

|  |
| --- |
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукциина основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11" города Сорочинск Оренбургской области | Издание: 1 Лист 7 из 32 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 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 ком-плектации» |
| 3.3. | Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке началаосуществления 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- варительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятыхна 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 иаттестации должностных лиц и работников организаций» |
| 3.7. | Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил орга- низации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядкаоформления 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 (ветеринар- но-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю(надзору)» с изменениями |
| **Санитарные правила** |
| 4.1. | СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением сани- тарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприя-тий» |
| 4.2. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общест-венного питания населения» |
| 4.3. | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пи-щевых продуктов» |
| 4.4. | СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизо-ванных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обес- печению безопасности систем горячего водоснабжения» |
| 4.5. | СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помеще-ний» |
| 4.6 | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и со-вмещенному освещению жилых и общественных зданий» |
| 4.7 | СанПиН 2.2.4.1329-03 «Требования по защите персонала от воздействия импульсных электро-магнитных полей» |
| 4.8 | СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федера-ции" |
| 4.9 | СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению отходов производства и по-требления» |
| 4.10 | СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин» |
| 4.11 | СанПиН2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам нарабочих местах" |
| 4.12 | СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведениюдезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» |

|  |
| --- |
| Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукциина основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11" города Сорочинск Оренбургской области | Издание: 1 Лист 8 из 32 |

|  |  |
| --- | --- |
| 4.13 | СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дера-тизационных мероприятий» |
| 4.14 | СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, произ-водственному оборудованию и рабочему инструменту» |
| 4.15 | СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болез-ней» |
| 4.16 | СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» |
| 4.17 | СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическомунадзору за вирусными гепатитами» |
| 4.18 | СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В» |
| 4.19 | СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» |
| 4.20 | СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии» |
| 4.21 | СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» |
| 4.22 | СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита» |
| 4.23 | СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка» |
| 4.24 | СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» |
| 4.25 | СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» |
| **Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др.** |
| 5.1. | СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых,общественных зданий» |
| 5.2. | ГН 2.2.5.3532-18 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабо-чей зоны" |
| 5.3. | МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и усло- вий хранения пищевых продуктов» |
| 5.4 | Р.2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового про-цесса. Критерии и классификация условий труда» |
| **ГОСТы** |
| 6.1. | ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» |
| 6.2. | ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Клас-сификация 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, реали-зуемая населению. Общие технические условия» |
| 6.5 | ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг |
| 6.6 | ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качествапродукции общественного питания» |
| 6.7 | ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукциюобщественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» |
| 6.8 | ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой про-дукции. Часть 2. Общественное питание» |
| 6.9 | ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пи-щевых продуктов при производстве продукции общественного питания» |

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11" города Сорочинск Оренбургской области | Издание: 1 Лист 9 из 32 |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование программы** | **Действия, предпринимаемые****для снижения потенциальных опасностей** | **Периодичность действия** | **Документы, подтверждающие вы-****полнение устанавливающих требо- ваний** | **Должность****ответственного лица** |
| **1.** | **Инфраструктура** | Обеспечение необходимым ко- личеством помещений и сани- тарно-техническим оборудова-нием | Постоянно | План помещений | Заведующий |
| Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического со-стояния. | По мере необходи- мости, в связи с поломкой | Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ | Заведующий |
| Уборка прилегающей террито- рииЧистка и вывоз снега Удаление растительности | ЕжедневноПо мере необходи- мости | Договор (при необходимости) Акты выполненных работ | Заведующий |
| **2.** | **Производственная среда** | Обеспечение последовательно- сти технологических процессов. | Постоянно | План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материа- лов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов. | Заведующий |

**5 .** Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее произ- водства, 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, запла- нированные 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)

