

ПРИНЯТО:
Протокол заседания Общего собрания
ГБДОУ детский сад № 68 Приморского района
Санкт-Петербурга

от 09.03.2023г. № 2

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом ГБДОУ детский сад № 68
Приморского района Санкт-Петербурга

от 09.03.2023г. № 22-ОД

Заведующий



Любимцева И.В.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 68
Приморского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

2023

Паспорт программы

Полное наименование юридического лица:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 68 Приморского района Санкт-Петербурга
Сокращенное наименование юридического лица:	ГБДОУ детский сад № 68 Приморского района Санкт-Петербурга
Тип объекта:	Нежилое здание
ФИО руководителя, телефон	Любимцева Ирина Владимировна 8 (812) 435-67-56
Юридический адрес:	197345, Санкт-Петербург, улица Мебельная д.23, Литер А
Фактический адрес:	197345, Санкт-Петербург, улица Мебельная д.23, Литер А 197345, Санкт-Петербург, улица Оптиков д.36, Литер А
ИНН	7814471266
Характеристика инженерных систем	- Освещение: естественное и искусственное - Система вентиляции: приточно-вытяжная - Система отопления: централизованная, имеется ИТП - Система водоснабжения: централизованная - Система канализации: внутренняя

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», СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», иными актами согласно приложению 1 - «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Производственный контроль - это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Цель проведения производственного контроля: обеспечение безопасности и безвредности влияния факторов производственного контроля на условия пребывания и организации питания детей, работы персонала в образовательном учреждении путем должного выполнения санитарных правил, профилактических мероприятий, а также организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Производственный контроль включает:

- организацию лабораторных исследований и инструментальных измерений;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- ведение учета и отчетности, документации по результатам проведения производственного контроля.

Производственный контроль обеспечивает:

- своевременное информирование органов местного самоуправления, территориальных органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора об аварийных ситуациях;
- выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдение санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение

выявленных нарушений;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих безопасность, качество продукции и оказываемых образовательных услуг.

Производственный контроль пищевой продукции осуществляется с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек) и способствует соблюдению Политики в области безопасности пищевой продукции ГБДОУ детский сад № 68

2. Производственный контроль пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в ГБДОУ является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Производственный контроль безопасности пищевой продукции в процессе её производства в ГБДОУ осуществляется с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Разработкой и внедрением ХАССП в ГБДОУ занимается группа ХАССП, состав которой утверждается приказом заведующего. В состав группы входит координатор, технический секретарь и три члена рабочей группы.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы; представляет группу в руководстве организации.

В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
 - регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и

опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

Рабочая группа проводит анализ оборудования пищеблока, схемы его расстановки, движения производственных потоков, расположения оборудования, технологических карт, возможных аварийных ситуаций.

Виды опасных факторов, контролируемых при проведении производственного контроля:

- биологические опасности. Источниками биологических опасных факторов могут быть люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

- химические опасности. Источниками Химических опасных факторов могут быть люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

На основе данного анализа рабочая группа составляет Перечень потенциально опасных факторов на пищеблоке и их характеристик (Приложение 30).

Используя Дерево принятия решений (Приложение 31), рабочая группа ХАССП осуществляет выбор Критических Контрольных Точек (Приложение 32).

На каждую ККТ рабочая группа составляет Рабочие листы ХАССП (Приложение 33). В рабочих листах ХАССП задаются критические значения для каждой ККТ. Система мониторинга предусматривает проведение запланированных измерений в каждой ККТ. Устанавливается ответственное лицо, прибор, периодичность, форма журнала.

Определяются корректирующие действия в случае несоответствия ККТ предельным значениям.

3. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции

- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

- проверку выполнения предупреждающих действий;

- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;

- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению; - актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП
- информацию о производстве (План-схемы пищеблока)
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов; - рабочие листы ХАССП
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

4. Порядок организации и проведения производственного контроля на пищеблоке

4.1. Виды мероприятий, проводимых в ГБДОУ различаются в зависимости от этапа производства.

4.1.1. Приемка сырья.

Приёмку и хранение поступающего сырья осуществляет кладовщик. Он обязан выполнять правила хранения и выдачи сырья, установленные действующими санитарными правилами и регламентами.

При приёмке проводится визуальный осмотр сырья, проверка наличия и соответствия маркировки установленным санитарным требованиям и регламентам, выявление недопустимых к использованию в ГБДОУ продуктов питания, осмотр транспортного средства на соответствие санитарным требованиям.

