

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом заведующего  
МАДОУ ЦРР д/с № 9

Останиной Н.В.

от 09.01.2025 № 30-од

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и**  
**выполнением санитарно-противоэпидемиологических**  
**(профилактических) мероприятий при оказании услуг**  
**в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении**  
**Центре развития ребенка - детском саду № 9**  
**с применением принципов ХАССП**

Юридический адрес: 624162 город Верхний Тагил, Свердловской области, улица Ново-Уральская, 56

Фактический адрес: 624162 город Верхний Тагил, Свердловской области, улица Ново-Уральская, 56 - корпус 1

624162 город Верхний Тагил, Свердловской области, улица Строительная, 68 А – корпус 2

Лицензия: 66Л 01 №0005039 регистрационный № 18368 от 14.03.2016 г.

Аккредитация: Серия ДО № 018425

ИНН: 6616006106

Код ОКПО 59259495

Код ОКОНХ 92400

Численность работающих: 138 человек

Заведующий МАДОУ ЦРР - детский сад №9      Останина Надежда Викторовна

Ответственными за осуществление производственного контроля на основании приказа № 30 -од от 09.01 2024 года являются:

Заместители заведующего по ВМР – Андреева Е. Н., Боровкова О.В.

Заместители заведующего по АХЧ – Чистякова Е. С., Сильных М.Е.

Заведующий производством – Пашкова Т. А.

Инструкторы по физической культуре – Моршинина Т.Н., Матакова В.В.

Специалист по ОТ и ТБ – Черменина Н. Н.

## ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

|    |                                                                                     |                                                                                                               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Наименование юридического лица<br>(индивидуального предпринимателя)                 | Муниципальное автономное дошкольное<br>образовательное учреждение<br>Центр развития ребенка - детский сад № 9 |
| 2  | Юридический адрес                                                                   | 624162 Свердловская область, город Верхний<br>Тагил, ул. Ново-Уральская, 56                                   |
| 3  | Факс                                                                                | -                                                                                                             |
| 4  | Электронная почта                                                                   | ctr-9@yandex.ru                                                                                               |
| 5  | ОКОНХ                                                                               | 92400                                                                                                         |
| 6  | ИНН                                                                                 | 6616006106                                                                                                    |
| 7  | ОКПО                                                                                | 59259495                                                                                                      |
| 8  | Фамилия, имя, отчество,<br>руководителя<br>заместителя по ВМР<br>заместителя по АХЧ | Останина Надежда Викторовна<br><br>Андреева Е.Н., Боровкова О.В.<br>Чистякова Е. С., Сильных М.Е.             |
| 9  | Численность работающих                                                              | 138 человек                                                                                                   |
| 10 | Наименование лаборатории                                                            | --                                                                                                            |
| 11 | Статус лаборатории<br>(№ аттестата аккредитации)                                    | --                                                                                                            |

**Количество работающих: 138 человек, в т.ч. женщин 130,  
работающих подростков нет.**

Образовательное учреждение в соответствии с лицензией 66Л 01 № 0005039  
регистрационный № 18368 от 14.03.2016 г. оказывает бессрочно населению  
следующие услуги: образовательные.

## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями следующих документов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
  - Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
  - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
  - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
  - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
  - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
  - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
  - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
  - ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
  - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
  - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
  - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
  - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
  - ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
  - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
  - приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
  - приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой

продукции в процессе её производства (приготовления); организации производственного контроля в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Центре развития ребенка – детском саду № 9 (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля)

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений .

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

*Цель:* Обеспечение безопасности (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, отвечающих требованиям Технического регламента Таможенного союза.

## **2. Область применения**

2.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

2.2. Программа производственного контроля распространяется на МАДОУ ЦРР детский сад № 9 и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц и организаций государственного санитарно-

эпидемиологического надзора.

2.4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

2.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают ответственные, назначенные приказом руководителя организации, на всех уровнях управления деятельностью.

### 3. Термины и определения

**Безопасные условия труда** – условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено. Либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.

**Рабочее место** – место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

**Работник** – физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта); студент, учащийся и ученик всех форм и видов обучения в период прохождения им ознакомительной или производственной практики; военнотрудовой, занятый служебно-производственной деятельностью (кроме случаев, связанных с боевой и оперативной деятельностью) и привлекаемый для работы в организации; осужденный, отбывающий наказание по приговору суда, в период его работы в организации.

**Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

**Среда обитания человека (среда обитания)** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

**Факторы среды обитания** – биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения). Социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений.

**Вредное воздействие на человека** – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.

**Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

**Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека.

**Санитарно-эпидемиологическая обстановка** – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

**Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила)** – нормативные правовые акты, устанавливающие

санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

**Социально-гигиенический мониторинг** – государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания.

**Государственный санитарно-эпидемиологический надзор** – деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания.

**Санитарно-эпидемиологическое заключение** – документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, а также проектов нормативных актов, проектов строительства объектов, эксплуатационной документации.

**Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

**Ограничительные мероприятия (карантин)** – административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения, транспортных средств, грузов, товаров и животных.

**Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку.

**ХАССП** (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

**Система ХАССП** - Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

**Группа ХАССП** - Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

**Опасность** : Потенциальный источник вреда здоровью человека.

**Опасный фактор**: Вид опасности с конкретными признаками.

**Риск** : Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**Допустимый риск**: Риск, приемлемый для потребителя.

**Недопустимый риск**: Риск, превышающий уровень допустимого риска.

**Безопасность**: Отсутствие недопустимого риска.

**Анализ риска**: Процедура использования доступной информации для

выявления опасных факторов и оценки риска.

**Предупреждающее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**Корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**Управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

**Критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

**Применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

**Применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

**Предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**Мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

**Система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

**Проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

**Внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

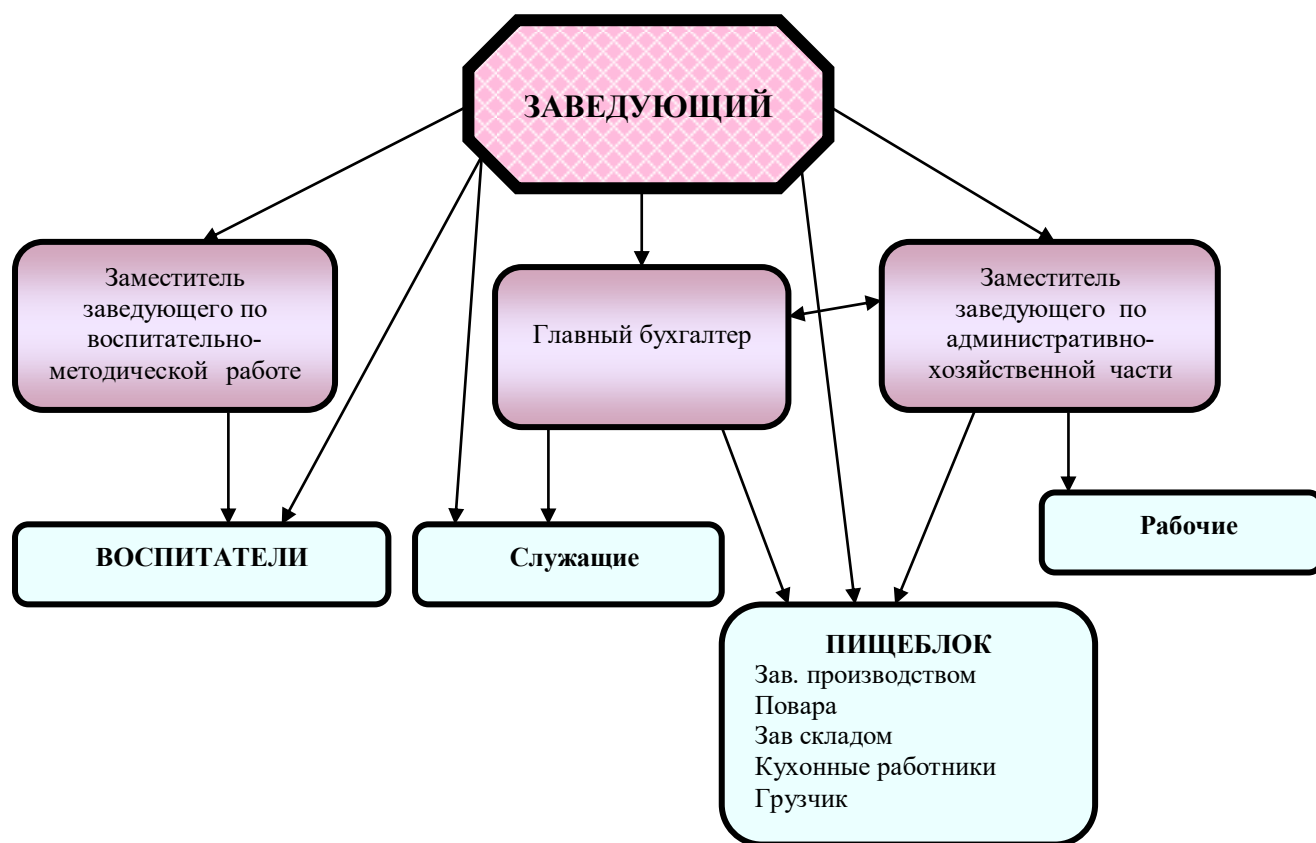
#### **4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и

- питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
  - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
  - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
  - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
  - ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
  - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
  - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
  - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
  - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
  - ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
  - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
  - приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
  - приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

## 5. Организационная структура МАДОУ Центр развития ребенка – детский сад № 9

5.1. Учреждение занимается образовательной деятельностью.



5.2. МАДОУ ЦРР –д/с № 9 осуществляет свою деятельность в соответствии с разрешенными лицензированными видами деятельности.

## **6. Порядок организации и проведения производственного контроля**

6.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) проводится специально уполномоченными должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом заведующего в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

6.2. 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.

6.3. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания.

6.4. Производственный контроль включает:

6.4.1. Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

6.4.2. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

6.4.3. Организацию медицинских осмотров.

6.4.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

6.4.5. Обоснование безопасности для человека и окружающей среды применяемой продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг с применением принципов ХАССП.

6.4.6. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

6.4.7. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

6.4.9. Разработка мероприятий, предусматривающих безопасность окружающей среды.

6.5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

6.6. Разработанная программа производственного контроля утверждается заведующим.

6.7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, назначенными приказом руководителя, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

6.8. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

6.8.1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

6.8.2. Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека.

6.9. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

6.9.1. Выполнять требования Программы производственного контроля.

6.9.2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.9.3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

6.9.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

6.9.5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

6.9.6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

## **7. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля**

7.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на зав. детским садом.

7.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на руководителей структурных подразделений.

7.3. Приказом по детскому саду назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

7.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и коллективным договором организации.

### **Требования к персоналу, ответственному за организацию и проведение производственного контроля**

Персонал, ответственный за организацию и проведение производственного контроля должен быть компетентным, знать требования нормативно-правовых актов, обладать определенными знаниями и опытом работы с изготавливаемой и реализуемой продукцией

**8. Перечень осуществляемых МАДОУ ЦРР д/с №9 работ и услуг, производимой и реализуемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

**Вид деятельности, работ, услуг:** оказывает бессрочно населению следующие услуги: образовательные, образовательная деятельность в соответствии с лицензией 66Л 01 № 0005039 регистрационный № 18368 от 14.03.2016 г.; изготовление блюд на пищеблоке для питания детей в детском саду.

Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в форме государственного надзора.

Ассортимент готовых блюд цеха полуфабрикатов и салатов

| №<br>п/п                                  | Наименование изделий             |
|-------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Готовые блюда (кулинарные изделия)</b> |                                  |
| 1.                                        | Каши                             |
| 2.                                        | Супы                             |
| 3.                                        | Гарниры                          |
| 4.                                        | Блюда из рыбы                    |
| 5.                                        | Блюда из мяса и мясных продуктов |
| 6.                                        | Блюда из мяса птицы              |
| 7.                                        | Напитки                          |
| 8.                                        | Блюда из яиц                     |
| 9.                                        | Творог                           |
| 10.                                       | Салаты                           |
| 11.                                       | Мучные кулинарные изделия        |

**Полный ассортиментный перечень представлен в спецификациях на продукцию (Приложение Д РК-1-2017).**

**Объектами производственного контроля являются**

1. Групповые комнаты
2. Пищеблок
3. Складские помещения
4. Санузлы
6. Буфетные
7. Раздевальная (приемная)
8. Игровые и спортивные площадки
9. Постирочная

