

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ ДС №2  
И.С. Приходько  
Приказ от «01» 09 2022 г. № 68

**Программа производственного контроля  
с применением принципов ХАССП  
муниципального автономного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад №2 города Белогорск»**

2022 - 2023 г.

## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 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 устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАДОУ ДС №2 (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков;
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек;
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой;
- Принцип 4. Установление системы мониторинга;
- 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 в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

## 2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1 требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2 требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3 данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4 порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.5 периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.6 периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.7 меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
- 2.8 требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

## 3. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции.

Опасные факторы 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.

Виды опасных факторов:

3.1 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.

3.2 Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

3.3 Физические опасности:

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

**4. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.**

- 4.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников;
- 4.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий, мойщик посуды).
- 4.3. Производственный контроль включает:
  - 4.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью;
  - 4.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации;
  - 4.3.3. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи;
  - 4.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
  - 4.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
  - 4.3.6. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения;
  - 4.3.7. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
  - 4.3.8. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях;
  - 4.3.9. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор и лицо назначенное по приказу.

**5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства,**

## **нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:**

- 5.1 Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- 5.2 Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- 5.3 Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- 5.4 Неисправность сетей водоснабжения;
- 5.5 Неисправность сетей канализации;
- 5.6 Неисправность холодильного оборудования.

## **6. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

- 6.1 Утилизация пищевых отходов в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.
- 6.2 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 образовательных учреждений.
- 6.3 Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательной организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
- 6.4 Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- 6.5 Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- 6.6 Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно- гигиенического исследования.
- 6.7 Выполнение принципов ХАССП

## **7. Руководство группы ХАССП**

- 7.1 Руководитель образовательной организации назначает группу ХАССП, которая несет:
  - 7.1.1. Ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;
  - 7.1.2. Качество выпускаемой пищевой продукции;
  - 7.1.3. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно - измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию;
  - 7.1.4. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности;
- 7.2 Руководитель образовательной организации обеспечивает:
  - 7.2.1. Контроль продукции (входной, в процессе, окончательной);
  - 7.2.2. Ведение документации;
  - 7.2.3. Обучение персонала;
  - 7.2.4. Правильные технологии гигиены;
  - 7.2.5. Санитарно-гигиеническое состояние и уборку помещений и оборудования;
  - 7.2.6. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
  - 7.2.7. Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

## **8. Документация программы ХАССП**

Должна включать:

- 8.1. Приказ о создании и составе группы ХАССП;
- 8.2. Информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации).
- 8.3. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля;
- 8.4. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

- 8.5. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
- 8.6. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 8.7. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции;
- 8.8. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи);
- 8.9. Гигиенический журнал (сотрудники);
- 8.10. Личные медицинские книжки каждого работника;
- 8.11. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- 8.12. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
- 8.13. Журнал учета температуры в холодильниках;
- 8.14. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях;
- 8.15. Журнал учета дезинфекции и дератизации;
- 8.16. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.

**9. Этапы технологического производства и реализации кулинарных изделий в организации общественного питания.**

- 9.1. Приемка сырья и пищевых продуктов;
- 9.2. Хранение сырья и пищевых продуктов;
- 9.3. Подготовка сырья к процессу производства;
- 9.4. Холодная обработка сырья;
- 9.5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов;
- 9.6. Приготовление, термическая обработка и хранение кулинарной продукции;
- 9.7. Приготовление холодных блюд и напитков;
- 9.8. Приготовление первых и вторых блюд, термическая обработка порционирование мяса, птицы и рыбы;
- 9.9. Контроль качества безопасности, бракераж готовых блюд и изделий кулинарной продукции;
- 9.10. Хранение и реализация готовых блюд, кулинарной продукции;
- 9.11. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

## Пример заполнения таблицы по оборудованию на пищеблоках

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубка мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

Пример по заполнению таблицы по требованиям к условиям хранения, приготовления  
и реализации пищевых продуктов

№ п.п.	Критические контрольные точки	Показатели	НД	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Приемка сырья: - входной контроль качества и безопасности сырья	- проверка условий транспортировки  и хранения (температура), чистота транспортного отсека, товарное соседство - проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (декларации о соответствии ТР ТС); - первичная экспертиза сырья и продуктов (наличие маркировочных ярлыков на транспортной упаковке и на упакованной продукции (визуальный осмотр,	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	при поступлении - каждая партия	
2.	Хранение сырья и пищевых продуктов: - контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности и качества на складских помещениях и в холодильных установках пищеблока в соответствии с требованиями	- температура; - световой и воздушный режимы; - товарное соседство и тара -сроки годности продуктов;	СанПиН 2.3.2. 132403 № 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	ежедневно  каждая партия	

	технических регламентов таможенного союза				
3.	Подготовка сырья к процессу производства: - контроль за соблюдением санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза	-санитарная обработка яиц	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	каждая партия продуктов	
4.	Тепловая обработка продуктов	-порядок тепловой обработки -температура внутри изделий и время обработки -вторичная тепловая обработка и хранение порционного мяса, птицы, рыбы для первых блюд.	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	постоянно	
5.	Приготовление холодных блюд, контроль за качеством и соблюдением санитарных правил;	- наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов) - условия и сроки хранения салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных закусок - приготовление холодных блюд из сырых овощей, фруктов, зелени (меры по профилактике)	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011	постоянно	
6.	Реализация готовых блюд, кулинарной продукции - контроль за соблюдением санитарных	-соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче - качество готовой продукции (бракераж готовой	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011	ежедневно	



	правил	продукции, отбор суточных проб, ведение бракеражного журнала)	ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012		
7.	Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции, изготавливаемой в организации общественного питания	-лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (органолептическое, микробиологические и физико-химические показатели)	СанПиН 2.4.5.240908 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий  1 раз в полгода	
7.	Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции, изготавливаемой в организации общественного питания	-лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (органолептическое, микробиологические и физико-химические	СанПиН 2.4.5.240908 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий  1 раз в полгода	
8.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары;	- режим санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства; - порядок проведения санитарных дней; - санитарная обработка оборудования и инвентаря; - санитарная обработка посуды, приборов, оборотной тары; - эффективность санитарной обработки (смывы);	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011	постоянно	
9.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и	- своевременность прохождения мед. осмотров и обследований; - организация гигиенического обучения и аттестации,	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011	1 раз в год	

	обследований, гигиеническое обучение и аттестация	профессионального усовершенствования			
10.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима	-обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, уборочными инвентарем; - график санитарной обработки оборудования; -проведение санитарных дней; -уборка территории и помещений; -утилизация отходов и тары; -проведение дератизационных и дезинсекционных работ	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011	ежедневно	
11.	Питьевая вода	- микробиологические исследования качества воды	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011	1 раз в год	

Приложение 3

**Рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений**

<i>Вид исследований</i>	<i>Объект исследования (обследования)</i>	<i>Количество не менее</i>	<i>Кратность не реже</i>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания.	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда.	1блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки. и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей.	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень).	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном.	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям- 2 раза в год.
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый период)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследования уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума.

Приложение № 4

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

<i>Дата предоставления документа специализированной</i>	<i>Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*</i>	<i>Личная подпись ответственного лица</i>
---	---	---

<i>организацией</i>		
1	2	3

\*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

Приложение № 5

***Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил***

<b>№ ПП</b>	<b><i>Наименование мероприятия</i></b>	<b><i>Периодичность производственного контроля</i></b>
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно- канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно

14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
15	Обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
16	Контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	постоянно
18	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	1 раз в месяц 2 раза в месяц
21	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации	постоянно