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11" | Издание: 1 Лист 10 из 32 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Идентификация и обозначение помещений в соответствии с на- значением |  | Визуальный контроль наличия марки ровки помещений |  |
| Контроль санитарного состояния производственного и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки | Ежедневно | Журнал замечаний по санитарному со- стоянию помещений и генеральных уборок | Заведующий |
| **3.** | **Инженерные системы** | Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве | Постоянно | Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей | Заведующий |
| Контроль работы и состояния о светительных приборов | ПостоянноПо результатамконтроля планиро-вание мероприятий | Визуальный контроль | Заведующий |
| Контроль работы и состояния отопительных приборов | Постоянно По результатамконтроля планирование мероприятий | Визуальный контроль | Заведующий |
| Контроль работы и состоянием вентиляционной системы | Постоянно По результатамконтроля планиро- вание мероприятий | Визуальный контроль ДоговорыАкты выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной систе- мы, водоснабжения, канализации, ос-вещения и помещений | Заведующий |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 11 из 32 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Контроль работы систем водо- отведения, осмотр люков, откач- ка стоковых вод, очистка систе- мы канализации и водоотведе- ния. | Постоянный, По мере необходи-мости | Визуальный контрольДоговор со специализированной орга- низацией. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вен- тиляционной системы, водоснабжения,канализации, освещения и помещений | Заведующий |
| **4.** | **Техническое обслуживание оборудования, пригод- ность инвентаря, посуды, тары** | Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требо- ваний обеспечения пищевойбезопасности | По мере необходи- мости | Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соот- ветствие установленным требованиямАкты списания | Заведующий |
| Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологическихопераций | По мере необходи- мости | Схемы размещения оборудования | Заведующий |
| Планирование и проведение об- служивания оборудования | По мере необходи- мости, в случае по- ломки | Разовые договора на техническое об- служивание оборудования.График ППР и ТО оборудования от- сутствуетАкт выполненных работ. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной систе-мы, водоснабжения, канализации, ос- вещения и помещений | Заведующий |
| Осмотр оборудования перед эксплуатацией | По мере необходи- мости | Визуальный контроль Журнал профи- лактического осмотра и ремонта обору- дования, вентиляционной системы, во- доснабжения, канализации, освещения ипомещений | Повар |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бугуруслан" "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 12 из 32 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Проведение поверки СИ | Согласно графикаповерки | Паспорт на СИСвидетельства о поверке | Заведующий |
| **5.** | **Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары** | Контроль за использованием разрешенных для пищевой про- мышленности моющих и дезин- фицирующих средств | Постоянно | Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от про- изводителя. Журнал выдачи дезинфи- цирующих и моющих средств (хими- ческих реагентов) и разведения дезин-фицирующих средств | Заведующий |
| Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой | Постоянно | Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реаген- тов) и разведения дезинфицирующих средств.Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от про-изводителя | Заведующий |
| Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помеще-ниями и нанесение специальной маркировки | Постоянно | Маркировка на инвентаре | повар |
| Контроль за хранением убороч- ного инвентаря в специально от-веденном месте | Постоянно | Визуальный контроль Инструкция по обработкеуборочного инвентаря | повар |
| Контроль за проведением сани- тарной обработкой помещений, оборудования, инвентаря, тары ипосуды. | Согласно инструк циям | Инструкция по уборке помещений Инструкция по мытью столовой посудыИнструкция по обработке оборудова- | Повар |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 13 из 32 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | нияИнструкция о правилах мытья кухон- ной посуды и инвентаряИнструкция по приготовлению дезин- фицирующих растворовЖурнал замечаний по санитарному со- стоянию помещений и генеральныхуборок |  |
| Контроль работы бактерициднойлампы | Ежедневно | Журнал учета работы бактерицидныхламп | Повар |
| Контроль за наличием марки- ровки рабочих растворов дезин-фицирующих, моющих средств | Постоянно | Визуальный контроль | Повар |
| **6.** | **Личная гигиена** | Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом | Постоянно | Инструкция по личной гигиене персона- ла | Заведующий Повар |
| Организация периодических ме- дицинских осмотров | При поступлении, в последующем 1 раз в год | Договор на проведение медицинских осмотровЛичная медицинская книжкаЖурнал прохождения медицинского об- следования и гигиенического обучения персонала | Заведующий |
| Осмотр персонала перед допус- ком к работе | Ежедневно Каждую смену | Гигиенический журнал (сотрудники) | Заведующий |
| Профессиональная и гигиениче- ская подготовка | Не реже 1 раза в год | Договор на проведение профессиональ- ной гигиенической подготовкиЛичные медицинские книжкиЖурнал прохождения медицинского об- следования и гигиенического обучения | Заведующий |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 14 из 32 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | персонала |  |
| Контроль за обеспечением сани-тарной и специальной одеждой и обувью | 1 раз в год | Личная карточка учета выдачи санитар- ной одежды и обуви | Заведующий |
| Организация стирка санитарной испециальной одежды | Постоянно | ДоговорДолжностная инструкция | Повар |
| **7.** | **Борьба с вредителями (насекомыми и грызуна- ми)** | Организация работ по дератиза- ции и дезинсекции | 1 раз в месяц | Договор на проведение дератизации и дезинсекцииООО «Санитарно-эпидемиологическийсервис-Запад», по договору, ежемесяч- но, Акты выполненных работ | Заведующий |
| 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 | Заведующий |
| Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызу-нами | Постоянно | Визуальный контроль | Младший воспи- татель |
|  | **Обращение с** | Организация места сбора отхо- дов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении | Постоянно | План помещений Визуальный контрольИнструкция об удалении отходов | Младший воспи- татель |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 15 из 32 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8.** | **отходами производства** | Обеспечение своевременного вывоза отходов | Постоянно | Договор на оказание услуг по вывозу жидких отходов .Договор по обращению с твердыми коммунальными услугами от Акты выполненных работ График вывоза отходов Инструкция об удалении отходов | завхоз |
| Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО | Постоянно |
| **9.** | **Управление закупками.****Входной контроль.** | Входной контроль | Каждая партия | Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материаловСертификаты, декларации соответст- вия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используе-мые для обслуживания и ремонта обо- рудования. | завхоз |
| Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку | Каждая партия | Визуальный контроль | повар |
| Оценка, выбор и одобрение по- ставщиков | До заключения до- говора | Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе | Заведующий |
|  |  | Контроль за соблюдением усло- | Постоянно | Маркировочные ярлыки. | Младший воспи- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 16 из 32 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **10.** | **Хранение продовольст- венного****сырья и пищевой продук- ции** | 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). |  | Журнал учета температуры и влажно- сти в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холо- дильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых про- дуктов | татель |
| Обеспечение холодильным обо- рудованием. | Постоянно | План помещений Паспорта на оборудование | Заведующий |
| 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 наотпуск товара | Заведующий |
| Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствую- щей продукции | По мере образова- ния | Маркировка места хранения«несоответствующая продукция». Журнал учёта несоответствующей продукцииИнструкция по управлению несоответствующей продукцией Накладная на возврат поставщику. Акт на списание.Утилизация. | Младший воспи- татель |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 17 из 32 |

