

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
муниципального образования "город Бугуруслан"
"Детский сад № 12"**

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Е.Л. Кутель

01.05.2021 2021

М.П.



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

2021

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение муниципального образования "город Бугуруслан"
"Детский сад № 12"

Издание: I
из 31

Лист 2

СОДЕРЖАНИЕ

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

**Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение муниципального образования "город Бугуруслан"
"Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 3
из 31

1. Информация о предприятии

1.1. Краткая характеристика предприятия

| | |
|--|--|
| Наименование предприятия | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бугуруслан" "Детский сад № 12" |
| Юридический адрес | 461630, Россия, Оренбургская обл., г.Бугуруслан, пер. Энтузиастов, д.4 |
| Адрес места нахождения пищебло-ка (предприятия общественного пита-ния) | 461630, Россия, Оренбургская обл., г.Бугуруслан, пер. Энтузиастов, д.4 |
| Руководитель: ФИО, должность | заведующий Кутель Елена Леонидовна, действующий на основании Устава |
| телефоны | 8(35352) 6-61-63 |
| e-mail | buratino5612@yandex.ru |
| ОГРН, ИНН | 1025600544364/5602006489 |

1.2. Информация о производстве

Предприятие оказывает услуги питания детям в детском саду 1,5-3 года, 3-7 лет. Кулинарная продукция, блюда готовятся в пищеблоках, раздача продукции осуществляется в группах нахождения детей.

В пищеблоках обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в оборудованных цехах. Здание пищеблока введено в эксплуатацию в 1943 году. Планировка производственных помещений не исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

| Помещения, оборудование | Наличие, шт |
|------------------------------------|---|
| Производственные помещения: | |
| Совместное помещение | доски |
| Мясо-рыбный участок | ножи |
| Оборудование | мясорубка |
| Овощной участок | моечных ванн – 1 |
| Оборудование | производственных столов – 1 овощерезка – 1 |
| Холодный участок | доски |
| Оборудование | ножи |
| | овощерезка |
| Горячий цех | электроплиты – 1 |
| Оборудование | жарочный шкаф – 1 |
| | производственных столов – 2 |
| | холодильник -2 |

**Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение муниципального образования "город Бугуруслан"
"Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 4
из 31

| | |
|---|--|
| Мучной участок | производственный стол доска деревянная |
| Моечная кухонной посуды Оборудование | моечных ванн для кухонной посуды-3 Стеллажей –1 Столов –1 шкафов -1 |
| Моечная столовой посуды Оборудование | моечных ванн для столовой посуды –3 Посудомоечная машина –1 Стеллажей –3 Столов –3 |
| Складские помещения | |
| Склад сухих продуктов | Стеллажей – 4 Подтоварников – 1 Холодильников –1 |
| Склад | Холодильная низкотемпературная камера – 1 Холодильники –1 приборы для измерения температуры воздуха контрольные термометры-1 приборы для измерения относительной влажности воздуха гигрометры -1 |
| Бытовые помещения для персонала: | |
| Туалет с раковиной для мытья рук | имеется |
| Место приема пищи персоналом | имеется |
| Кабинет | имеется |

1.3 Расположение производственных помещений

Пищеблок находится в здании на 1 этаже.

В пищеблоке имеется схема с расстановкой оборудования. Планировка производственных помещений не исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, а также временным регламентом работы пищеблока.

Водоснабжение холодное централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода.

Горячее водоснабжение подается через водонагреватель. Водонагреватель установлен в пищеблоке.

Питьевой режим в группах соблюдается, контролируется старшим воспитателем. Питьевая вода выдается с пищеблока и меняется каждые три часа.

Канализация центральная, подключённая к существующим сетям.

Отопление водяное.

**Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение муниципального образования "город Бугуруслан"
"Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 5
из 31

Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение в пищеблоке. Искусственное освещение установлено в складских помещениях пищеблока. Установлены светильники закрытого типа.

Имеется локальная вытяжная вентиляция над электрической плитой.

Бактерицидная лампа переносная. Находится в кабинете медсестры. Помещение пищеблока обрабатывается по графику.