| №<br>п/п | Наименование объекта<br>производственного<br>контроля                                                             | Объект исследования<br>и (или) исследуемый<br>материал                                         | Определяемые показатели                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Периодичность<br>производственного<br>контроля, осуществление<br>производственного<br>контроля                                                                                                          | Нормативная, нормативно-<br>техническая и методическая<br>документация,<br>регламентирующая проведение<br>исследований, испытаний и т.п.                                                                                                                                                                                                             |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | 2                                                                                                                 | 3                                                                                              | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                       | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1        | Входной контроль<br>показателей качества и<br>безопасности<br>поступающей пищевой<br>продукции<br>(ДП-04-01-2017) | Пищевая продукция                                                                              | Требования к упаковке и маркировке:<br>- соответствие видов и наименований<br>поступившей пищевой продукции маркировке<br>на упаковке и товарно-сопроводительной<br>документации;<br>- соответствие принадлежности продукции к<br>партии, указанной в сопроводительной<br>документации;<br>- соответствие упаковки и маркировки товара<br>требованиям санитарных правил и нормативов,<br>государственных стандартов (объем<br>информации, наличие текста на русском языке и<br>т.д.)<br>- наличие полного пакета сопроводительных<br>документов, заверенных в установленном<br>порядке<br>- физико-химические показатели<br>- микробиологические показатели<br>- показатели безопасности | Каждая партия продукции<br><br>Подтверждаются<br>декларациями о<br>соответствии,<br>свидетельствами о<br>государственной<br>регистрации на продукцию,<br>ветеринарные<br>сопроводительные<br>документы. | ТР ТС 021/2011Технические<br>регламенты ТС на отдельные<br>виды пищевой продукции,<br>Федеральный закон от<br>02.01.2000г. № 29 «О качестве и<br>безопасности пищевых<br>продуктов», Единые СанЭиГ<br>требования, утв. решением № 299<br>от 28.05.2010 г.,<br>СанПиН 2.3.2.1078-01,<br>нормативная документация на<br>продукцию. СанПин 1.2.3685-21. |
| 2.       | Контроль на этапе<br>технологических<br>процессов<br>ДП-06-01-2017                                                | Процессы производства<br><br>Температурно-<br>временные режимы<br>технологического<br>процесса | Контроль за соответствием технологического<br>процесса действующей нормативной и<br>технической документации<br>Контроль за соблюдением точности<br>технологического процесса<br>Контроль соответствия закладки сырья НД<br>Контроль соблюдения температурных и<br>временных режимов в соответствии с<br>технологической картой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Каждая партия, каждый<br>технологический цикл<br>производства                                                                                                                                           | ТР ТС 021/2011Технические<br>регламенты ТС на отдельные<br>виды пищевой продукции,<br>СанПиН 2.3.2.1078-01,<br><br>Единые СанЭиГ требования, утв.<br>Решением комиссии таможенного<br>союза . № 299 от 28.05.2010 г<br>нормативная и техническая<br>документация, ТК, ТТК                                                                            |
|          |                                                                                                                   |                                                                                                | Вода питьевая<br>Лабораторные исследования воды питьевой:<br>- органолептические, микробиологические<br>показатели.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 раза в год                                                                                                                                                                                            | СанПиН 2.1.4.1074-01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3.       | Контроль качества<br>продукции                                                                                    | Готовые блюда                                                                                  | Органолептические показатели<br>Готовность изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ежедневно, каждая партия<br>продукции, полуфабрикатов                                                                                                                                                   | ТР ТС 021/2011Технические<br>регламенты ТС на отдельные                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| №<br>п/п | Наименование объекта<br>производственного<br>контроля | Объект исследования<br>и (или) исследуемый<br>материал                                                                                                                                      | Определяемые показатели                                                                                                                                        | Периодичность<br>производственного<br>контроля, осуществление<br>производственного<br>контроля          | Нормативная, нормативно-<br>техническая и методическая<br>документация,<br>регламентирующая проведение<br>исследований, испытаний и т.п.                                                                                                                       |
|----------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | 2                                                     | 3                                                                                                                                                                                           | 4                                                                                                                                                              | 5                                                                                                       | 6                                                                                                                                                                                                                                                              |
|          |                                                       |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                | Бракеражный журнал,<br>зав. производством                                                               | виды пищевой продукции, ТР ТС<br>022/2011,<br>СанПиН 2.3.2.1078-01,<br><br>Единые СанЭиГ требования, утв.<br><br>Решением комиссии таможенного<br>союза . № 299 от 28.05.2010 г<br>нормативная и техническая<br>документация, ТК, ТТК,<br><br>СП 3.1.7.2616-10 |
|          |                                                       |                                                                                                                                                                                             | Физико-химические и микробиологические<br>показатели (в т.ч. сальмонеллы)                                                                                      | 1 раз в 6 месяцев не менее<br>30% наименований каждого<br>вида блюд согласно<br>ассортиментного перечня |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|          |                                                       |                                                                                                                                                                                             | Наличие маркировки на заготовках                                                                                                                               | Каждая партия                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 4.       | Санитарно-<br>эпидемиологический<br>режим             | Санитарная обработка<br>помещений,<br>оборудования,<br>инвентаря                                                                                                                            | Смывы с объектов производственного<br>окружения, инвентаря, рук, спецодежды<br>персонала                                                                       | 1 раз (не менее 10 смывов) в<br>квартал                                                                 | СП 2.3.6.1079-01<br>ТР ТС 021/2011<br>СП 1.1.1058-01<br>СП 1.1.2193-07                                                                                                                                                                                         |
|          |                                                       | Загрязненность<br>гельминтами<br>(жизнеспособные яйца<br>гельминтов (аскарид,<br>власоглавов, токсокар,<br>фасциол), цисты<br>патогенных кишечных<br>простейших, ооцисты<br>криптоспоридий) | в пищеблоках: с разделочных столов и досок для<br>готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук<br>персонала; в столовых: с посуды, клеенок,<br>скатертей, столов | 20 смывов<br>2 раза в год                                                                               | СанПиН 3.3686-21<br>"Профилактика паразитарных<br>болезней на территории<br>Российской Федерации"                                                                                                                                                              |

| № п/п | Наименование объекта производственного контроля | Объект исследования и (или) исследуемый материал | Определяемые показатели                                                                                                                                                                                        | Периодичность производственного контроля, осуществление производственного контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. |
|-------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                               | 3                                                | 4                                                                                                                                                                                                              | 5                                                                                  | 6                                                                                                                           |
|       |                                                 |                                                  | в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек, в спальнях: постельное бельё, с пола, батарей, подоконников, штор, в туалетных комнатах ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков | 10 смывов 2 раза в год                                                             | СанПиН 3.3686-21"Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"                                     |
| 5     | Производственная среда                          | Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне)    | Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности:<br><br>Физические факторы:                                            |                                                                                    | СП 1.1.1058-01<br>СП 1.1.3193-07<br>Р 2.2.2006-05<br><br>Федеральный закон № 426-ФЗ от 28.12.2013                           |
|       |                                                 | Все рабочие места                                | - микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха)                                                                                                                                      | 2 раза в год (холодный и теплый периоды года)<br>Аккредитованная лаборатория       | СанПин 1.2.3685-21<br>СП 2.2.3670-20<br>ГОСТ 30494-2011<br>ГОСТ 12.1.005-88<br>Р 2.2.2006-05<br>СанПиН 2.2.4.548-96         |
|       |                                                 | Рабочее место пекаря, повара                     | - температура рабочих поверхностей                                                                                                                                                                             | 1 раз в год                                                                        |                                                                                                                             |
|       |                                                 | Все рабочие места                                | - Освещённость                                                                                                                                                                                                 | Один раз в год                                                                     | СанПиН 1.2.3685-21<br>ГОСТ 12.1.046-85                                                                                      |
|       |                                                 | Рабочее место пекаря, повара                     | - Тепловое излучение                                                                                                                                                                                           | Аккредитованная лаборатория                                                        | СанПиН 2.2.4.548-96                                                                                                         |
|       |                                                 | Все рабочие места                                | - Шум                                                                                                                                                                                                          |                                                                                    | СанПин 1.2.3685-21<br>ГОСТ 12.1.003-83<br>ГОСТ 23941-2002                                                                   |
|       |                                                 | Все рабочие места                                | - Общая вибрация                                                                                                                                                                                               |                                                                                    | СН 2.2.4/2.1.8.566-96<br>ГОСТ 12.1.012-2004                                                                                 |
|       |                                                 | На рабочем месте                                 | ЭМП:                                                                                                                                                                                                           |                                                                                    |                                                                                                                             |