4.1.2. Хранение поступающего пищевого сырья.

Осуществляется кладовщиком в соответствии с требованиями СанПин и регламентов.

4.1.3. Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ГБДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПин и утвержденных заведующим 10-дневном меню и технологическими картами (ТТК), выполненными по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

4.1.4. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции.

Пищевая продукция в ГБДОУ не хранится, сразу реализуется строго в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. График выдачи утверждается приказом заведующего. Суточные пробы отбираются шеф-поваром и хранятся в течение 48 часов в холодильнике. Все суточные пробы имеют маркировку (наименование пробы, дата, время). Правила отбора суточных проб установлены действующими санитарными нормами.

4.2 Разработка системы мониторинга на пищеблоке.

4.2.1. Результаты приёмки сырья фиксируются кладовщиком в Журнале бракеража поступающей скоропортящейся пищевой продукции. Журнал ведётся в электронном виде.

4.2.2. Мониторинг качества готовой пищевой продукции проводится ежедневно.

Результаты заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Бракераж готовой продукции проводит бракеражная комиссия в составе трёх человек, назначаемая приказом заведующего ГБДОУ.

4.2.3. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) и температура в холодильниках измеряются кладовщиком ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, температурного режима и относительной влажности воздуха в складских помещениях.

4.2.4. Медицинская сестра ежедневно каждое утро производит осмотр сотрудников пищеблока. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (сотрудники).

4.2.5. Соответствие фактического рациона питания нормам производится в Ведомости контроля за рационом питания. Ведётся в электронном виде.

4.2.6. Санитарное состояние пищеблока поддерживается на высоком уровне. В конце каждого дня производится сдача помещения руководству ГБДОУ с отметкой о санитарном состоянии в журнале сдачи-приёмки помещений пищеблока.

4.2.7. Ежегодно заключается контракт с лабораторией на проведение анализов на пищеблоке в соответствии с МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

- Микробиологические исследования проб готовых блюд,
 - Калорийность, выход блюд соответствие химического состава блюд рецептуре,
 - Микробиологические исследования смывов на наличие санитарнопоказательной микрофлоры (БГКП),
 - Микробиологические исследования сырой продукции,
 - Исследования плодоовощной продукции на содержание нитратов,
 - Санитарно-химические исследования сырой продукции,
 - Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов,
 - Исследования смывов на наличие яиц гельминтов,
 - Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям,
 - Инструментальные замеры искусственной освещенности,
 - Измерения параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха),
 - Инструментальные замеры параметров шума и вибрации,
- Результаты (протоколы испытаний) подшиваются в специальную папку и заносятся в Журнал учета лабораторного контроля.

4.2.8. Два раза в год проводится аудит состояния помещений пищеблока. Аудит проводит комиссия, назначаемая заведующим. Результаты заносятся в отчёты:

- Внутренний аудит состояния пищеблока (горячий цех)
- Внутренний аудит состояния пищеблока (овощной цех)
- Внутренний аудит состояния пищеблока (холодный цех)
- Внутренний аудит состояния пищеблока (кладовая)
- Внутренний аудит состояния пищеблока (вспомогательные помещения).

По результатам аудита проводятся корректирующие мероприятия.

4.2.9. Генеральная уборка пищеблока проводится силами работников пищеблока в соответствии с графиком. Ежедневно – уборка помещений с использованием дезинфицирующих средств.

4.2.10. Ежегодно заключается договор со специализированной организацией на обслуживание и поддержание в исправном состоянии оборудования пищеблока. Результаты обслуживания фиксируются в Журнале учёта неисправностей, проверок и ремонта холодильного и технологического оборудования на пищеблоке.

4.2.11. Претензии по качеству пищевой продукции фиксируются в Журнале регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции.

5. Организация производственного контроля в ГБДОУ.

Ответственный за заключение контрактов со сторонними организациями – заместитель заведующего по АХР.

5.1. Обслуживание ГБДОУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности. Ежегодно заключается контракт на обслуживание. Результаты заносятся в Журнал учета дезинфекции и дератизации.

5.2. Ежегодно заключается контракт с лабораторией на проведение анализов:

- Лабораторные исследования водопроводной воды централизованного водоснабжения,
- Лабораторные исследования воды бассейнов,
- Лабораторные исследования почвы,
- Заключение эксперта о соответствии ГБДОУ требованиям санитарных норм к дошкольным образовательным учреждениям.