2. Информация о продукции

Изготовление продукции в пищеблоках Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бугуруслан" "Детский сад № 12" производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим.

Питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, утвержденным заведующим.

Ответственный за разработку рациона питания, и среднесуточные наборы пищевой продукции - завхоз Дуняшина А.Н.

3. Общие положения

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

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

Целью программы производственного контроля в Учреждении являются:

- определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;
- организация лабораторного контроля на предприятии.

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

| п/п | Наименование документа |
|---------------------------|--|
| Федеральные законы | |
| 1.1. | Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» |
| 1.2. | Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции» |
| 1.3. | Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» |
| 1.4. | Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» |
| 1.5. | Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» |

**Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение муниципального образования "город Бугуруслан"
"Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 6
из 31

- | | |
|------|--|
| 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. | TP ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 2.2. | TP ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» |
| 2.3. | TP ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» |
| 2.4. | TP ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» |
| 2.5. | TP ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» |
| 2.6. | TP ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |
| 2.7. | TP ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» |
| 2.8. | TP ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» |
| 2.9. | TP ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" |
| 2.10. | TP ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» |
| 2.11. | TP 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 общественного питания» |
| 3.2. | Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» |
| 3.3. | Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности» |
| 3.4. | Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» |
| 3.5. | Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» |
| 3.7. | Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях» |
| 3.8. | Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями |
| 3.9. | Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями |

Санитарные правила

- | | |
|------|--|
| 4.1. | СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» |
| 4.2. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общест- |

**Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение муниципального образования "город Бугуруслан"
"Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 7
из 31

| | |
|------|--|
| | венного питания населения» |
| 4.3. | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» |
| 4.4. | СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организаций и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» |
| 4.5. | СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» |
| 4.6 | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» |
| 4.7 | СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» |
| 4.8 | СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации" |
| 4.9 | СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» |
| 4.10 | СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» |
| 4.11 | СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» |
| 4.12 | СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» |
| 4.13 | СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В» |
| 4.14 | СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» |
| 4.15 | СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии» |
| 4.16 | СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» |
| 4.17 | СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита» |
| 4.18 | СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка» |
| 4.19 | СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» |
| 4.20 | 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. | МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» |
| 5.3 | Р.2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда» |

ГОСТЫ

| | |
|------|---|
| 6.1. | ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» |
| 6.2. | ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» |
| 6.3. | ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» |
| 6.4. | ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» |
| 6.5. | ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» |
| 6.6 | ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг |

Программа производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции
на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение муниципального образования "город Бугуруслан"
"Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 8
из 31

| | |
|------|--|
| 6.7 | ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» |
| 6.8 | ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» |
| 6.9 | ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» |
| 6.10 | ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание» |
| 6.11 | ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» |

| | |
|---|------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бутурслан" "Детский сад № 12" | Издание: 1 Лист 9 из 31 |
| | |

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

ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)

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

| | |
|---|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бутурслан" "Детский сад № 12" | Издание: 1 Лист 10 из 31 |

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бугурслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 11 из 31

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

| | |
|---|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бутурлган" "Детский сад № 12" | Издание: 1 Лист 12 из 31 |

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бугурслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1

Лист 13 из 31

| | | | | | |
|--------------------------|---|--|---|--|---|
| | | | | Инструкция о правилах мытья столовой посуды | |
| | | | | Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов | |
| | | | | Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок | |
| | | | | Журнал учета работы бактерицидных ламп | Медсестра |
| | Контроль работы бактерицидной лампы | Ежедневно | | | |
| | Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств | Постоянно | | Визуальный контроль | Завхоз |
| 6. Личная гигиена | Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом | Постоянно Согласно графика | Инструкция о правилах мытья рук (в картинах) | Инструкция о правилах личной гигиены | Заведующий Завхоз |
| | | | | Исследование смызов с рук, спедодежды | |
| | Организация периодических медицинских осмотров | При поступлении, в последующем 1 раз в год | Договор на проведение медицинских осмотров | Договор на проведение медицинских осмотров | Заведующий Личная медицинская книжка |
| | Осмотр персонала перед допуском к работе | Ежедневно Каждую смену | Гигиенический журнал (сотрудники) | | Медсестра |
| | Профессиональная и гигиеническая подготовка | Не реже 1 раза в год | Договор на проведение профessionальной гигиенической подготовки | | Заведующий Личные медицинские книжки |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бугурслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 14 из 31