| №<br>п/п | Наименование объекта<br>производственного<br>контроля | Объект исследования<br>и (или) исследуемый<br>материал | Определяемые показатели                                                                                         | Периодичность<br>производственного<br>контроля, осуществление<br>производственного<br>контроля | Нормативная, нормативно-<br>техническая и методическая<br>документация,<br>регламентирующая проведение<br>исследований, испытаний и т.п. |
|----------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | 2                                                     | 3                                                      | 4                                                                                                               | 5                                                                                              | 6                                                                                                                                        |
|          |                                                       | пользователей ПЭВМ                                     | - напряженность электростатического поля<br>- напряженность электрического поля<br>-плотность магнитного потока | 1 раз в 3 года                                                                                 | СанПиН 2.2.4.1191-03 СанПиН<br>2.2.2/2.4.1340-03                                                                                         |
|          |                                                       |                                                        | концентрация аэроионов, коэффициент<br>униполярности                                                            | 1 раз в год                                                                                    | СанПиН 2.2.4.1294-03                                                                                                                     |
|          |                                                       | Все рабочие места                                      | Тяжесть и напряженность труда                                                                                   | При оценке условий труда,<br>не реже 1 раза в 5 лет<br>Аккредитованная<br>лаборатория          | Р 2.2.2006-05<br>Федеральный закон № 426-ФЗ от<br>28.12.2013                                                                             |

## **9. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания**

9.1. Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека, являются:

9.1.2. Проведение лабораторных исследований влияния веществ, биологических, физических и иных факторов на человека. Лабораторные исследования приводятся согласно договора.

9.1.3. Проведение периодических медицинских осмотров персонала, занятого во вредных условиях труда, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

9.1.4. Выдача работникам спецодежды, спецобуви и других СИЗ согласно Типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утвержденный постановлением Минтруда России от 08.12.1997 № 61, и коллективному договору.

9.1.5. Профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала.

9.1.6. Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

9.1.7. Обучение персонала правилам выполнения требований нормативного законодательства и санитарных норм.

9.1.8. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации необходимых объектов.

9.1.9. Проведение оценки условий труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.

9.1.10. Поддержание порядка и условий содержания территории, соответствующих санитарным правилам.

9.1.11. Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил.

### **Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер**

| № п/п                                | Наименование мероприятий                           | Сроки исполнения      | Ответственный           |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| <b>1. Благоустройство территории</b> |                                                    |                       |                         |
| 1.1                                  | Контроль за уборкой территории                     | в течение года        | зам. заведующего по АХЧ |
| 1.2                                  | Вывоз мусора                                       | в течение года        | зам. заведующего по АХЧ |
| 1.3                                  | Озеленение территории, уход за клумбами и газонами | в течение года        | зам. заведующего по АХЧ |
| 1.4                                  | Контроль за наружным освещением                    | в течение года        | зам. заведующего по АХЧ |
| 1.5                                  | Контроль за ограждением                            | в течение года        | зам. заведующего по АХЧ |
| 1.6                                  | Оборудование спортивной площадки                   | по мере необходимости | зам. заведующего по АХЧ |
| 1.7                                  | Дезобработка площадки мусоросборника               | в течение года        | зам. заведующего по АХЧ |

| <b>2. Содержание здания</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                   |                         |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 2.1                                                   | <b>Групповые комнаты и другие помещения учреждения:</b><br>Освещенность:<br>- своевременная замена вышедших из строя осветительных приборов, перегоревших ламп и вывоз их из здания учреждения;<br>- очистка арматуры светильников;<br>- очистка стекол                                                                              | в течение года<br><br>2 раза в год<br>2 раза в год                | зам. заведующего по АХЧ |
| 2.2                                                   | Контроль за воздушно-тепловым режимом<br>- проветривание кабинетов;<br>- утепление окон;<br><br>- ограждение отопительных приборов;<br>- контроль за работой вытяжной вентиляции                                                                                                                                                     | ежедневно<br>в холодное время<br>постоянно<br><br>2 раза в год    | зам. заведующего по АХЧ |
| 2.3                                                   | Санитарное состояние:<br>- ежедневная влажная уборка помещений с использованием моющих средств;<br>- приобретение и использование моющих средств для уборки мест общего пользования (сидений на унитазах, ручки смывных бачков, дверные ручки, раковины);<br>- контроль за запасом дезинфицирующих средств;<br>- генеральная уборка; | ежедневно<br><br>1 раз в месяц<br><br>постоянно<br><br>ежемесячно | зам. заведующего по АХЧ |
| 2.4                                                   | Оборудование групповых помещений, пищеблока, прачечной и других помещениях:<br>- контроль за расстановкой мебели маркировка;<br>- обеспечение и контроль за содержанием оборудования на пищеблоке, в постирочной и др. помещениях                                                                                                    | 2 раза в год                                                      | зам. заведующего по АХЧ |
| 2.5                                                   | Работа вытяжной вентиляции на пищеблоке                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Постоянно                                                         | зам. заведующего по АХЧ |
| 2.6                                                   | Наличие и укомплектованность медицинской аптечки                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 раза в год                                                      | зам. заведующего по АХЧ |
| 2.7                                                   | Контроль за наличием спецодежды                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | постоянно                                                         | зам. заведующего по АХЧ |
| <b>3. Организация учебно-воспитательного процесса</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                   |                         |
| 3.1                                                   | Рациональное составление расписания занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 раз в год                                                       | зам. заведующего по ВМР |
| 3.2                                                   | Контроль за проведением занятий по физкультуре                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 раз в полгода                                                   | зам. заведующего по ВМР |
| <b>4. Медицинские осмотры</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                   |                         |
| 4.1                                                   | Проведение медицинских осмотров сотрудников ДОУ                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 раз в год                                                       | специалист по ОТ и ТБ   |
| 4.2                                                   | Контроль за наличием медицинских осмотров у вновь поступающих                                                                                                                                                                                                                                                                        | По мере необходимости                                             | специалист по ОТ и ТБ   |

