

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 64
комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга**

УТВЕРЖДЕНА
приказом от «31» декабря 2022 г.
№ 193

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной
деятельности**

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 64 комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга**

Введение

Программа производственного контроля - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроков их исполнения.

Цель программы: обеспечение безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1. Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 64 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 64 Красносельского района СПб)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная: <ul style="list-style-type: none">• дошкольное образование;• дополнительное образование детей и взрослых;
Юридический адрес:	198330, г Санкт-Петербург, Ленинский пр., д. 93.корп.3
Фактический адрес:	198330, г Санкт-Петербург, Ленинский пр., д. 93.корп.3
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	2 531,1 кв. м.
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное

Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. 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»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при

выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

- 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»;

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none">• общий контроль за изучением и соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;• организация плановых медицинских осмотров работников;• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none">• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;
3	Медицинская сестра (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none">• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием личных медицинских книжек;• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;• контроль питания;• ведение учета и отчетности по производственному контролю.
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none">• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;• организация лабораторно-инструментальных исследований;• ведение учетной документации;• разработка мер по устранению выявленных нарушений;• контроль охраны окружающей среды;
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none">• контроль организации питания.

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

Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Количество	Объект исследования (обследован ия)	Основание
1	Микроклимат	Температура воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	по 1 точке	Производственные помещения и рабочие места	СП 2.4.3648-20, п.2.7, СанПиН 1.2.3685-21, глава 5, таб.5.34, МР 2.4.0242-21
2	Освещенность	Уровни искусственной освещенности	1 раз в год в темное время суток	по 1 точке	Рабочие места	СанПиН 1.2.3648-20
3	Песок песочницы	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2 пробы	Детские песочницы	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21
4	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима	Смывы на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	5-10 смывов	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21, приложение 6, МР 2.4.0259-21
		Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	СанПиН 3.3686-21
		Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	5 смывов	Помещение для приема пищи (пищеблок)	СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21, приложение

						6, МР 2.4.0259-21
		Смывы на наличие патогенной флоры (сальмонеллы)	1 раз в год	5 смывов	Помещение для приема пищи (пищеблок)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21
5	Исследования водопроводной воды холодного и горячего водоснабжения	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	1 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	2 пробы	Водопроводная вода из разводящей сети (пищеблок)	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21
6	Детская мебель	Соответствие росту-возрастным показателям, проверка рассаживания детей	1 раз в год	1 проба	Детская мебель в группах детского сада	СанПиН 2.1.3648-20, пункт 2.4.3 СанПиН 1.2.3685-21, раздел VI, таблица 6.2, МР 2.4.0242-21, приложение 1
7	Исследования пищевой продукции	Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 раза в год	2 пробы готовых блюд	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, овощные блюда	ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, приложение 6, МР 2.4.0259-21
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион 1 приема пищи в количестве всех блюд (завтрак или обед)	Рацион питания	
		Микробиологическое исследование сырой продукции	1 раз в год	1-2 пробы	Пищевые продукты: молочная, мясная, овощная, рыбная продукция, мясо птицы	

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
4	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
5	Педагогический персонал	42	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Помощник воспитатель	12	1 раз в год	1 раз в год
7	Работники пищеблока	5	1 раз в год	1 раз в год
8	Обслуживающий персонал	11	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки
2	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки
3	Шум, микроклимат, световая среда, тяжесть трудового процесса	Повар детского питания	Отчет о проведении специальной оценки
4	Химический, шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Мойщик посуды	Отчет о проведении специальной оценки
5	Шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки
6	Шум, световая среда, тяжесть трудового процесса	Кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	ЛИЦЕНЗИЯ от 01.07.2013 № 0577

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

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории			
Санитарное состояние территории	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Освещенность территории и помещений	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медработник
Микроклимат помещений – температура воздуха; - кратность проветривания; – влажность воздуха (склад пищеблока)	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Рабочие растворы дезсредств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – выдача продуктов на пищеблок	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции; – время смены кипяченной воды; – температура и влажность на складе; – температура холодильного оборудования; -товарное соседство	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
		Каждые три часа	Повар детского питания, помощники воспитателей
		Ежедневно	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов; – температура готовности блюд; -выход готовой продукции	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
		Каждая партия	Повар детского питания, шеф-повар
			Каждая партия
Готовые блюда: – суточная проба; – дата и время реализации готовых блюд;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно от каждой партии	Повар
		Каждая партия	Ответственный по питанию

Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Заведующий хозяйством
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Заведующий хозяйством, Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Мебель и оборудование для детей - Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) - Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СанПиН 1.2.3685-21	2 раз в год: сентябрь, январь	Воспитатели, медицинская сестра, старший воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Шеф-повар, повар детского питания, кладовщик, заведующий хозяйством
Продолжительность прогулок	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня и занятий	<u>СП 2.4.3648-20</u>	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников			
Оздоровление	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Июнь, июль, август	Медицинская сестра
Утренний осмотр детей, термометрия	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежедневно	Воспитатели, Медицинская сестра
Вакцинация	<u>Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</u>	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра, врач
Осмотр воспитанников на педикулез	<u>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21</u>	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	<u>СанПиН 3.3686-21</u>	По программе мероприятий	Медицинская сестра
Плановые осмотры	<u>СП 2.4.3648-20</u>	По графику	Медицинская сестра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра
Вакцинация	<u>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н</u>	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по	Медицинская сестра

		эпидемическим показаниям	
Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медицинская сестра
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	СанПиН 2.1.3684- 21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Весной и осенью, по необходимости	Заведующий хозяйством, специализированная организация

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<u>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</u>	Ежедневно	Повар детского питания, кладовщик
<u>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</u>	Ежедневно	Кладовщик
<u>Гигиенический журнал (сотрудники)</u>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра (по согласованию)
<u>График смены кипяченой воды</u>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
<u>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</u>	По факту	Медицинская сестра
<u>Журнал аварийных ситуаций</u>	По факту	Заведующий хозяйством
<u>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</u>	Ежемесячно	Медицинская сестра
<u>Личные медицинские книжки работников</u>	По факту	Медицинская сестра (по согласованию)

Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета генеральных уборок.	Еженедельно	Шеф-повар
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию)
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию)

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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий

		пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании ОУ и по мере необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий хозяйством
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий хозяйством
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий хозяйством
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра

9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

11. Использование принципов ХАССП заключается в исполнение следующих основных 7 принципов:

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

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации.

11.1. Виды опасных факторов:

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

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

11.2. Перечень программ обязательных предварительных мероприятий (PRP), критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

11.2.1 Приемка сырья (PRP) - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования. При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, указанных в СанПиН 2.3/2.4 3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании

спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

11.2.2. **Хранение поступающего пищевого сырья (ККТ1)** – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

11.2.3. **Обработка и переработка, термообработка (ККТ2)** при приготовлении кулинарных изделий.. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДООУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20и утвержденных Управлением Социального питания 10-дневных меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

11.2.4 **Условия хранения** салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

11.2.5 **Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль **температуры и влажности**, соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

11.2.6. **Особенности хранения и реализации** готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20 в течение двух суток.

11.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

11.3.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении, что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

11.3.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации. Состояние готовности блюд определяется специальными термомушпами и заносится в соответствующий журнал (журнал тепловой обработки).

11.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей

11.4.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырье утилизируют.

11.4.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, журнале тепловой обработки при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

11.5 Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

- Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20.
- Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
- Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
- Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.