Контроль за обес печением санитарной и специальной одежды и обуви

Контроль за обес печением санитарной и специальной одежды и обуви

Организация стирка санитарной и специальной одежды

Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического об-
учения персонала

1 раз в год

Постоянно

Личная карточка учета выдачи
санитарной одежды и обуви

Должностная инструкция

Договор

Завхоз

7. Борьба с вредителями (насекомыми и грызунами)

Организация работ по дератизации и дезинсекции

1 раз в месяц.

Постоянно

Договор на проведение дератизации и дезинсекции

ООО «Санитарно-эпидемиологический сервис – Запад»,

Договор № 95 от 31.12.2020 - 1 раз в

месяц, с записью в санитарном паспорте

ДОУ,

Акты выполненных работ

Визуальный осмотр

Завхоз

Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засечивание оконных и дверных проемов, отверстий вентиляционных систем, отверстий в стенах, потолках и полах).

Постоянно

Визуальный осмотр

Завхоз

Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами

Постоянно

Визуальный контроль

Завхоз

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бутурлган" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 15 из 31

| | | | | | |
|----|--|--|------------------------|---|-------------------|
| 8. | Обращение с отходами производства | Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении | Постоянно | План помещений Визуальный контроль Инструкция об удалении отходов | Завхоз |
| | | Обеспечение своевременного вывоза отходов | Постоянно | Договор на вывоз отходов с ООО «Природा», Договор № ТКО/21/521 от 08.12.2020 Акты выполненных работ График вывоза отходов | |
| | | Очистка и санитарная обработка емкостей для ТКО | Постоянно | Инструкция об удалении отходов | |
| 9. | | Входной контроль | Каждая партия | Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов | Завхоз |
| | | Управление закупками. Входной контроль. | | Сертификаты соответствия, декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования. | |
| | | Осмотр транспортных средств в момент подачи на разгрузку | Каждая партия | Визуальный контроль | Завхоз |
| | | Оценка, выбор и одобрение поставщиков | До заключения договора | Протоколы рассмотрения заявок на участие в открытом аукционе | Отдел образования |
| | | Контроль за соблюдением условий хранения (хранение продукции) | Постоянно | Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности | Завхоз |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бутурслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1

Лист 16 из 31

| | | | | | |
|-----|--|---|------------------------|---|------------|
| 10. | Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции | товар согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов). | Постоянно | План помещений Паспорта на оборудование | Заведующий |
| | | Обеспечение холодаильным оборудованием | Постоянно | Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов. | Завхоз |
| | | Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции | | Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Требование в кладовую Накладная на отпуск товара | Заведующий |
| | | Обеспечение отдельного места хранения и наличия маркировки потенциально несоответствующей продукции | По мере образования | Маркировка места хранения «несоответствующая продукция», Журнал учёта несоответствующей продукции | Завхоз |
| | | | | Инструкция по управлению несоответствующей продукцией Накладная на возврат поставщику. | Заведующий |
| | | | | Акт на списание. Утилизация. | |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "Город Бутурлган" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 17 из 31

6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бугуруслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 18 из 31

Контроль на этапах технологического процесса

| Контроль на этапах технологического процесса | | | | | |
|---|---|-------------------|--|-------------------------------|---|
| 2. | Хранение сырья | ККТ 1 | Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РД-1 | 2 раза в день утром и вечером | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов |
| 3. | Термическая обработка | ККТ 2 | Контроль параметров термической обработки в соответствии с рабочим листом ХАССП РД-2 | каждая партия | Журнал бракеража готовой пищевой продукции Воспитатель |
| 4. | Контроль (брекераж) выпускаемой продукции | Готовая продукция | Органолептическая оценка качества | каждая партия | Журнал бракеража готовой пищевой продукции Заведующий |
| | | | | | Журнал прокалывания сладких блюд. Инструкция по отбору суточной пробы в пивцеблоке Повар Воспитатель |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение муниципального образования "Город
Бутурслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 19 из 31