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объектапроизводственного контроля | Объект исследованияи (или) точки контроля (ККТ) | Виды исследования, контролируемые показатели | Периодичностьпроизводственного контроля | Документ, фиксирующий результатобъем исследований | Ответственное лицо |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |  |
| **Входной контроль сырья и пищевых продуктов** |
| 1 | Входной контроль | Сырьё и пищевая | 1.Вид и целостность упаковки; | Каждая партия | Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов | завхоз |
|  | показателей качества и | продукция | 2. Маркировка в соответствии с |  |  |
|  | безопасности пищевого |  | требованиями |  |  |
|  | сырья и пищевой |  | ТР ТС 022/2011 |  |  |
|  | продукции |  | 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 |  |  |
| **Контроль на этапах технологического процесса** |

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 18 из 32 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2. | Хранение сырья | **ККТ 1** | 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 ипищевых продуктов | Заведующий Повар |
| 3. | Термическая обработка | **ККТ 2** | Контроль параметров термической обработкив соответствии с рабочимлистом 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 продукцииЖурнал витаминизации блюд .Инструкция по отбору суточной пробыв пищеблоке | Заведующий Медсестра Младший воспитатель Поварсогласно Приказа№ 04 от26.08.2020 |
| **Лабораторный и инструментальный контроль** |
| 6. | **Контроль показателей безопасности и качества** | **Готовая продукция** | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2 раза в год | Протоколы ЛИ | Заведующий |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 19 из 32 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Физико- химические исследования:* С витаминизация
* определение соответствия

