

управление образования Администрации города Иванова
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 163»
☒ 153009 Иваново, ул. 1-я Полевая, д.72 ☎ (4932) 23-73-59;
e-mail: dou163@ivedu.ru

СОГЛАСОВАНО:
Председатель Управляющего совета
МБДОУ «Детский сад № 163»
Надежда / Надеждина Е.И.
Протокол Управляющего совета
от 26.05.2021 года

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ «Детский сад №
163»
Чистякова / Чистякова М.С./
Приказ от 26.05.2021 года № 54/1



ПРИНЯТО:
Протокол заседания общего собрания
трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад № 163»
от 26.05.2021 года № 2

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД № 163»**

04-08.2.ХАССП.1

Содержание программы производственного контроля

1. Общие вопросы.

- Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

2. Термины и определения

3. Паспорт юридического лица, характеристики здания и инженерных сетей

4. Содержание производственного контроля:

4.1. Организация работ по применению программы.

4.2. Производственный контроль по 1 принципу ХАССП *Проведение анализа рисков.*

4.3. Производственный контроль по 2 принципу ХАССП *Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).*

4.4. Производственный контроль по 3 принципу ХАССП *Определение критических пределов для каждой ККТ.*

4.5. Производственный контроль по 4 принципу ХАССП *Установление системы мониторинга ККТ.*

4.6. Производственный контроль по 5 принципу ХАССП *Установление корректирующих действий.*

4.7. Производственный контроль по 6 принципу ХАССП *Установление процедур проверки (контроля) системы ХАССП*

- Контрольные мероприятия:

- ✓ контроль за организацией периодических медицинских осмотров;
- ✓ контроль за поведением специальной оценки условий труда (СОУТ) и работой по ОТ;
- ✓ контроль за организацией работы по обучению по ХАССП, организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения;
- ✓ контроль за организацией лабораторно-инструментальных исследований в ДОУ;
- ✓ контроль за организацией работы по безопасности питания с учетом принципов ХАССП;
- ✓ контроль за обеспечением условий учебно-воспитательного процесса;
- ✓ контроль за медицинским обеспечением и оценке состояния здоровья;
- ✓ контроль за организацией работы по своевременному информированию технических служб, Роспотребнадзора. Управления образования, родителей об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию;
- ✓ контроль за охраной окружающей среды;
- ✓ контроль за организацией работы по организации противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекций.

4.8. Производственный контроль по 7 принципу ХАССП *Документирование и записи всех процедур*

Приложение № 1

«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от

30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», иными актами согласно **Приложения 1**. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ «Детский сад № 170» (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Цель программы:

- обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов, в процессе ее производства и реализации.
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением;

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Время действия программы:

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ. Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Перечень объектов контроля:

- пищеблок (холодный цех, горячий цех, столовая (место выдачи пищи на группы));
- складские помещения;
- подсобные помещения пищеблока.
- группы

Состав работников связанных с обеспечением питания:

- повар – 2 ставки;
- подсобный рабочий (кухни) – 1 ставка;
- заведующий складом продуктов – 1,0 ставки;
- младшие воспитатели – 7,75 ставок;
- зам. зав. по АХР – 1 ставка;
- воспитатели – 12 ставок.

Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; • <...>
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; • <...>
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; • <...>
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; • <...>
5	Ответственный по питанию, члены группы ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> • разработка документации ХАССП; • организация работы по ХАССП; • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; • <...>

2. Термины и определения.

В настоящем документе используются термины с соответствующими определениями, приведенными в ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000, а также следующие термины: **документ:** Информация и соответствующий носитель.

документированная процедура: Документ, содержащий процедуру.

процедура: Установленный способ осуществления деятельности или процесса.

записи: Документы, содержащие достигнутые результаты или свидетельства осуществленной деятельности.

инструкция: Документ, содержащий правила, указания или руководства, устанавливающие порядок и способ выполнения или осуществления чего-либо.

нормативный документ: Документ, содержащий правила, принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, в том числе нормы на продукцию, процессы, работы и пр.

регистрационно-учетная документация системы ХАССП: Записи, отражающие функционирование системы ХАССП.

форма: Шаблон документа или регистрации записей, используемый в учреждении.