|                               |                                                                                                                       |                            |                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|
|                               | сотрудников                                                                                                           |                            |                                               |
| 4.3                           | Выявление воспитанников, имеющих отклонения в состоянии здоровья                                                      | 1 раз в год                | мед. работник<br>руководитель ФИЗО            |
| 4.4                           | Классификация по группам здоровья                                                                                     | 1 раз в год                | мед. работник                                 |
| 4.5                           | Оформление листков здоровья воспитанников                                                                             | 1 раз в год                | мед. работник                                 |
| 4.6                           | Планирование и проведение профилактических прививок                                                                   | По мере необходимости      | мед. работник                                 |
| 4.7                           | Проведение профилактических мед. осмотров сотрудников учреждения                                                      | 1 раз в год                | специалист по ОТ и ТБ                         |
| 4.8                           | Контроль за работой обслуживающего персонала по выполнению норм СанПиНа                                               | 1 раз в год<br>(выборочно) | зам. заведующего по АХЧ                       |
| <b>5. Организация питания</b> |                                                                                                                       |                            |                                               |
| 5.1                           | Качественный и количественный рацион питания, соответствующий возрастным и физиологическим потребностям воспитанников | ежедневно                  | зав. производством                            |
| 5.2                           | Выполнение норм питания                                                                                               | ежедневно                  | зав. производством                            |
| 5.3                           | Условия приема пищи                                                                                                   | ежедневно                  | зам. заведующего по АХЧ<br>зав. производством |
| 5.4                           | Обработка столовой посуды                                                                                             | ежедневно                  | зав. производством                            |
| <b>6. Пищеблок</b>            |                                                                                                                       |                            |                                               |
| 6.1                           | Санитарно-техническое состояние помещений                                                                             | ежедневно                  | зав. производством                            |
| 6.2                           | Техническая исправность оборудования                                                                                  | ежедневно                  | зам. заведующего по АХЧ<br>зав. производством |
| 6.3                           | Соблюдение технологических процессов                                                                                  | ежедневно                  | зав. производством                            |
| 6.4                           | Санитарно—противоэпидемический режим                                                                                  | ежедневно                  | зав. производством                            |
| 6.5                           | Режим обработки, хранения и использования оборудования, посуды, инвентаря                                             | ежедневно                  | зав. производством                            |
| 6.6                           | Наличие и хранение уборочного инвентаря, его маркировка                                                               | ежедневно                  | зам. заведующего по АХЧ<br>зав. производством |
| 6.7                           | Режим сбора, хранения и вывоза пищевых отходов                                                                        | ежедневно                  | зам. заведующего по АХЧ<br>зав. производством |
| 6.8                           | Уборка пищеблока                                                                                                      | ежедневно                  | зам. заведующего по АХЧ<br>зав. производством |
| 6.9                           | Мытье полов горячей водой с моющими средствами                                                                        | ежедневно                  | зам. заведующего по АХЧ<br>зав. производством |
| 6.10                          | Мытье посуды в соответствии с сан. гигиеническими нормами                                                             | ежедневно                  | зам. заведующего по АХЧ<br>зав. производством |
| 6.11                          | Наличие и укомплектованность медицинской аптечки                                                                      | 2 раза в год               | зам. заведующего по АХЧ<br>зав. производством |

**10. Предварительные  
и периодические медицинские осмотры,  
гигиеническая подготовка и вакцинация**

*Перечень нормативных документов для проведения медицинских осмотров*

1. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 г. N 1122н Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям.
2. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 года № 29-н " Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"
3. Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 года «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

**Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники**

| № п/п | Наименование должностей | Количество работающих | Перечень обследований, исследований                                                                      | Кратность                                                                                                |
|-------|-------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Все сотрудники          | 138                   | Рентгенография грудной клетки                                                                            | Один раз в год                                                                                           |
| 2     | Все сотрудники          | 138                   | Дерматовенеролог                                                                                         | При поступлении на работу и далее один раз в год                                                         |
| 3     | Все сотрудники          | 138                   | Оториноларинголог                                                                                        | 1 раз в год                                                                                              |
| 4     | Все сотрудники          | 138                   | Стоматолог                                                                                               | 1 раз в год                                                                                              |
| 5     | Все сотрудники          | 138                   | Инфекционист                                                                                             | По рекомендации врачей специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах. |
| 6     | Все сотрудники          | 138                   | Исследование крови на сифилис                                                                            | Один раз в год                                                                                           |
| 7     | Все сотрудники          | 138                   | Мазки на гонорею                                                                                         | Один раз в год                                                                                           |
| 8     |                         | 138                   | Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф | При поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям                                             |
| 9     | Все сотрудники          | 138                   | Исследования на гельминтозы                                                                              | При поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям    |
| 10    |                         | 138                   | Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка                                                 | При поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям                                |

**Примечания:**

1. При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и

правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез

**Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.**

2. Дополнительные медицинские противопоказания.

Заболевания и бактерионосительство:

- 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;
- 2) гельминтозы;
- 3) сифилис в заразном периоде;
- 4) лепра;
- 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
- 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериурии, туберкулезной волчанки лица и рук;
- 7) гонорея (все формы) - только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанных с обслуживанием детей, - на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
- 8) оспа

### Вакцинопрофилактика персонала

| № п/п | Наименование прививки                | Сроки вакцинации, ревакцинации                                                                           | Примечание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Дифтерия, столбняк, коклюш           | Вакцинация по схеме далее ревакцинация 1 раз в 10 лет                                                    | 1. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"<br>2. Приказ Минздрава Свердловской области № 1265-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01/620 от 17.11.2011 «Об утверждении Регионального календаря профилактических прививок Свердловской области»<br>3. Постановление главного |
| 2     | Клещевой энцефалит<br>Все сотрудники | Вакцинация по схеме ревакцинация через один год, далее через каждые 3 года                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3     | Грипп                                | Ежегодно<br>Все сотрудники                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4     | Гепатит А, В                         | По схеме                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5     | Гепатит В                            | Не болевшие, не привитые и не имеющие сведений о профилактических прививках против вирусного гепатита В. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 6     | Краснуха                             | Женщины от 18 до 25 лет, не болевшие, не привитые ранее                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 7     | Корь                                 | Взрослые в возрасте до 35 лет                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|   |                                |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                            |
|---|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                | (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори  | государственного санитарного врача по Свердловской области №5/05-584 от 17.11.05 г. «О введении на территории Свердловской области ежегодного проведения профилактических прививок против дизентерии Зоне» |
| 8 | Против дизентерии Зонне        | 1 раз в год<br>Все сотрудники                                                                               |                                                                                                                                                                                                            |
| 9 | Против эпидемического паротита | Не болевшие, не привитые и не имеющие сведений о профилактических прививках против эпидемического паротита. |                                                                                                                                                                                                            |