Лабораторный и инструментальный контроль

| Номер | Наименование | Показатели | Готовая продукция | Протоколы ЛИ | Заведующий |
|-------|--|--|---|---|------------|
| 6. | Контроль показателей безопасности и качества | | <p>Микробиологические исследования проб готовых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - II блюда микробиология: КМАФАНМ, БГКП, Бактерии рода <i>Salmonella</i>, <i>Staphylococcus aureus</i> Бактерии рода <i>proteus</i>; - напитки (кисель или компот): КМАФАНМ, БГКП, Бактерии рода <i>Salmonella</i>, <i>Staphylococcus aureus</i> <p>Физико-химические исследования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - С витаминизация - исследование обеда (калорийность) | <p>2 раза в год II квартал 1 проба, IV квартал 1 проба</p> <p>2 раза в год II квартал 1 проба, IV квартал 1 проба</p> <p>1 раз в год II квартал</p> <p>1 раз в год II квартал</p> | |
| 7. | Санитарно-эпидемиологический режим на производстве | Объекты: производственное оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала | <p>- смывы на БГКП Руки, спецодежда персонала</p> <p>- смывы на наличие яиц гельминтов (инвентарь, тара, оборудование, спецодежда персонала, сырье пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</p> <p>- исследование смынов с объектов окружающей среды на цисты патогенных кишечных простейших</p> | <p>2 раз в год II квартал 10 проб, IV квартал 10 проб</p> <p>1 раз в год II квартал 10 проб</p> <p>1 раз в год II квартал 10 проб</p> | |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бугурслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 20 из 31

| | | | | | |
|----|--|--------------------------------|---|---|---|
| | | | | | |
| 8. | Производственная среда | Условия труда на рабочем месте | Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение инструментальных исследований и измерений: - измерение параметров микроклимата в одной точке (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха) - измерение освещенности | 2 раз в год II квартал 2 точки IV квартал 2 точки | Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий труда Протоколы ЛИ 2 раз в год II квартал 2 точки IV квартал 2 точки |
| 9. | Мониторинг качества и безопасности питьевой воды | Вода питьевая | Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01: - Вода питьевая. Микробиологические показатели: Общие колиформные бактерии, термотolerантные колиформные бактерии, ОМЧ | Протоколы ЛИ 2 раза в год II квартал 1 проба, IV квартал 1 проба | Договор с испытательной лабораторией Заведующий Завхоз |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение муниципального образования "город
Бугурслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Изд № 31

7. Готовность к возможным аварийным ситуациям

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

| | |
|--|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "Город Бутурслан" "Детский сад № 12" "Детский сад № 12" | Издание: 1 Лист 22 из 31 |

8. Ответственность и полномочия

8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующая Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "Город Бутурслан" "Детский сад № 12" и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производства пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

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

8.2. Свидетельством принятых обязательств является **Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции**.
Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала столовой возлагается на 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 стенах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

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

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производства пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 2 от 11.01.2021г.

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

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

Заведующий ДОУ - 1
Завхоз - 1
Повар - 1

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бугурслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 23 из 31

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

| Наименование журнала | Ответственный за ведение записей (должность) | Место хранения |
|--|--|-----------------|
| Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал) | медсестра | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | закхоз | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал учета влажности в складских помещениях | закхоз | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | закхоз | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | закхоз | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал С-витаминизации блюд и напитков | закхоз | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств | закхоз | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал учета работы бактерицидных ламп | Медсестра | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал учета аварийных ситуаций | закхоз | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал контроля учета разрушений используемых стеклянных и пластиковых предметов и инвентаря из дерева | закхоз | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции | заведующий | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте | заведующий | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте | заведующий | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок | закхоз | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений | закхоз | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала | заведующий | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции | закхоз | МБДОУ «Д/с №12» |
| Журнал учёта несоответствующей продукции | закхоз | МБДОУ «Д/с №12» |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бугуруслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 24 из 31