фактического химического состава расчетным данным | 2 раза в год 1 раз в год | Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика |  |
| 7. | **Санитарно- эпидемиологический режим на производстве** | Объекты: производ- ственное оборудо- вание, инвентарь,тара, руки и спец- одежда персонала | смывы на наличие санитарно- показательной флоры, БГКП, яиц гельминтов | 1 раз в год | Протоколы ЛИ продукции Согласно утвержденного графика | Заведующий |
| 8. | Производственная среда | Условия труда на рабочем месте | Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным за- коном № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений | 1 раз в 3 года | Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ЛИ | Договор с организацией, имеющей лицензию Заведующий |
| 9. | Мониторинг качества и безопасности питьевой воды | Вода питьевая | Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01 | 1 раз в год2 раза в год | Протоколы ЛИ | Договор с испытательной лабораторией |

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 20 из 32 |

## Готовность к возможным аварийным ситуациям

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды возможных ава- рийных ситуаций** | **Возможные последствия** | **Мероприятия** |
| 1. | Прекращение подачи элек- троэнергии | Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия.Отключение холодильного оборудова- ния, нарушение условий хранения про- дукции | 1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения ава- рийной 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 служеб- ных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средства- ми), принять экстренные меры по устранению аварии.
3. Временно приостановить работы.
4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
 |
| 4. | Выход из строя технологи- ческого оборудования | Снижение качества и безопасности про- дукции | 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 требо- ваниям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.
 |
| 5. | Прекращение подачи тепла | Переохлаждение работающих, возник- новение простудных заболеваний | 1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной си- туации. |

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 21 из 32 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды возможных ава-****рийных ситуаций** | **Возможные последствия** | **Мероприятия** |
|  |  |  | 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации. |

* 1. **Ответственность и полномочия**
	2. В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального образования "город Бугуруслан" "Детский сад №3" "Чулпан"

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.
	1. 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.

* 1. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в пищеблоках детского сада назначены младший воспитатель

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 22 из 32 |

 - приказ № 37/1 от 28.12.2020 .

* 1. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 41/1 от 15.01.2021г.

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

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

Заведующий хозяйством–1

 Младший воспитатель – 2 повар - 1 чел

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование журналов** | **Ответственный за****заполнение** | **Место хранения** |
| Гигиенический журнал ( сотрудники ) | завхоз | Мед.кабинет |
| Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала | завхоз | Мед. кабинет |
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | завхоз | пищеблок |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | завхоз | Пищеблок |
| Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеражаскоропортящейся пищевой продукции | бракеражная комиссия | Пищеблок |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | бракеражная комиссия | Пищеблок |
| Журнал С - витаминизации блюд | повар | Пищеблок |
| Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств | завхоз | Пищеблок |

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 23 из 32 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Журнал учета работы бактерицидных ламп | завхоз | В группах |
| Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте | заведующий | Кабинет заведующего |
| Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте | заведующий | Кабинет заведующего |
| Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и проведения генеральных уборок | завхоз | Кабинет заведующего |
| Журнал учёта несоответствующей продукции | Младший воспитатель | Кабинет заведующего |
| Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования,вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений | заведующий | Кабинет заведующего |

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N****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. |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 24 из 32 |

**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 бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №11» | Издание: 1 Лист 25 из 32 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час, поступ- ления****пищевой продук- ции** | **Наименование сырья, продуктов** | **Фа- совка** | **Дата изго- товле- ния** | **Изгото- витель** | **Постав- щик** | **Коли- чество посту- пившего продукта (в кг, литрах, шт)** | **№ документа,** подтвержда- ющего безопас- ность принятого пищевого про- дукта **(деклара- ция о соответ- ствии, свиде- тельство о госу- дарст-****венной регист- рации, доку- менты по ре- зультатам вете- ринарно- санитарной****экспертизы)** | **Результаты органолепти- ческой оцен- ки, поступив- шего продо- вольствен- ного сырья и пищевых продуктов** | **Срок год- ности конечный срок реали- зации.****Условия хранения** | **Дата и час факти- ческой реали- зации** | **Подпись ответст- венного лица** | **Приме- чание**Замечания по услови- ям транс- портиров- ки, состоя- нию тары, упаковки, маркировки |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 26 из 32 |

**Журнал учёта несоответствующей продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час, поступ- ления пи- щевой про- дук-ции** | **Наименование сырья, продук- тов** | **Дата изготовления Изготовитель/ постав- щик** | **№ документа,** подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта **(декларация о соответ- ствии, свидетельство о государст- венной регистрации, документы по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы)** | **Результаты орга- нолепти-****ческой оценки, поступив- шего продо- вольствен-****ного сырья и пи- щевых 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** |
|  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 27 из 32 |

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час изготов- ления****блюда** | **Время снятия бракеража** | **Наименование готового блюда** | **Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд** | **Разрешение к реализации блюда, кули-****нарного изделия** | **Подписи членов бракеражной комиссии** | **Результаты взвешивания порционных блюд** | **Примечание** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Журнал С- витаминизации блюд**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Наименование Витаминизированного блюда, напитка** | **Время приема блю- да** | **Число витаминизи- рованных порций** | **Содержание аскорбиновой кислоты****в таблетке или дозе, г** | **Количество аскорбиновой кислоты, введенной****в общую массу****блюда, г** | **Время введения аскорбиновой кислоты** | **Ответствен- ный** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 28 из 32 |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Наименование средства** | **Количество** | **Кто выдал** | **Кому выдали** | **Дата разве- дения** | **Концентрация дез.растворов - соотношение****воды и средства** | **Подпись** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**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).**

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 29 из 32 |

**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** |
|  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Ф.И.О.****Инструкти- руемого** | **Год рождения** | **Профессия, должность инструкти- руемого** | **Вид инструктажа (первичный на рабочем месте, повторный,****внеплановый)** | **Причина проведения внепланового инструктажа** | **Фамилия, инициалы инструктирую- щего, допускающего** | **Подпись** | **Стажировка на рабочем месте** |
| **Инструк- тирую- щего** | **Инст- рукти- руемо- го** | **Коли- чество смен (с….по…)** | **Стажи- ровку 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.

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 30 из 32 |

**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** |
| **Инструкти- рующего** | **Инструкти- руемого** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ФИО,долж- ность | Год рожде- ния | № ЛМК | Гигиениче- ская атте- стация | Рентген грудной клетки | Исследование крови на си- филис Дерма- товенеролог 1 раз/год | Исследования на но- сительство возбуди- телей кишечных ин- фекций и серологи- ческое обследование на брюшной тиф при (поступлении на ра- боту) | Мазок из зева и носа на стафи- лококк (при по- ступле-нии на работу) | Иссле- дования на гель- минтозы при по- ступле- нии на работу | Гель- минты 1 раз/год | Отоларин- голог 1 раз/год | Сто мато лог 1 раз/год | Нарко- лог1 раз в год | Пси- хиатр 1 раз в год | Тера- певт 1 раз/го д | Гине- колог 1 раз в год |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Образец оформления лицевого листа журнала

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"

**пищеблок**

**Журнал** (название)

Ответственный за ведение журнала /Ф.И.О./

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 31 из 32 |

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

Начат: 202 г. Окончен: 202 г.

## ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Наименование инструкций** |
| 1 | Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов |
| *2* | Инструкция правила мытья рук |
| 3 | Инструкция по личной гигиене персонала |
| 4 | Инструкция по обработке яиц |
| 5 | Инструкция по мытью столовой посуды |
| 6 | Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря |
| 7 | Инструкция по обработке уборочного инвентаря |
| 8 | Инструкция по уборке помещений |
| 9 | Инструкция по санитарной обработке оборудования |
| 10 | Инструкция об удалении отходов |
| 11 | Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке |
| 12 | Инструкция по управлению несоответствующей продукцией |
| 13 | Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов |
| 14 | Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов |
| 15 | Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями) |

|  |
| --- |
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №11"  | Издание: 1 Лист 32 из 32 |