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

Отчёт о проведении производственного контроля предоставляется зав. садиком по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль и включает:

| № п/п | Форма отчетности                                                                             |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Результаты периодического медицинского осмотра, гигиены и обучения персонала                 |
| 2.    | Отчет о вакцинации сотрудников (вакцинопрофилактика)                                         |
| 3.    | Поименный список лиц, подлежащих ПМО в очередном году                                        |
| 4.    | Личные медицинские книжки каждого работника                                                  |
| 5.    | Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.                                                  |
| 6.    | Журнал «Здоровья»                                                                            |
| 7.    | Протоколы лабораторных испытаний продукции, факторов производственной среды                  |
| 8.    | Акты забраковок (при наличии)                                                                |
| 9.    | Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДП-04-01-2017 Ф1 |
| 10.   | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ДП-06-01-2017 Ф1                               |
| 11.   | Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ДП-06-01-2017 Ф2                      |
| 12.   | Журнал учета часов работы бактерицидной лампы ДП-08-01-2016 Ф2                               |
| 13.   | Журнал по приготовлению дезсредств ДП-10-01-2017 Ф2                                          |
| 14.   | Журнал контроля температурно-влажного режима складских помещений ДП-07-01-2017Ф1             |
| 15.   | Журнала учета температурного режима холодильного оборудования ДП-07-01-2017 Ф2               |
| 16.   | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой                                   |
| 17.   | Журнал регистрации аварийных ситуаций                                                        |
| 18.   | Журнал проведения генеральных уборок в санитарные дни ДП-10-01-2017 Ф1                       |
| 19.   | Журнал технического обслуживания и ремонта оборудования                                      |
| 20.   | Книга отзывов и предложений                                                                  |

## 12. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиНом 2.1.3684-21
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований 29-ФЗ от 02.01.2000, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности СанПиН 2.1.3684-21.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора СанПиН 2.1.3684-21.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала приказ №29н от 28.01.2021.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения СанПиН 2.1.3684-21.

### 12.1 Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых и промышленных отходов (вид, объемы отходов, место сбора и утилизации, наличие договоров на транспортировку, № договора, наименование предприятия):

| Вид отходов                                                                 | Объем в год                           | Место сбора и утилизации | Наличие договора, № договора на транспортировку, утилизацию       | Наименование предприятия          |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 4-5 класс<br>ТБО                                                            | м³                                    | Контейнеры               | Договор №7679/ЮЛ от 09.01.2024 г.<br>Каждый год заключается новый | МУП «Управляющая компания»        |
| 1 класс опасности<br>Лампы люминесцентные,<br>бактерицидные ртутьсодержащие | Среднее<br>определение<br>до 135 штук | МУП<br>«Благоустройство» | Вывоз централизованно                                             | Администрация<br>ГО Верхний Тагил |

### 12.2 Организация мероприятий, направленных на борьбу с грызунами и насекомыми на территории предприятия (№ договора, наименование предприятия):

| Проводимые мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и насекомыми | Периодичность проведения мероприятий              | Наличие договора, № договора на дератизацию, дезинсекцию | Наименование предприятия, проводящего дератизацию, дезинсекцию                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дератизация помещений<br>Дезинсекция помещений                          | Ежемесячно<br>Ежеквартально<br>и по необходимости | Договор № 2/90 от 30.01.2024 г.                          | Филиал ФБУ здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе » |

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

| №<br>п/п | Перечень возможных аварийных ситуаций | Возможные последствия                                                                                                                  | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию последствий и недопущению возникновения угрозы санитарно-эпидемиологическому благополучию населения                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Прекращение подачи электроэнергии     | Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия.<br>Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции | 1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации.<br>2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть.<br>3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию, сообщить родителям.<br>4. Вывоз скоропортящихся пищевых продуктов на объекты с исправной подачей электроэнергии.                                                                  |
| 2.       | Прекращение подачи воды               | Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид.режима                                                                            | 1. Сообщить о случае аварии на водопроводе<br>2. Использовать запас водопроводной воды для мытья рук<br>3. При длительной аварии на водопроводе (более 3-х часов) и отсутствии воды в запасе - прекращение работы до устранения неполадок.<br>4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.                                                                                                                             |
| 3.       | Засор внутренней системы канализации  | Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид.режима                                                                            | 1. Временно приостановить работы.<br>2. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел. (8)3435723532<br>3. Усилить санэпидрежим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии.<br>4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации. |

| №<br>п/п | Перечень возможных аварийных ситуаций                         | Возможные последствия                                                                                                                                                   | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию последствий и недопущению возникновения угрозы санитарно-эпидемиологическому благополучию населения                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.       | Выход из строя технологического оборудования                  | Возможные нарушения технологических процессов могут создавать угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения<br>Снижение качества и безопасности продукции | 1. Остановить производство продукции.<br>2. Принять меры по устранению неисправности оборудования.<br>3. Сообщить о случае аварии в соответствующие службы<br>4. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека.<br>5. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения. |
| 5.       | Прекращение подачи тепла                                      | Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний                                                                                                         | 1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации.<br>2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.<br>3. Сообщить родителям, отправить детей и работников домой, за исключением персонала, занятого в работах по устранению аварийной ситуации                                                                                                                                         |
| 6.       | Возникновение групповых или массовых инфекционных заболеваний | Распространение инфекционных заболеваний                                                                                                                                | 1. Введение карантина, усиление санэпидрежима в групповых ячейках, принятие экстренных мер по купированию заболеваемости.<br>2. Проведение лабораторных испытаний суточных проб<br>2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся ситуации.                                                                                                                                                                           |
| 7.       | Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований     | Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований могут создавать угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию сотрудников предприятия и покупателей       | 1. Сообщить в ТО ТУ Роспотребнадзора<br>2. Устранить факторы, способствующие неудовлетворительным результатам лабораторных исследований<br>3. Провести повторные лабораторные исследования в удвоенном объеме.                                                                                                                                                                                                                |

| ПОРЯДОК ИНФОРМИРОВАНИЯ ОБ АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ |                                 |                                                                |
|----------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Населения, родителей                         | Органов местного самоуправления | Учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы |

| Срок,<br>ответственное<br>лицо предприятия | Способ<br>информирования            | Должностное<br>лицо органов<br>местного<br>самоуправления,<br>которому должна<br>быть передана<br>информация | Срок,<br>ответственное<br>лицо<br>предприятия | №<br>телефона                    | Должностное<br>лицо Учреждения<br>государственной санитарно-<br>эпидемиологической<br>службы, которому<br>должна быть передана<br>информация                                                                                                      | Срок,<br>ответственное<br>лицо<br>предприятия |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| После аварии<br>заведующий                 | Объявление устное<br>или письменное | Администрация<br>г. Верхнего<br>Тагила                                                                       | Заведующий                                    | 8 (34357)<br>2-47-92<br>Приемная | Территориальный Отдел<br>Управления Роспотребнадзора<br>по Свердловской области<br>в городе Нижний Тагил,<br>Пригородном, Верхнесалдинском<br>районах, городе Нижняя Салда,<br>городе Кировград и Невьянском<br>районе<br>Тел. +7 (3435) 25-14-55 | Заведующий                                    |

Во всех случаях возникновения аварийных ситуаций в кратчайшее время с момента обнаружения должны быть оповещены руководитель предприятия или его заместитель. В доступных местах должна быть расположена информация с номерами телефонов экстренных служб и телефонов руководителей

#### Приложение 1

### Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)

#### 1. Цель и область применения.

1.1. Разработано в целях реализации требований ст.10, ч.3, п.3, п.6 ТР ТС 021/2011, и устанавливает порядок контроля этапов технологических операций при изготовлении блюд.