группа ХАССП: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему безопасности пищевой продукции в учреждении.

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.

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.

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.

несоответствующая продукция: Продукция, не соответствующая определенным требованиям.

опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

потенциально опасная продукция: Продукция, содержащая химические и биологические вещества и/или являющаяся источником физических факторов, которые оказывают или могут оказывать вредное воздействие на жизнь и здоровье человека или здоровье будущих поколений либо на состояние среды обитания человека.

утилизация несоответствующей продукции: Действие в отношении несоответствующей продукции, предпринятое для предотвращения ее использования по первоначальному назначению.

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

внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

план ХАССП: Совокупность рабочих листов ХАССП.

верификация: Подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств.

валидация: Получение свидетельства о безопасности пищевой продукции, подтверждающего, что мероприятия по управлению, осуществляемые согласно плану ХАССП и производственной программе обязательных предварительных требований, способны быть результативными.

3. Паспорт юридического лица

1.	Наименование юридического лица	муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 170».
2.	Юридический адрес	Ивановская область, 153038, г.Иваново, пр. текстильщиков, д. 68А.
3.	Телефон:	8 (4932) 23-73-59
4.	Электронная почта:	dou163@ivedu.ru
5.	Сайт ДОУ	
6.	ИНН	3702133335
7.	КПП	370201001
8.	ОГРН	1023700547353
9.	Учредитель	управление образование Администрации города Иваново
10.	Осуществляемые виды деятельности	Образование дошкольное

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание без подвала
--------------	---

Площадь	5282 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

4. Содержание производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие разделы:

1. Производственный контроль по организации работ по применению программы.
2. Производственный контроль по **1 принципу ХАССП *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).
3. Производственный контроль по **2 принципу ХАССП *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.
4. Производственный контроль по **3 принципу ХАССП *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).
5. Производственный контроль по **4 принципу ХАССП *Установление системы мониторинга ККТ***, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.
6. Производственный контроль по **5 принципу ХАССП *Установление корректирующих действий*** и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.
7. Производственный контроль по **6 принципу ХАССП *Установление процедур проверки системы ХАССП***, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.
8. Производственный контроль по **7 принципу ХАССП *Документирование и записи всех процедур*** системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

4.1. Организация работ по применению программы.

- В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой пищевой продукции несет заведующий МБДОУ.
- Заведующий ДОУ определяет и документирует политику ХАССП и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях (см. документ № 04-08.ХАССП.3 «Политика в области безопасности пищевой продукции»).
- Система работы по ХАССП должна быть применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органам государственного контроля и надзора, ожиданиям потребителей.
- Заведующий ДОУ определяет область применения ХАССП (см. документ № 04-08.ХАССП.2 «Руководство по системе ХАССП»).
- Приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и функционирование системы ХАССП на всех этапах. (см. Приказ об ответственных лицах за ХАССП).

- Утверждает локальные акты регламентирующие деятельность группы ХАССП (Положение о рабочей группе ХАССП Положение о руководителе группы ХАССП Должностные инструкции ответственных за питание Инструкции по ОТ ответственных за питание Технологические инструкции

- Утверждает пакет документов по ХАССП (см. Приказ об утверждении пакета документов по ХАССП, см. Приказ по организации питания в ДОУ, см. документ № 04-08.ХАССП.6 «Положение об организации питания в ДОУ»).

- Контроль за исполнением программы остается за заведующим ДОУ или лицом официально его замещающим.

- Администрация и ответственные за организацию питания в ДОУ лица исполняют требования в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4.2. Производственный контроль по 1 принципу ХАССП Проведение анализа рисков.

Виды опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания:

Микробиологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; воздух; вода; земля; растения, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов (плесени, бактерии и др.)

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть: люди использующие (дезинфицирующие средства, пищевые добавки и др.) и опасные предметы.

Физические опасности:

Источники физических опасностей – посторонние предметы: стекло, метал, камни, и др..

Аллергены.