Журнал здоровья сотрудников (Гигиенический журнал)

| 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 (отвествен- ным лицом) <i>(допущен/ отстранен)</i> | Подпись меди- цинского ра- ботника (от- ветственного лица) |
|----------|------|---|-----------|---|---|---|---|
| 1. | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | |

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

| Наименование помещения и номер холо- дильника | Температура, °С | Месяц, число | | | | | | | | | | | | Корректирующие действия | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 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 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|-------------------------------|
| Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бутурслан" "Детский сад № 12" | Издание: 1 Лист 25 из 31 |
| | |

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

| Фиксируемые показатели | Наименование помещения | | | | | | | | | | | | Корректирующие действия | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|-------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | Месяц число | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура °C | 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 |
| Влажность, % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции

| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование сырья, продуктов | Фасовка | Дата изгото-вления | Изгото-витель | Поставщик | Коли-чество посту-пившего продукта (в кг, литрах, шт) | № документа, подтверждаю-щего безопас-ность принятого индивидуального 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 иродо-вольствен-ного сырья и пищевых продуктов | Срок год-ности конечный срок реализации хранения | Подпись ответственного лица | Дата и час фактической реализации | Примечание |
|---|-------------------------------|---------|--------------------|---------------|-----------|---|---|---|--|-----------------------------|-----------------------------------|------------|
| | | | | | | | | | | | | |

Журнал учета несоответствующей продукции

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бутурслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 26 из 31

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

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

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

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Журнал С- витаминизации блюд и напитков

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение муниципального образования "город
Бугуруслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1

Лист 27 из 31

| 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 |
|------|---|----------------------------|--|--|--|--|--------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

**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 - 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 муниципального образования "город Бугурслан" "Детский сад № 12" | | | | Издание: 1 |
| Лист 28 из 31 | | | | Лист 28 из 31 |

Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений и генеральных уборок

| Дата | Наименование цеха (места) | Выявленные замечания | Корректирующие действия | Ответственный за контроль | Дата выполнения |
|------|---------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|
| | | | | | |

Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте

| Дата | Ф.И.О. Инструктуемого | Профессия, должность инструктуируемого | Вид инструктажа (первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый) | Причина проведения внепланового инструктажа | Фамилия, инициалы инструктирующего, допускающего | Подпись Инструктуемого | Инструменты, инструктирующего | Количество смен (с...по...) | Стажировка на рабочем месте | Стажировка на рабочем месте |
|------|-----------------------|--|--|---|--|------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| | | | | | | | | | | |

Примечания:

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

Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бутурслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 29 из 31

| ДАТА | Фамилия, имя, отчество инструктируемого | Год рождения | Профессия, должность инструктируемого | Тема планового инструктажа | Фамилия, инициалы, должность инструктирующего | Инструктирующего | Подписи |
|------|---|--------------|---------------------------------------|----------------------------|---|------------------|---------|
| | | | | | | | |

Журнал прохождения медицинского обследования и гигиенического обучения персонала

| ФИО, должность | Год рождения | № ЛМК | Гигиеническая аттестация | Рентген грудной клетки | Исследование крохи на сифилис Дерматовенеролог 1 раз/год | Исследование на наличие возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу | Мазок из зева и носа на гельминты 1 раз/год | Гельминты 1 раз/год | Исследование на гельминзы при поступлении на работу | Отоларинголог 1 раз/год | Стоматолог 1 раз/год | Нарколог 1 раз в год | Психиатр 1 раз в год | Терапевт 1 раз/год | Гинеколог 1 раз в год | |
|----------------|--------------|-------|--------------------------|------------------------|--|---|---|---------------------|---|-------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------|-----------------------|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

| | | |
|---|------------|---------------|
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бутурслан" "Детский сад № 12" | Издание: 1 | Лист 30 из 31 |
|---|------------|---------------|

Образец оформления лицевого листа журнала

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования
"город Бутурслан" "Детский сад № 12"

пищеблок

Журнал (название)

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

Начал: _____ 202 ____ г.
Окончен: _____ 202 ____ г.

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

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования "город Бугурслан" "Детский сад № 12"

Издание: 1 Лист 31 из 31

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

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