1. Контролируемые этапы при приемке сырья указаны в ДП-04-01-2017.

2. Приготовление блюд – контролируемые этапы изложены в ДП-06-01-2017.

При приготовлении блюд необходимо соблюдать правила личной гигиены. В производственных помещениях запрещено хранение посторонних предметов.

Блюда готовятся в соответствии с меню, технологическими картами. При приготовлении используется только чистый инвентарь. Хранение моющих средств в зоне производства не допускается.

Виды опасностей при изготовлении блюд: Микробиологические, Физические, Химические, Аллергены.

На основании анализа опасностей (Приложение Е к РК-01-2017) установлены контролируемые этапы.

КТ- контрольная точка

ККТ – критическая контрольная точка

ПД- предупреждающее действие

| Этап процесса                              |                                     | ПД<br>КТ,<br>ККТ | Опасный фактор, тип                            | Процедура<br>мониторинга                                                                                                                                                                                       | Периодич<br>ность                                                                       | Мероприятия по<br>управлению                                                                                                               | Регистрационно-<br>учётный документ                                                                              | Ответственный<br>исполнитель |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Наименование<br>операции,<br>процесса      | Контролируемый<br>параметр          |                  |                                                |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                         |                                                                                                                                            |                                                                                                                  |                              |
| 1                                          | 2                                   | 3                | 4                                              | 5                                                                                                                                                                                                              | 6                                                                                       | 7                                                                                                                                          | 8                                                                                                                | 9                            |
| Входной<br>контроль<br>ДП-04-01-2017       | См. РЛ-1-2017                       | ККТ1             | См.РЛ-1-2017<br>Приложение Е<br>К РК-01-2017   | См. РЛ-1-2017                                                                                                                                                                                                  | Каждая<br>поставка                                                                      | См. РЛ-1-2017<br>ДП-04-01-2017                                                                                                             | Журнал бракеража<br>скоропортящихся<br>пищевых<br>продуктов,<br>поступающих на<br>пищеблок» ДП-04-<br>01-2017 Ф1 | Зав складом                  |
| Технологический процесс                    |                                     |                  |                                                |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                         |                                                                                                                                            |                                                                                                                  |                              |
| Документация                               | Корректно<br>оформленные<br>ТК, ТТК | ПД               |                                                | Визуально                                                                                                                                                                                                      | При<br>внесении<br>изменений в<br>процессы,<br>показатели,<br>ассортимент,<br>рецептуры | Корректировка ТК,<br>ТТК                                                                                                                   | -                                                                                                                | Зав.<br>производством        |
| Поточность<br>технологических<br>процессов | Технологические<br>процессы         | ПД               | Микробиологический<br>Физический<br>Химический | Визуально<br>Соответствие<br>фактически<br>существующей<br>последовательности<br>технологическим<br>схемам<br>Отсутствие<br>пересечений<br>потокос сырой и<br>готовой продукции<br>Перекрестное<br>загрязнение | Ежедневно                                                                               | Устранение<br>выявленных<br>пересечений,<br>повторное<br>ознакомление с<br>ДП-14-01-2017<br>«Управление<br>перекрестными<br>загрязнениями» | -                                                                                                                | Зав.<br>производством        |

| Этап процесса                                                                 |                                                                                                                    | ПД<br>КТ,<br>ККТ | Опасный фактор, тип                                                                                          | Процедура<br>мониторинга                            | Периодич<br>ность          | Мероприятия по<br>управлению                                                                                                                                                                                       | Регистрационно-<br>учётный документ                                                                                                                                                             | Ответственный<br>исполнитель |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Наименование<br>операции,<br>процесса                                         | Контролируемый<br>параметр                                                                                         |                  |                                                                                                              |                                                     |                            |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                 |                              |
| 1                                                                             | 2                                                                                                                  | 3                | 4                                                                                                            | 5                                                   | 6                          | 7                                                                                                                                                                                                                  | 8                                                                                                                                                                                               | 9                            |
| Контроль<br>качества воды<br>(используется<br>для<br>приготовления<br>блюдов) | Органолептические<br>показатели<br>Микро-<br>биологические<br>показатели,<br>химические в<br>соответствии с<br>ППК | КТ               | В соответствии с<br>ТР ТС 021/2011<br>СанПиН 2.1.4.1074-01<br>Микробиологический<br>Химический<br>Физический | Лабораторные<br>испытания<br>Визуальный<br>контроль | В<br>соответствии<br>с ППК | При получении<br>неудовлетворитель<br>ных результатов:<br>- повторные<br>испытания<br>- разработка<br>программы<br>необходимых<br>санитарно-<br>гигиенических и<br>противоэпидемиче<br>ских мероприятий.           | Протоколы<br>лабораторных<br>испытаний                                                                                                                                                          | Зав.<br>производством        |
| Хранение<br>(сырья,<br>полуфабрикатов)                                        | См. РЛ-2-2012                                                                                                      | ККТ2             | См. РЛ-2-2017<br>Приложение Е<br>к РК-01-2017                                                                | См. РЛ-2-2017                                       | Ежедневно                  | См. РЛ-2-2017<br>ДП-07-01-2017                                                                                                                                                                                     | Журнал замеров<br>температуры и<br>влажности в<br>складском<br>помещении<br>ДП-07-01-2017<br>Ф1<br>Журнал учета<br>температурного<br>режима<br>холодильного<br>оборудования<br>ДП-07-01-2017Ф 2 | Зав. складом<br>Повар        |
| Приготовление<br>ингредиентов<br>для блюд                                     | Срок годности,<br>маркировка<br>полуфабрикатов                                                                     | КТ               | Микробиологический                                                                                           | Визуально                                           | Каждая<br>партия           | На все заготовки,<br>открытые банки и<br>упаковки<br>проставляется<br>дата вскрытия,<br>срок годности<br>Для приготовления<br>используются<br>ингредиенты с<br>действующим<br>сроком годности<br>До начала рабочей | -                                                                                                                                                                                               | Повар                        |