Для определения опасных факторов разработаны документальные процедуры:

• Методика анализа опасных факторов. Виды опасностей. Перечень опасных факторов и оценка тяжести для здоровья	04-08.1.ХАССП.11
• ДП «Перечень потенциальных опасностей при организации процесса организации питания»	04-08.1.ХАССП.12
• ДП «Опасности и болезни готовой продукции»	04-08.1.ХАССП.13
• ДП «Управление аллергенами»	04-08.1.ХАССП.15

Основываясь на вышеперечисленном произведен анализ рисков он представлен в документах:

ДП «Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах производства (изготовления)»	04-08.1.ХАССП.14
---	------------------

Для предупреждения опасных факторов (управления опасностями) разработаны следующие документы:

ДП «Предупреждающие действия».	04-08.1.ХАССП.16
ПЕРСОНАЛ, ПРИЕМ ПОСЕТИТЕЛЕЙ	
• Программа обучения персонала	04-08.1.ХАССП.17
• ДП «Личная гигиена персонала»	04-08.1.ХАССП.18
• ДП «Посещение посторонними лицами»	04-08.1.ХАССП.19
• Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.	04-08.1.ХАССП.20
• Положение об обеспечении СИЗ	04-08.1.ХАССП.21
СХЕМЫ, ГРАФИКИ, ЖУРНАЛЫ, ДОГОВОРА, ПАСПОРТА, АКТЫ, СЕРТИФИКАТЫ	
• Схема потоков продукции и отходов	04-08.1.ХАССП.22.1
• Схема передвижения персонала	04-08.1.ХАССП.22.2

<ul style="list-style-type: none"> • Схема территории ДОУ (с отметкой маршрута поставки продуктов питания, движения, хранения и вывоза отходов). 	04-08.1.ХАССП.22.3
<ul style="list-style-type: none"> • Схема расположения помещений с расстановкой технологического оборудования 	04-08.1.ХАССП.22.4
<ul style="list-style-type: none"> • Схема инженерных коммуникаций 	04-08.1.ХАССП.22.5
<ul style="list-style-type: none"> • Графики: питьевого режима, выдачи питания, проветривания, генеральных уборок, смены белья и др. 	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЧС И ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ	
ДП «Предупреждение перекрестных загрязнений»	04-08.1.ХАССП.22
ДП «Реагирование на чрезвычайные обстоятельства и аварии»	04-08.1.ХАССП.23
Инструкция по действиям персонала при ЧС техногенного и природного характера	04-08.1.ХАССП.23.1
Инструкция по действиям персонала при угрозе и возникновении террористических актов.	04-08.1.ХАССП.23.2
ДП «Управление потенциально небезопасной продукцией»	04-08.1.ХАССП.24
ДП «Целостность стекла и пластика»	04-08.1.ХАССП.25
Инструкция по действиям персонала при ЧС техногенного и природного характера	04-08.1.ХАССП.25.1
Инструкция по действиям персонала при угрозе и возникновении террористических актов.	04-08.1.ХАССП.25.2
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СРЕДА	
ДП «Производственная среда. Оборудование. Техническое обеспечение»	04-08.1.ХАССП.26
ДП «Обслуживание технологического оборудования»	04-08.1.ХАССП.27
ПОМЕЩЕНИЕ	
ДП «Требования к воде».	04-08.1.ХАССП.28
ДП «Требование к оборудованию, посуде».	04-08.1.ХАССП.29
ДП «Требования к помещениям ДОУ. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды»	04-08.1.ХАССП.30
ДП «Санитарные инструкции»	04-08.1.ХАССП.30.1
ДП «Приготовление дезрастворов.	04-08.1.ХАССП.31
Перечень дезинфицирующих средств.	04-08.1.ХАССП.31.1
ДП «Дезинфекция. Дератизация. Дезинсекция».	04-08.1.ХАССП.32
ДП « Утилизация отходов»	04-08.1.ХАССП.33
<ul style="list-style-type: none"> • Инструкция по сбору, хранению, и удалению отходов МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 33" 	04-08.1.ХАССП.34
<ul style="list-style-type: none"> • Инструкция для ответственного специалиста, организующего работу по обращению с отходами в лечебно-профилактическом учреждении 	04-08.1.ХАССП.35
<ul style="list-style-type: none"> • Инструкция для медицинского и обслуживающего персонала, осуществляющего сбор, временное хранение и транспортировку отходов. 	04-08.1.ХАССП.37
<ul style="list-style-type: none"> • Инструкция по демеркуризации очага ртутного загрязнения 	04-08.1.ХАССП.38
Положение о пищевых отходах	04-08.1.ХАССП.39
Договор на утилизацию пищевых отходов	04-08.1.ХАССП.40
ТЕРРИТОРИЯ	
ДП «Регламент уборки территории»	04-08.1.ХАССП.41

