

УТВЕРЖДАЮ

Приказ от 29.08.2024 г. №171/1
Заведующий ГБДОУ ЦРР д/с №66

 Л. П. Вишневская

**Программа производственного контроля
с применением принципов ХАССП
в ГБДОУ ЦРР детский сад № 66**

Настоящая программа производственного контроля составлена в соответствии с действующими нормативными актами и применяется в рамках внедрения в ГБДОУ ЦРР д/с № 66 системы безопасности пищевых продуктов с применением принципов ХАССП.

1. Порядок организации и проведения производственного контроля

1.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.3. Объектами производственного контроля являются производственные, помещения, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

1.4. Производственный контроль включает:

- а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:
 - в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
 - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и

реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

г) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов 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 и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1.5. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

1.6. Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем до начала осуществления деятельности, а для осуществляющих деятельность юридических лиц, индивидуальных предпринимателей - не позднее трех месяцев со дня введения в действие настоящих Санитарных правил без ограничения срока действия.

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации, индивидуальным предпринимателем либо уполномоченными в установленном порядке лицами.

1.7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица в лице руководителя.

2.8. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов,

уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор)

2. Состав программы производственного контроля

2.1 Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие документы (приказы, положения, требования, перечни):

1. Положения (внутренние локальные акты), создание постоянно действующих контрольных органов:
 - Положение об организации детского питания в ГБДОУ ЦРР детский сад № 66 Приморского р-на СПб;
 - Положение об административном контроле организации и качества питания в ГБДОУ ЦРР детский сад № 66 Приморского р-на СПб;
 - Положение о Совете по питанию в ГБДОУ ЦРР детский сад № 66 Приморского р-на СПб;
 - Создание Совета по питанию с целью оказания практической помощи в организации и осуществления административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в ГБДОУ;
 - Положение о бракеражной комиссии в ГБДОУ ЦРР детский сад № 66 Приморского р-на СПб;
 - Создание бракеражной комиссии – для осуществления качественного и систематического контроля питания в ГБДОУ;
 - Создание Рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в организации питания ГБДОУ № 66;
 - Политика ГБДОУ ЦРР № 66 в области качества и безопасности выпускаемой продукции.

3. Основные моменты производственного контроля

1. Требования к санитарному содержанию помещений.
2. Перечень основных гигиенических и противоэпидемических мероприятий, проводимых медицинским персоналом ГБДОУ № 66.
3. Перечень моющих и дезинфицирующих средств, применяемых на пищеблоке.
4. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.
5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
6. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
7. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.
8. Перечень предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
9. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.

11. Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений показателей.
12. 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.
13. 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.
14. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
15. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.
16. Перечень продуктов, запрещенных для питания детей дошкольного возраста.
17. Перечень продуктов, рекомендуемых для питания детей дошкольного возраста.

4. План производственного контроля

№	Направление контроля	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный
1	<u>Требования к участку</u>	Проверка исправности игрового оборудования на участке	Ежедневно.	Воспитатель по смене
		Проверка санитарного состояния теневых навесов	Ежедневно	Зам.зав по АХР,завхоз Тихомирова Н.В
		Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	Ежедневно в весенне-летний-осенний период	Дворники
		Проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей	1 раз в квартал	Зам.зав по АХР.,завхоз Тихомирова Н.В ст. воспитатели
		Проверка песка на степень биологического загрязнения	1 раз в месяц	Зам.зав по АХР.,завхоз Тихомирова Н.В
		Проверка уборки участка	Ежедневно	завхоз
2	Требования к зданию	Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Пом. Воспитатели, воспитатели, специалисты
		Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию Проверка физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Зам.зав по АХР.,завхоз Тихомирова Н.В
		осмотр технического состояния здания	весна-осень	завхоз
3	Требования к оборудованию помещений	Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	1 раз в квартал	старшая медсестра воспитатели
		Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Зам.зав по АХР.,завхоз Тихомирова Н.В
		Уход за растениями	Ежедневно	кастелянша
		Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	рабочий по обслуживанию здания

4	Требования к искусственному освещению	Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	Ежедневно	Зам.зав по АХР.,завхоз Тихомирова Н.В. Роспотребнадзор
		Проверка уровней естественного освещения	2 раза в год	заведующий Зам.зав по АХР.,завхоз Тихомирова Н.В. Роспотребнадзор
		Проверка чистки оконных стекол	по графику весна, лето	Зам.зав по АХР.,завхоз Тихомирова Н.В.
5	Требования к отопительной системе	Проверка температурного режима, проветривания	Ежедневно	ст. медсестра
		ведение журнала температурного режима	во время отопительного сезона	завхоз
		проверка работы нагревательных приборов	Ежедневно	рабочий по обслуживанию здания
6	Требования к санитарному содержанию помещений	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	Ежедневно	ст. медсестра
		Проверка проведения генеральной уборки	еженедельно	ст. медсестра
		Проверка мытья игрушек	Ежедневно	ст. воспитатель
		Проверка смены постельного белья и полотенец	1 раз в неделю	оператор стирки белья
		Проверка маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	оператор стирки белья
7	Требования к организации питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	ст. медсестра
		Проверка выполнения режима организации питания	ежедневно	заведующая ст. медсестра
		Проверка витаминизации блюд	ежедневно	ст. медсестра
		Проверка суточной пробы	ежедневно	ст. медсестра
		Проверка поступающих продуктов	ежедневно	завхоз
		Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов	ежедневно	завхоз
		Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	ежедневно	ст. медсестра
		Проверка хранения овощей и температурного режима в овощехранилище	ежедневно	завхоз
8	Требования по медицинскому обеспечению	Работа по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	заведующий ст. воспитатель
		Организационное проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	ст. медсестра
		Контроль за пищеблоком и питанием детей	Ежедневно	ст. медсестра
9	Требования к организации режима дня и учебных занятий	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	1 раза в год	заведующий ст. воспитатель
		Проверка двигательной активности детей	1 раз в месяц	ст. воспитатель
		Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки	1 раз в квартал	заведующий ст. воспитатель
		проверка продолжительности непрерывной	ежемесячно	ст. воспитатель

		непосредственно образовательной деятельности		
10	Требования к организации физического воспитания	Проверка проведения закаливающих мероприятий	ежедневно	ст. воспитатель ст. медсестра
		Оценка эффективности воздействия средств медико-педагогического контроля за состоянием здоровья и физического развития детей	1 раз в квартал	Заведующий
11	Требования к организации приема детей в ДОУ	Проверка утреннего приема детей	Ежедневно	ст. воспитатель
12	Прохождение проф.осмотров	Проверка личной гигиены сотрудников	Ежедневно	ст. медсестра
		Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	ст. медсестра
		Проверка прохождения профосмотров	1 раз в год	ст. медсестра

План работы бракеражной комиссии. на 2024/2025 учебный год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии