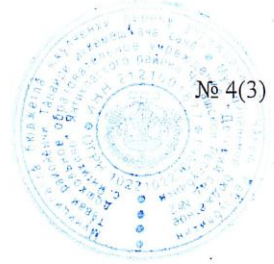


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2 с. Янтиково» Янтиковского района

Приказ

18.01.2022

№ 4(3)



Об утверждении программы производственного Контроля
с применением принципов ХАССП
для МБДОУ «Детский сад № 2 с. Янтиково» на 2022год

В соответствии с Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4/2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; в соответствии с п.4.1.4 стандарта ГОСТ 3 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», **приказываю:**

1. Утвердить «Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП» (Приложение 1).
2. Утвердить политику по обеспечению безопасности пищевой продукции».
3. Координатору рабочей группы ХАССП медицинской сестре Ярмуковой Р.И. (при ее отсутствии завхоза Ивановой С.В..) ознакомить членов рабочей группы ХАССП с утвержденной «Программой производственного контроля с применением принципов ХАССП».
4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на завхоза Иванову С.В.

Заведующий

А.И.Краснова

С приказом ознакомлены:

Р.И.Ярмукова

С.В.Иванова

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2 с. Янтиково» Янтиковского района Чувашской Республики

Паспорт программы

<u>Полное наименование юридического лица:</u>	<u>Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2 с. Янтиково» Янтиковского района Чувашской Республики</u>
<u>Сокращенное наименование:</u>	<u>МБДОУ «Детский сад № 2 с. Янтиково» Янтиковского района Чувашской Республики</u>
<u>Тип объекта:</u>	<u>Нежилое здание</u>
<u>Ф.И.О. руководителя, телефон:</u>	<u>Краснова Альбина Ильинична, 8(835-48)2-16-58</u>
<u>Юридический адрес:</u>	<u>Чувашская Республика, Янтиковский район, село Янтиково, улица Союзная, д.5а</u>
<u>Фактический адрес:</u>	<u>Чувашская Республика, Янтиковский район, село Янтиково, улица Союзная, д.5а</u>
<u>Количество работников:</u>	<u>15 человек</u>
<u>Количество воспитанников:</u>	<u>59 человек</u>
<u>Свидетельство государственной регистрации</u>	<u>№ 1022102230963 от 29.08.2011</u>
<u>ИНН</u>	<u>2121001877</u>
<u>Лицензия на осуществление</u>	<u>№ 032945 от 01.03.2012</u>
<u>Характеристика инженерных систем:</u>	
- <u>освещение</u>	<u>искусственное и естественное</u>
- <u>система вентиляции</u>	<u>приточно- вытяжная</u>
- <u>система отопления</u>	<u>котельная</u>
- <u>система водоснабжения</u>	<u>централизованная</u>
- <u>система канализации</u>	<u>внутренняя</u>

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ

« О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. №18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: дошкольное образование, дополнительное образование.
4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
 - Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
 - Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
 - ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах.
 - ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб.
 - СП 1.1.1058-01.1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила.
 - СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила.
 - СП 3.5.1378-03.3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила.
 - СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
 - СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
 - Р 2.2.2006-05.2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда.
 - СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

- СанПиН 2.2.2.540-96.2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы.
- СанПиН 2.2.4.3359-16. Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах.
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы.
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы.
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
- СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы».
- СанПиН 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила.
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003.
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96.2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы.
- МУ №4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений».
- ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах».
- МУ 2.2.4.706-98.2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания.
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96.2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы.
- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы.
- СанПиН 2.2.2.1332-03.2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-эпидемиологические правила и нормативы.
- СанПиН 2.2.2.1327-03.2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила.

- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы.
- Приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2012).
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС 040/2016).

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Краснова Альбина Ильинична	заведующий	
2	Ярмукова Римма Ивановна	медицинская сестра	
3	Иванова Светлана Васильевна	завхоз	

Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ						
	Измерение физических факторов	Ед. изме р.	Кол.- во проб.	Лица, проверяющие контроль	Нормат. документация	Формы учета (регистраци и) результатов контроля
1	Измерение микроклимата в помещении в одной точке (2 группы; спортивное, музыкальное	проб.		ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ-ЧУВАШИИ В	СанПин 2.3./2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 СП 2.4.3648-20	Акты проверки/протокол исследования

	помещения, на рабочем месте на пищеблоке)			ГОРОДЕ КАНАШ»		
2	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата за 1 (одну) точку	проб.				
3	Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	проб.				
4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений освещенности за 1(одну) точку	проб.				
5	Температура воздуха График проветривания		ежедневно	Завхоз, воспитатели		Журнал

Лабораторные исследования почвы (песка)

6	Лабораторные санитарно-паразитологические исследования почвы (1 проба)	проб.	2	ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ-ЧУВАШИИ В ГОРОДЕ КАНАШ»	СанПин 2.3./2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 СП 2.4.3648-20	Акты проверки/протокол исследования
7	Лабораторные исследования почвы на наличие личинок и куколок мух (1 проба)	проб.	2			
8	Исследования почвы по бактериологическим показателям	проб.	2			
9	Санитарно-эпидемиологическая	проб.	2			

	я экспертиза факторов среды обитания по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб почвы по микробиологическим и паразитологическим показателям (1 проба)					
10	Отбор проб почвы (грунта) с глубины 0-0,2м (5 точечных проб с 1 га) с выездом на место	проб.				
Лабораторные исследования воды(ГВС и ХВС)						
11	Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	проб.		ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ-ЧУВАШИИ В ГОРОДЕ КАНАШ»	СанПин 2.3./2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 СП 2.4.3648-20	Акты проверки/протокол исследования
12	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям (1 проба)	проб.				
13	Краткий химический анализ холодной и горячей воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН,	проб.				

	железо общее, алюминий окисляемость перманганатная)					
14	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного водоснабжения по санитарно-химическим показателям (1 проба)	проб.				
15	Отбор проб горячей и холодной воды с выездом на объект (до 5 точек)	проб.				

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Воспитатель Буинцева М.В.	СанПин 2.3./2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Расписание занятий
		Один раз в неделю (выборочно)	Воспитатель Буинцева М.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Воспитатель Буинцева М.В.		Журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемиологический режим	Дезинфекция Дезисекция Дератизация	Ежедневно	Завхоз	СанПин 2.3./2.4.359 0-20, СП	Журнал

Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Завхоз	3.1/2.4.359 8-20 СП 2.4.3648-20	Ведомость выдачи дезинфицирующих средств
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Ответственный медицинская сестра Ярмукова Р.И., (завхоз Иванова Н.В.)	СанПин 2.3./2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20 СП 2.4.3648-20	
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный завхоз Иванова Н.В.		Бракерский журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный медицинская сестра Ярмукова Р.И.		Бракерский журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Ответственный медицинская сестра Ярмукова Р.И.		Ежедневный контроль
Соответствие рациона питания воспитанников примерному 10-и дневному меню	Ежедневное меню, 10-и дневное меню	Один раз в месяц	Ответственный медицинская сестра Ярмукова Р.И., (завхоз Иванова Н.В.)		Ежедневный контроль
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением,	Заведующий Краснова А.И.	СанПин 2.3./2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20 СП 2.4.3648-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля

		транспор- ровкой и реализаци й мясо- молочной и кремово- кондитерск ой продукции, детского питания, питания дошкольни ков, - ежегодно. Для остальных категорий работников – один раз в 2 года			своевре- менност и прохож дения медосмо тров и гигиени ческого обучени я
--	--	---	--	--	--

Перечни

- 1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока: помещения пищеблока
 Организация лабораторных исследований**

№ п/п	Показатели исследования	Ед. измерения	Кол-во проб	Лица, проводящие контроль	Нормат. документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
1	Паразитологические исследования: Исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов	проб.		ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ-ЧУВАШИИ В ГОРОДЕ КАНАШ»	СанПин 2.3./2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 СП 2.4.3648-20	Протоколы исследования
2	Бактериологическое исследование смывов на БГКП с использованием универсальных сред	проб.				
3	Отбор смывов с объектов внешней среды (10смывов)	проб.				
4	Бактериологическое исследование	проб.				

	пищевых продуктов. Определение КМАФАнМ					
5	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение БГКП	проб.				
6	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	проб.				
7	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение Staphylococcus	проб.				
8	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение бактерий рода Proteus	проб.				
9	Определение энергетической ценности (по факту)	проб.				
10	Подсчет энергетической ценности (теория)	проб.				
11	Определение достаточности термической обработки	проб.				
12	Санитарно- эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов на достаточность термической обработки, по санитарно- химическим и по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил	проб.				
13	Отбор проб пищевых продуктов (выезд)	проб.				

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:

йогурт, сметана, молоко, мясо.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Кол-во работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Помощники воспитателя	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Заведующий	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с работой за монитором		
Завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную, работа, связанная с мышечным напряжением		
		Работа на компьютере		
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Машинист по стирке белья	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Сторож	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	1 раз в квартал	медсестра (завхоз)
Журнал аварийных ситуаций	по факту	завхоз
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	ежедневно	завхоз
Журнал бракеража поступающих продуктов	ежедневно	завхоз, медсестра
Журнал бракеража готовых блюд	ежедневно	повар, медсестра (завхоз)
Ведомость контроля за питанием	ежедневно	завхоз, медсестра
Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	ежедневно	заведующий
Табель посещения воспитанников	ежедневно	воспитатели
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	ежедневно	медсестра (завхоз)
Журнал температурного режима в холодильном оборудовании	ежедневно	повар
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	завхоз

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное лицо
Пожар	Сообщать в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий, завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий, завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий, завхоз

Программу разработали:

Заведующий Краснова А.И.

Ответственные по питанию:

медсестра Ярмукова Р.И.

завхоз Иванова С.В.