4.3. Производственный контроль по 2 принципу ХАССП *Определение Критических Контрольных Точек* (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

Контроль по данному пункту определен документами:

Программой производственного контроля с контрольными точками.	04-08.2.ХАССП.1
ДП «Определение выбора Критических Контрольных Точек».	04-08.2.ХАССП.2
Ассортиментный перечень	04-08.2.ХАССП.3

Критическими контрольными точками в МБДОУ являются :

- ККТ 1 Прием сырья
- ККТ 2 Хранение сырья
- ККТ 3 Приготовление (тепловая обработка)
- ККТ 4 Реализация пищи

Приемка сырья (ККТ 1):

При приемке сырья осуществляется проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (документальная и органолептическая), результаты которой отражаются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (образцы всех журналов см. ДП «Формы журналов по СБПП ХАССП» 04-08.7.ХАССП.4)

По этому пункту разработаны следующие документы:

ДП «Выбор и оценка поставщиков»	04-08.2.ХАССП.4
ДП «Входной контроль. Приемка сырья, пищевой продукции, материалов»	04-08.2.ХАССП.5

Хранение поступившего пищевого сырья (ККТ 2)

Хранение сырья осуществляется в соответствии с СанПиН и документированными процедурами:

Порядок хранения сырья, материалов, продукции	04-08.2.ХАССП.6
ДП «Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) пищевой продукции».	04-08.2.ХАССП.7

Сырье в МБДОУ «Детский сад № 170» храниться в кладовых: продуктовой и овощной. Во всех помещениях для хранения продуктов должен соблюдаться определенный температурный режим описанный в вышеназванных документах. Данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах :

- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Обработки и переработка, термообработка (ККТ3) при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанных в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных заведующим документах:

Картотека блюд	04-08.2.ХАССП.8
Технологические карты	04-08.2.ХАССП.9

Технологические карты разработаны по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

С целью предотвращения хищения продуктов питания и контроля для питанием, работники ДОУ в соответствии с приказом заведующего и на основании Графика (образцы всех графиков см. ДП «Графики по организации работы по СБПП ХАССП» 04-08.7.ХАССП.3) производят закладку продуктов питания. Результаты закладки продуктов заносятся в Журнал закладки продуктов питания в котел.

Реализация пищевой продукции (ККТ 4) осуществляется на основании документов:

Двухнедельного меню	04-08.2.ХАССП.10
ДП «Организация питания в ДОУ»	04-08.1.ХАССП.11

Данные документы описывают процесс организации питания в ДОУ.

Для информирования родительской общественности на сайте ДОУ должны быть размещены все документы по организации питания, а на стендах в групповых и вестибюлях вывешиваются ежедневное меню с указанием приемов пищи, наименований блюд и выходов блюда.

Критические контрольные точки в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 33» определены для следующих видов продукции:

- салаты;
- первые блюда;
- вторые блюда;
- третьи блюда;
- выпечка;

4.4. Производственный контроль по 3 принципу ХАССП *Определение критических пределов для каждой ККТ*

Для всех ККТ критические пределы устанавливаются по нескольким параметрам. Такими параметрами в ДОУ являются:

- время;
- температура;
- влажность;
- место хранения

Определение критических пределов на основании ККТ и контролируемых параметров определены в документированной процедуре

ДП «Определения критических пределов для каждой Критической Контрольной Точки»	04-08.3.ХАССП.1
--	-----------------

4.5. Производственный контроль по 4 принципу ХАССП *Установление системы мониторинга ККТ*

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в:

- Журнале витаминизации
- Журнале бракеража готовой пищевой продукции в котором отражаются органолептические показатели блюд.

Система мониторинга определена следующими документами:

ДП «Рабочие листы ХАССП»	04-08.4.ХАССП.1
План ХАССП.	04-08.4.ХАССП.2
ДП «Идентификация и прослеживаемость»	04-08.4.ХАССП.3
ДП «План проведения контрольных мероприятий»	04-08.4.ХАССП.4
Чек листы по контролю за системой работы по организации питания и санитарного состояния	04-08.4.ХАССП.5
ДП «Органолептическая оценка качества пищи»	04-08.4.ХАССП.6

4.6. Производственный контроль по 5 принципу ХАССП *Установление корректирующих действий.*

В разработанной документальной процедуре:

ДП «Корректирующие действия».	04-08.5.ХАССП.1
-------------------------------	-----------------

определен порядок корректирующих действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений.

Результаты оценки качества готовых блюд отражаются в Журнале бракеража готового блюда .

Если при оценке качества приготовленной пищи обнаружены нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

В случае попадания в пищу посторонних предметов ее подвергают утилизации.

Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья – выявленных после проведенных лабораторных исследований требуют следующих действий:

- при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- при отрицательных результатах - сырье утилизируют.

4.7. Производственный контроль по 6 принципу ХАССП Установление процедур проверки системы ХАССП регламентируется следующими документами:

ДП «Внутренние проверки системы ХАССП»	04-08.6.ХАССП.1
Программа внутренних аудитов	04-08.6.ХАССП.2
Положение о бракеражной комиссии	04-08.6.ХАССП.3
План работы бракеражной комиссии	04-08.6.ХАССП.4
Порядок работы санитарной комиссии	04-08.6.ХАССП.5

В рамках производственного контроля на основе вышеназванных документов проводятся **следующие контрольные мероприятия:**

№	Производственные мероприятия	Сроки проведения	Ответственные лица	ДП, документы	Место хранения документов и др.
1. Контроль за организацией периодических медицинских осмотров					
1.1.	Контроль за прохождением медицинских осмотров	Постоянно	Заведующий	Заключительный акт, заключения	Кабинет заведующего
1.2.	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии с приказом МЭСР РФ 302 от 12.04.2011 года)	1 раз в год	Заведующий	Договор, Журнал регистрации направлений	Кабинет заведующего
1.3.	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	Заведующий	Мед.книжка	Кабинет заведующего
1.4.	Проведение профилактического осмотра сотрудников	1 раз в год	Заведующий	Мед.книжка	Кабинет заведующего
1.5.	Проведение осмотра на кишечные исследования	1 раз в год	Медицинская сестра	Мед.книжка	Кабинет заведующего
1.6.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал	Пищеблок
1.7.	Проведение психиатрического освидетельствования сотрудника	1 раз	Заведующий	Заключительный акт, заключения	Кабинет заведующего
2. Контроль за поведением специальной оценки условий труда (СОУТ) и работой по ОТ					
2.1.	Контроль за проведением СОУТ, определением класса опасности РМ, мероприятий по улучшению условий работы.	1 раз в 5 лет	Заведующий	Отчет, карты РМ, перечень РМ, протоколы	Кабинет заведующего
2.2.	Контроль за организацией работы по ОТ.	Регулярно	Заведующий председатель профсоюза, отв. по ОТ	Локальные акты, Коллективный договор	Кабинет заведующего, раб. места, стенд

3. Контроль за организацией работы по обучению по ХАССП, организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения

3.1.	Проведение санитарного минимума	При приеме на работу	Заведующий	Мед.книжка	Кабинет заведующего
3.2.	Гигиеническая аттестация сотрудников	1раз в 2 года	Заведующий	Договор, акт ,мед.книжка	Кабинет заведующего
3.3.	Гигиеническая аттестация сотрудников связанных с питанием	1раз в год	Заведующий	Договор, акт ,мед.книжка	Кабинет заведующего
3.4	Обучение по ХАССП ответственных лиц	1р в 5 лет	Ответствен. за ХАССП	Сертификат	Кабинет заведующего
3.5	Обучение по ХАССП членов группы ХАССП	1р в 5 лет	Ответственный за ХАССП	ДП, журнал протокол, сертификат	Кабинет заведующего
3.6	Обучение по оказанию 1-й мед. помощи (все сотрудники ДОУ)	1р в 5 лет	Заведующий	Сертификат	Кабинет заведующего

4. Контроль за организацией лабораторно-инструментальных исследований в ДОУ

4.1.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей	2 раза в год	Старший воспитатель	Замеры, маркировка мебели, список	Группы
------	--	--------------	---------------------	-----------------------------------	--------

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Форма учета
4.2	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	Протокол
		Кратность обмена воздуха			
		Относительная влажность воздуха			
4.3	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	Протокол
4.4	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово –после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	Протокол
4.5	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, ремонтных работ	Помещения (1 проба)	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон–при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	Протокол
4.6	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	Протокол

4.7	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки–10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	Протокол
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	
4.8	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	Протокол
4.9	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	
4.10	Соответствие продукции по органолептическим показателям		2-4 раза в год	Все блюда	Протокол

№	Производственные мероприятия	Сроки проведения	Ответственные лица	ДП, документы	Место хранения документов и др.
5. Контроль за организацией работы по безопасности питания с учетом принципов ХАССП					
5.1	Контроль доставки пищевых продуктов	Постоянно	Зав.складом	Журнал бракеража	Пищеблок
5.2	Заключение договоров на поставку продуктов питания	Декабрь-январь, июнь	Заведующий	Договора	Кабинет заведующего

5.3	Контроль наличия сопроводительных документов удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Постоянно	Зав.складом	Сертификаты, удостоверения, накладные, акты	Пищеблок
5.4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	Постоянно	Медицинская сестра	Чек-листы Сертификаты, удостоверения	Кабинет заведующего
5.5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	Постоянно	Медицинская сестра	Чек-листы Технологические карты	Кабинет заведующего
5.6	Проведение оценки качества готовых блюд	Ежедневно	Медицинская сестра	Чек-листы Журнал бракеража гот.продукции	Каб.завед. Пищеблок
5.7	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Медицинская сестра	Чек-листы	Кабинет заведующего
5.8	Контроль за ежедневной витаминизацией третьих блюд (вложение витамина С);	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал витаминизации	Пищеблок

6. Контроль за обеспечением условий учебно-воспитательного процесса

6.1	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели в соответствии с СанПиН	Постоянно	Старший воспитатель	Чек-листы	Методический кабинет
6.2	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом	Постоянно	Воспитатели	Чек-листы	Методический кабинет
6.3	Контроль за рассаживанием детей в -соответствии с ростом	Постоянно	Старший воспитатель	Чек-листы	Методический кабинет
6.4	Маркировка мебели	Постоянно	Воспитатели	Чек-листы	Методический кабинет
6.5	Контроль за использованием технических средств обучения в группах	Постоянно	Старший воспитатель	Чек-листы	Методический кабинет
6.6	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению	Постоянно	Завхоз	Чек-листы	Методический кабинет
6.7	Выполнение требований режима дня и непосредственно образовательной деятельности	Постоянно	Воспитатели	Чек-листы	Методический кабинет
6.8	Проведение контроля и анализа физического развития	Постоянно	Старший воспитатель	Чек-листы	Методический кабинет

7. Контроль за медицинским обеспечением и оценке состояния здоровья

7.1	Проведение профилактических осмотров детей	По плану ОБУЗ ГКБ 3	Врач, мед.сестра	Журнал	Группы
7.2	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	постоянно	Старший воспитатель	Чек-листы	Методический кабинет
7.3	Ежегодный анализ физкультурно-оздоровительной работы и здоровья (мониторинг)	Май, декабрь	Старший воспитатель	Протоколы диаграммы	Методический кабинет
7.4	Контроль за утренним приемом детей	Постоянно	Старший воспитатель	Журнал	Группы
7.5	Осмотр детей на педикулёз	1 раз в неделю	Воспитатели Мед. сестра	Журнал	Группы
7.6	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий при к а р а н т и н е	По необходимости	Медицинская сестра	Журнал	Медицинский кабинет
7.7	Пополнение и наличие аптечки для	По	Медицинская	Аптечки	Группы, мед.

	оказания первой медицинской доврачебной помощи	необходимости	сестра		кабинет, кухня, прачечная
7.8	Работа по формированию ЗОЖ с персоналом и воспитанниками, организация дней здоровья, физкультурных досугов, спортивных праздников и т.д.	По плану	Воспитатели Старший воспитатель	Планы	Группы
8. Контроль за организацией работы по своевременному информированию технических служб, Роспотребнадзора. Управления образования, родителей об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию					
8.1	Авария на водопроводе, отключение воды	По необходимости	Зам.заведующего по АХР	Акты	Кабинет заведующего
8.2	Авария на канализационной сети	По необходимости	Зам.заведующего по АХР	Акты	Кабинет заведующего
8.3	Отключение электричества	По необходимости	Зам.заведующего по АХР	Акты	Кабинет заведующего
8.4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	По необходимости	Зам.заведующего по АХР	Акты	Кабинет заведующего
8.5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	По необходимости	Зам.заведующего по АХР	Акты	Кабинет заведующего
8.6.	Пожар, ЧС	По необходимости	Зам.заведующего по АХР	Акты	Кабинет заведующего
8.7	Инфекционные заболевания, кишечные инфекции, педикулез и др.	По необходимости	Мед.сестра	Журналы	Медицинский кабинет
9. Контроль за охраной окружающей среды					
9.1	Заключение договоров на вывоз ЖБО, ТБО	Январь	Заведующий	Договора	Кабинет заведующего
9.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп спец. транспортом	Постоянно	Зам.заведующего по АХР	Акты	Кабинет заведующего
9.3	Дератизация, дезинсекция помещений	Ежемесячно	Зам.заведующего по АХР	Договора Акты Журнал	Кабинет заведующего
9.4	Противоклещевая обработка территории ДОУ	3 раза в год (май, июль, сентябрь)	Зам.заведующего по АХР	Акты	Кабинет заведующего
9.5	Заключение договоров на обслуживание здания	Январь	Зам.заведующего по АХР	Договора	Кабинет заведующего
9.6.	Работа по контролю с подкарантинными объектами (территория)	Май-октябрь	Зам.заведующего по АХР	Приказ План работы Журнал	Кабинет заведующего (ноябрь-апрель) Ответственный (май-октябрь)
10. Контроль за организацией работы по организации противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекций					
10.1	Проведение ежедневного	Ежедневно	Дежурный	Журналы	Группы

	«утреннего фильтра» с обязательной термометрией в отношении всех детей и сотрудников ДОУ	(2 раза в день)	администратор		Методический кабинет
10.2	Обеспечение обработки рук сотрудников и родителей кожными антисептиками при входе в ДОО	Ежедневно	Зам.заведующего по АХР	Антисептики Журнал	Холлы, группы, кухня, прачечная, санузел
10.3	Обеспечение незамедлительной изоляции воспитанников с признаками респираторных заболеваний	По необходимости	Дежурный администратор	Журнал	Медиц. кабинет Изолятор
10.4	Проведение сан.уборки с применением дезинфицирующих средств всех помещений, уделив особое внимание дезинфекции поверхностей, дверных ручек, выключателей, поручней, перил, оборудования, мебели, игр и игрушек	Ежедневно (с кратностью каждые 2 часа)	Медицинская сестра Младшие воспитатели	Журналы	Все помещения
10.5	Наличие в ДОО запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук, средств для индивидуальной защиты органов дыхания (маски).	По необходимости	Зам.заведующего по АХР	Ведомость	Кладовая
10.6	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены	Систематически	Медицинская сестра	Инструкции Журнал инструктажей	Кабинет заведующего
10.7	Обеспечение дезинфекции воздушной среды в помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов.	По графику	Ответственные	Журналы	Группы Методич. кабинет
10.8	Контроль за t, регулярным проветриванием помещений, а также сквозным проветриванием помещений в отсутствие детей	По графику, после каждого занятия	Медицинская сестра	График Визуальный контроль	Все помещения
10.9	Обеспечение строгого соблюдения принципа групповой изоляции во время прогулок, а также проведения дезинфекции всех игровых сооружений на игровых площадках перед прогулкой	Ежедневно	Старший воспитатель, дворники	Журнал	Методический кабинет
10.10	Контроль за обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	Старший воспитатель, Зам.заведующего по АХР	Чек листы	Кабинет заведующего
10.11	Контроль за дезинфекцией столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием.	Ежедневно	Старший воспитатель, Зам.заведующего по АХР, медсестра	Чек листы	Кабинет заведующего
10.12	Организация работы персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)	Ежедневно	Медицинская сестра	Чек листы	Пищеблок

10.13	Контроль за организацией питьевого режима	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал	Пищеблок Группы
10.14	Обеспечение постоянного наличия мыла, туалетной бумаги в санузлах для детей и сотрудников, наличие антисептического средства.	Ежедневно	Зам.заведующего по АХР	Ведомость	Группы, пищеблок, мед.блок, санузлы
10.15	Усиление педагогической работы по гигиеническому воспитанию воспитанников и их родителей	По плану	Старший воспитатель	Стенды, сайт, наглядная информация	Группы, холлы, сайт.
10.16	Исключение проведения массовых мероприятий	На период повышенной готовности	Заведующий	Приказ, инструктаж	Кабинет заведующего
10.17	Уборка и освещенность территории	Ежедневно	Зам.заведующего по АХР	-	
10.18	Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	Регулярно	Зам.заведующего по АХР	-	
10.19	Состояние осветительных приборов	Регулярно	Зам.заведующего по АХР	-	
10.20	Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	По графику	Зам.заведующего по АХР	-	
10.21.	Работа по контролю с подкарантинными объектами (кладовые продуктов)	Ежедневно	Зам.заведующего по АХР	Приказ План работы Журнал	Пищеблок

4.8. Производственный контроль по 7 принципу ХАССП *Документирование и записи всех процедур*

Контроль за наличием, своевременным оформлением и ведением документации регламентируется документами:

ДП «Управление документацией системы ХАССП»	04-08.7.ХАССП.1
ДП «Управления записями системы ХАССП»	04-08.7.ХАССП.2

В документе:

Перечень документации по организации работы системы безопасности питания по принципам ХАССП	04-08.ХАССП.1
---	---------------

подробно перечислен полный список документов по организации работы системы безопасности питания по принципам ХАССП.

Образцы документов, которые требуют регулярного использования и ежедневного заполнения представлены в следующих документах:

ДП «Графики по организации работы по СБПП ХАССП»	04-08.7.ХАССП.3
ДП «Формы журналов по СБПП ХАССП»	04-08.7.ХАССП.4

«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Наименование нормативного документа:

- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции действующих ФЗ).
- Федеральный закон № 184 –ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании» (в редакции действующих ФЗ).
- Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23) (в редакции действующих ФЗ).
- ФЗ №2 от 09.01.96г Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» (в редакции действующих ФЗ).
- ФЗ№29 от 02.01.2000г Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции действующих ФЗ).
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции действующих ФЗ).
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (в редакции действующих ФЗ).
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в редакции действующих ФЗ).
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29) (с действующими изменениями).
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151) (с действующими изменениями).
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115) (с действующими изменениями).
- Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12) (с действующими изменениями).
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) (с действующими изменениями).
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7) (с действующими изменениями).
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8) (с действующими изменениями).
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15 февраля 2015года.
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден комиссией ТС № 880 от 9 декабря 2011 г.)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (с изменения и дополнениями).
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (с изменения и дополнениями).
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменения и дополнениями).
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменения и дополнениями).

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (с изменения и дополнениями).
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменения и дополнениями).
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции» (с изменения и дополнениями).
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменения и дополнениями).
- ГОСТ Р ИСО 22000—2019 Национальный стандарт Российской Федерации «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Государственный стандарт системы качества «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, 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 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (с изменения и дополнениями).
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменения и дополнениями).
- СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г (с изменения и дополнениями) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменения и дополнениями).
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*» (с изменения и дополнениями).
- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- МР 5.1.0096-14 Методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 988н и Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 1420 от 31 декабря 2020 года «Об утверждении 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 Министерства здравоохранения Российской Федерации МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 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 так же работам, при которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» и утвержденные данным приказом:

✓ Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, согласно приложению N 1;

✓ Перечень медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, согласно приложению N 2.

Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»