| Этап процесса                                                                                                                                |                                                                                        | ПД<br>КТ,<br>ККТ | Опасный фактор, тип                                                                                      | Процедура<br>мониторинга                     | Периодич<br>ность             | Мероприятия по<br>управлению                                                                                                           | Регистрационно-<br>учётный документ | Ответственный<br>исполнитель |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Наименование<br>операции,<br>процесса                                                                                                        | Контролируемый<br>параметр                                                             |                  |                                                                                                          |                                              |                               |                                                                                                                                        |                                     |                              |
| 1                                                                                                                                            | 2                                                                                      | 3                | 4                                                                                                        | 5                                            | 6                             | 7                                                                                                                                      | 8                                   | 9                            |
|                                                                                                                                              |                                                                                        |                  |                                                                                                          |                                              |                               | смены,<br>производится<br>проверка сроков<br>годности<br>ингредиентов<br>Ингредиенты с<br>истекшим сроком<br>годности<br>утилизируются |                                     |                              |
| Освобождение<br>от упаковки,<br>внешний осмотр<br>подготовка<br>сырья. Вскрытие<br>и обработка<br>упаковки<br>консервированн<br>ых продуктов | Отсутствие в<br>производственных<br>помещениях<br>продуктов<br>в транспортной<br>таре  | КТ               | Микробиологический<br>Физический                                                                         | Визуально                                    | Ежедневно<br>Каждая<br>партия | Соблюдение<br>ДП-14-01-2017<br>«Управление<br>перекрестными<br>загрязнениями»<br>Повторное<br>ознакомление при<br>не соблюдении        | -                                   | Повар                        |
| Мойка,<br>органолептическ<br>ая оценка,<br>контроль<br>целостности,<br>дезинфекция                                                           | Концентрация<br>растворов,<br>время выдержки                                           | КТ               | Микробиологический                                                                                       | Визуально<br>в соответствии с<br>инструкцией | Каждая<br>партия              | Соблюдение<br>инструкции по<br>приготовлению<br>растворов, наличие<br>инструкции на<br>рабочем месте                                   | -                                   | Повар                        |
| Укладка сырых<br>обработанных<br>яиц во<br>внутрицеховую<br>тару                                                                             | Наличие<br>маркировки на<br>емкости для<br>обработанных яиц,<br>состояние<br>(чистота) | КТ               | Микробиологический                                                                                       | Визуально                                    | Каждая<br>партия              | При отсутствии<br>маркировки или<br>наличии<br>загрязнений не<br>использовать<br>емкости для<br>укладки яиц                            | -                                   | Повар                        |
| Варка яиц                                                                                                                                    | Время варки                                                                            | КТ               | Микробиологический<br>, выживание<br>патогенных<br>микроорганизмов<br>(сальмонелла) при<br>недостаточной | Визуально                                    | Каждая<br>партия              | Варка яиц не менее<br>10 минут                                                                                                         | -                                   | Повар                        |

| Этап процесса                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                | ПД<br>КТ,<br>ККТ | Опасный фактор, тип              | Процедура<br>мониторинга | Периодич<br>ность | Мероприятия по<br>управлению                                                                                                    | Регистрационно-<br>учётный документ | Ответственный<br>исполнитель |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|--------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Наименование<br>операции,<br>процесса                                                                                     | Контролируемый<br>параметр                                                                                                                                                                                                     |                  |                                  |                          |                   |                                                                                                                                 |                                     |                              |
| 1                                                                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                              | 3                | 4                                | 5                        | 6                 | 7                                                                                                                               | 8                                   | 9                            |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                |                  | тепловой обработке               |                          |                   |                                                                                                                                 |                                     |                              |
| Переборка круп,<br>ягод, сушеных<br>фруктов,<br>удаление<br>посторонних<br>примесей,<br>промывание<br>Просеивание<br>муки | Посторонние<br>примеси,<br>металлопримеси                                                                                                                                                                                      | КТ               | Физический                       | Визуально                | Каждая<br>партия  | Просеивание муки,<br>удаление<br>посторонних<br>примесей                                                                        | -                                   | Повар                        |
| Чистка, мойка,<br>инспектирование<br>овощей и<br>фруктов                                                                  | Остатки чешуи,<br>кожуры                                                                                                                                                                                                       | КТ               | Физический                       | Визуально                | Каждая<br>партия  | Доочистка                                                                                                                       | -                                   | Кухонный<br>работник         |
|                                                                                                                           | Складирование<br>отходов в<br>производственных<br>помещениях в<br>отдельные<br>контейнеры                                                                                                                                      | ПД               | Микробиологический<br>Физический | Визуально                | Ежедневно         | При отсутствии<br>контейнера или<br>маркировки<br>обеспечить их<br>наличие                                                      | -                                   | Кухонный<br>работник         |
|                                                                                                                           | Обработка сырых<br>и готовых<br>продуктов<br>(производится на<br>разных столах).<br>При работе<br>технологического<br>оборудования<br>исключается<br>возможность<br>контакта сырых и<br>готовых к<br>употреблению<br>продуктов | КТ               | Микробиологический               | Визуально                | Ежедневно         | Соблюдение<br>ДП-14-01-2017<br>«Управление<br>перекрестными<br>загрязнениями»<br>Повторное<br>ознакомление при<br>не соблюдении | -                                   | Повар                        |



| Этап процесса                                                               |                                                  | ПД<br>КТ,<br>ККТ | Опасный фактор, тип                           | Процедура<br>мониторинга          | Периодич<br>ность | Мероприятия по<br>управлению                                                                                                                                                                                                                                                                           | Регистрационно-<br>учётный документ                                            | Ответственный<br>исполнитель |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Наименование<br>операции,<br>процесса                                       | Контролируемый<br>параметр                       |                  |                                               |                                   |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                |                              |
| 1                                                                           | 2                                                | 3                | 4                                             | 5                                 | 6                 | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 8                                                                              | 9                            |
| Тепловая<br>кулинарная<br>обработка                                         | См. РЛ-3-2017                                    | ККТ 3            | См. РЛ-3-2017<br>Приложение Е<br>к РК-01-2017 | См. РЛ-3-2017                     | Каждая<br>партия  | ДП-06-01-2017<br>См. РЛ-3-2017                                                                                                                                                                                                                                                                         | Журнал бракеража<br>готовой<br>кулинарной<br>продукции<br>ДП-06-01-2017 Ф1     | Повар                        |
| Органолептичес<br>кая оценка<br>(бракераж),<br>оценка степени<br>готовности | Вкус, запах,<br>консистенция,<br>готовность блюд | ККТ4             | См. РЛ-4-2017<br>Приложение Е<br>к РК-01-2017 | Органолептически<br>См. РЛ-4-2017 | Каждая<br>партия  | Выдача готовой<br>пищи<br>осуществляется<br>только после<br>бракеража. При<br>нарушении<br>технологии<br>приготовления<br>пищи, а также в<br>случае<br>неготовности<br>блюда к выдаче не<br>допускается до<br>устранения<br>выявленных<br>кулинарных<br>недостатков.<br>ДП-06-01-2017<br>См. РЛ-4-2017 | Журнал бракеража<br>готовой<br>кулинарной<br>продукции<br>ДП-06-01-2017<br>Ф 1 | Бракеражная<br>комиссия      |
| Раздача                                                                     | См. РЛ-5-2016                                    | ККТ 5            | См. РЛ-5-2017<br>Приложение Е<br>к РК-01-2017 | См. РЛ-5-2016                     | Каждая<br>партия  | ДП-06-01-2017<br>См. РЛ-5-2017                                                                                                                                                                                                                                                                         | Журнал бракеража<br>готовой<br>кулинарной<br>продукции<br>ДП-06-01-2017Ф1      | Повар                        |