

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение  
«Муринский детский сад комбинированного вида №1»  
(МДОБУ «Муринский ДСКВ №1»)

ПРИКАЗ

15.01.2024 г.  
г. Мурино

№ 14 - ОД

**Об организации рабочей группы  
в МДОБУ «Муринский ДСКВ №1»  
по контролю за работой ХАССП и  
утверждении Программы  
производственного контроля**

В соответствии с пунктом 2.1. действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3\2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г. № 32; ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» от 23.01.2001 г. № 1-ст, в целях по контролю работы системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее –система ХАССП), в МДОБУ «Муринский ДСКВ №1» (далее –Учреждение),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянно действующую группу ХАССП в Учреждении по контролю за системой работы ХАССП в составе:  
Координатор:  
Волошко А.Ю. – бухгалтер, ответственный за питание в Учреждении;  
Члены рабочей группы:  
Гавина Н.А. – старший повар;  
Подлесная Ю.О. –повар.
2. Рабочей группе в своей работе руководствоваться Положением о рабочей группе по ХАССП, утвержденным Приказом Учреждения № 232 от 30.12.2020 г.
3. Утвердить Программу производственного контроля, основанную на принципах ХАССП (приложение 1).
4. Рабочей группе ХАССП в Учреждении проводить анализ безопасности и качества поступающей и выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



М.Н. Арцыбашева.



## Программа производственного контроля МДОБУ «Муринский ДСКВ №1»

### Цель программы производственного контроля

- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением, основанных на принципах ХАССП.

### Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, транспортировки и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа действует в течение одного календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности Учреждения. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ Программа пролонгируется и утверждается приказом по Учреждению на следующий календарный год.

### Лица, осуществляющие контроль:

Рабочая группа ХАССП.

**Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет заведующий Учреждения, члены рабочей группы ХАССП.



**Перечень официальных документов (санитарных правил, методов, методов контроля факторов среды обитания) в соответствии с осуществляемой деятельностью**

№	Наименование документа	Регистрационный номер
1	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	2.3.\2.4.3590-20
2	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий	СП 1.1.1058-01
3	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 2.3.6.1079-014
4	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1.3 2.3146-13
5	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
6	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации	СП 3.5.3.1129-02
7	Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	ГОСТ 31987-2012
8	Система качества, Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	ГОСТ Р 51705.-2001
9	Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	МР 5.1.0096-14
10	ТР «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022\2011
11	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции	СП 3.1\2.4.3598-20
12	Нормы закладки витаминов в пищевых продуктах»	ГН 1129-73



13	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	СанПиН 2.1.4.1074-01
14	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1078-01
15	Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления	СанПиН 2.2.1\2.1.1.1200-03
16	Гигиенические требования к естественному, искусственному совмещенному освещению жилых и общественных зданий	СанПиН 2.2.1\2.1.1.1278-03
17	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	СанПиН 2.2.4.548-98
18	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.2.1\2.1.1.1200-03
19	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	СП 2.4.3648-20

**1. Организация периодических медицинских осмотров и переподготовки по программам гигиенического обучения**

№	Производственные мероприятия	Срок проведения	Ответственные
1	Контроль за проведением медицинских осмотров, прививок	Постоянно	заведующий
2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников ( в соответствии с Приказом МЗ РФ № 29 Н)	1 раз в год	заведующий
3	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	заведующий
4	Контроль за проведение прививок в соответствии с календарем прививок.	постоянно	заведующий
5	Проведение осмотра на гнойничковые исследования с регистрацией в Журнале осмотра сотрудников пищеблока	ежедневно	Шеф-повар
6	Гигиеническая аттестация сотрудников	1 раз в 2 года	заведующий
7	Гигиеническая аттестация сотрудников связанных с питанием	1 раз в год	заведующий



## 2. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях Учреждения

№	Производственные мероприятия	Срок проведения	Ответственные
1	Лабораторные исследования воды	1 раз в год	заведующий
2	Санитарно-бактериологические исследования питьевой воды	1 раз в квартал	Заведующий
3	Исследование песка из песочниц	1 раз в год	завхоз
4	Санитарно-биологическое исследование пищевых продуктов	1 раз в квартал	заведующий
5	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования на пищеблоке, руки и спец. одежда персонала)	1 раз в квартал	заведующий
6	Готовая продукция, эффективность термической обработки	1 раз в квартал	заведующий
7	Исследование дезинфицирующих средств на показатель массовой доли активного хлора в готовом растворе	1 раз в квартал	заведующий

## 3. Организация питания.

№	Производственные мероприятия	Срок проведения	Ответственные
1	Контроль доставки пищевых продуктов. (входной контроль)	постоянно	Кладовщик; Координатор рабочей группы ХАССП
2	Контроль за состоянием автотранспорта, доставляющего продукты питания. Наличие разрешительных документов	постоянно	Кладовщик; Координатор рабочей группы
3	Заключение контрактов на поставку продуктов питания. Контроль выполнения технического задания.	постоянно	кладовщик заведующий
4	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	постоянно	кладовщик,
5	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	постоянно	Кладовщик; Координатор рабочей группы



			шеф-повар
6	Контроль за технологией использования готовых блюд, наличием технологических карт	ежедневно	Шеф-повар; Координатор рабочей группы
7	Проведение оценки качества готовых блюд		шеф-повар, бракеражная комиссия
8	Отбор и хранение суточных проб	ежедневно	Шеф-повар
9	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С)	ежедневно	Шеф-повар

**4. Мероприятия в условиях чрезвычайных ситуаций, остановке производства, нарушения технологических процессов.  
Своевременное информирование технических служб в случае:**

№	Производственные мероприятия	Срок проведения	Ответственные
1	Авария на водопроводе. Отключение воды.	по необходимости	завхоз
2	Авария на канализационной сети	по необходимости	завхоз
3	Отключение электричества	по необходимости	завхоз
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	по необходимости	завхоз
5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	по необходимости	завхоз

**5. Контроль за охраной окружающей среды, противоэпидемиологические мероприятия.**

№	Производственные мероприятия	Срок проведения	Ответственные
1	Заключение договора на вывоз ТБО	январь	завхоз
2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	по мере необходимости	завхоз
3	Дератизация, дезинсекция помещений	январь.	завхоз
4	Заключение договоров на обслуживание технологического оборудования.	по необходимости	завхоз
5	Проведение качественной уборки с применением дезинфицирующих	ежедневно	шеф-повар,



	средств с вирулицидным эффектом всех помещений пищеблока, уделив особое внимание дезинфекции поверхностей дверных ручек, выключателей, оборудования		Кухонный рабочий
6	Обеспечение дезинфекции воздушной среды в помещениях пищеблока рециркуляторами воздуха	По графику	шеф-повар
7	Контроль за работой вентиляционных систем, своевременная их очистка от жира и грязи	По необходимости, не реже 1 раза в месяц	шеф-повар завхоз
8	Контроль за дезинфекцией столовой посуды с применением специализированных средств	ежедневно	шеф-повар, Кухонный рабочий <sup>9</sup>
9	Организация работы персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты.	ежедневна	шеф-повар, завхоз

**6. Формы учета отчетности, основанных на принципах ХАССП, при осуществлении производственного контроля.**

№	Производственные мероприятия	Срок проведения	Ответственные:
1	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	ежедневно	кладовщик, Координатор рабочей группы
2	Журнал бракеража скоропортящейся продукции, поступающей на пищеблок	ежедневно	кладовщик, Координатор рабочей группы
3	Журнал бракеража готовой продукции	ежедневно	кладовщик, бракеражная комиссия
4	Журнал учета проведения витаминизации третьего блюда	ежедневно	Шеф-повар
5	Журнал учета лабораторного контроля	ежемесячно	заведующий.
6	Журнал учета медицинских осмотров сотрудников	по графику	заведующий
7	Журнал здоровья (осмотр на гнойничковые заболевания работников пищеблока)	ежедневно	шеф-повар
8	Журнал учета личных медицинских книжек работников	ежегодно	заведующий



9	Журнал учета работы бактерицидных ламп на пищеблоке	ежедневно	шеф-повар
10	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	по графику	заведующий
11	Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (ТБО, дератизация, дезинсекция и т.п.)	по графику	завхоз
12	Журнал учета температуры в холодильниках	ежедневно	шеф-повар, кладовщик
13	Журнал учета влажности воздуха в складских помещениях	ежедневно	кладовщик
14	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока	ежедневно	шеф-повар, Координатор рабочей группы
15	Журнал мониторинга по принципам ХАССП	По графику	заведующий
16	Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей на пищеблок.	Ежедневна	кладовщик, Координатор рабочей группы
17	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	По необходимости	заведующий; Координатор рабочей группы