Периодичность – согласно Приложению 34.

Результаты (протоколы испытаний) подшиваются в папку и заносятся в Журнал учета лабораторного контроля .

5.3. В соответствии с Приказом Минздрава России от 28.01.2021года № 29-Н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 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» все работники ежегодно проходят медицинские осмотры.

5.4. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация.

Гигиеническое воспитание и обучение осуществляются: при профессиональной гигиенической

подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» утверждает инструкцию о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с реализацией пищевых продуктов. Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью 1 раз в год.

5.5. Ежегодно заключается договор со специализированной организацией на вывоз мусора.

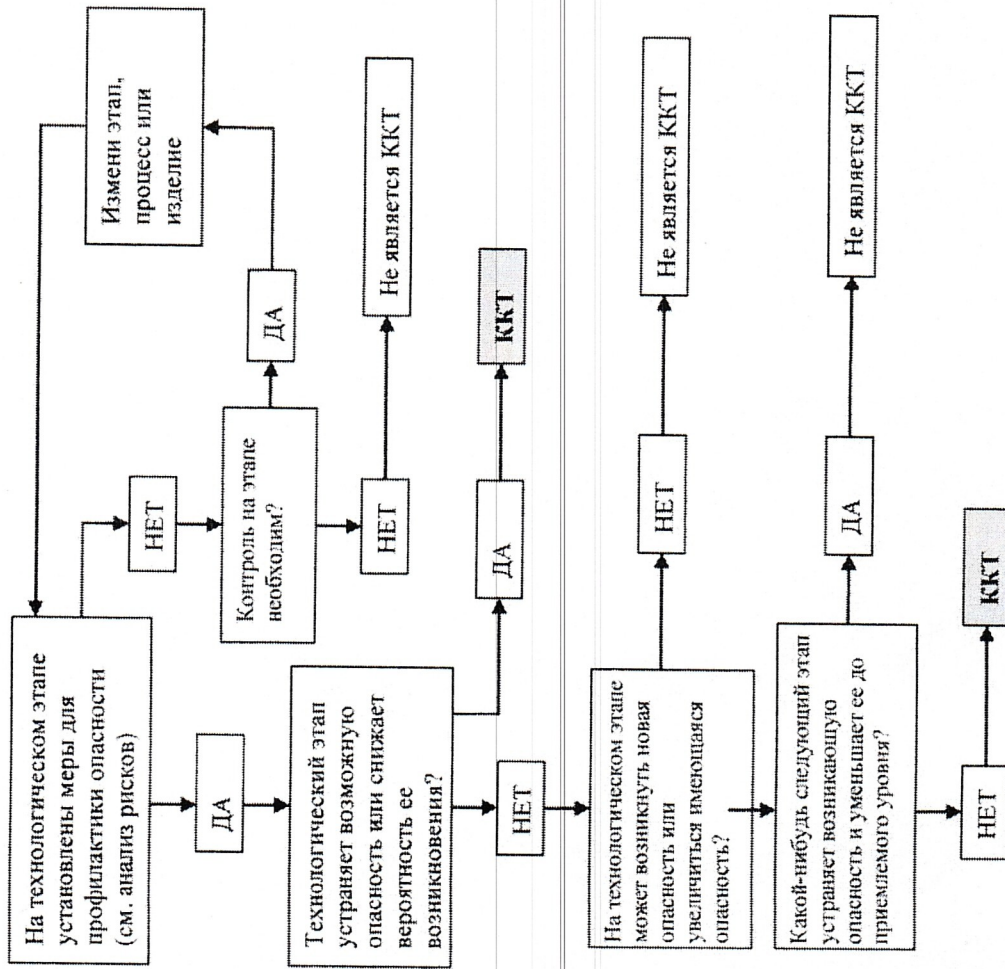
5.6. Заявки на ремонт оборудования и результаты ремонта фиксируются в журналах заявок на ремонт.

5.7. Ежегодно проводится производственный контроль комиссией, назначаемой заведующим. Результаты заносятся в Журнал регистрации результатов производственного контроля. По результатам контроля планируется перечень мероприятий по устранению выявленных недостатков. В случае необходимости заведующий может принимать решение о внеочередном контроле.

5.8. целях устранения аварийных ситуаций ведётся Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников ГБДОУ д/с № 68.

5.9. Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля.

Дерево принятия решений.



Входной ККТ

Наименование операции	Опасные факторы	Предупреждающие меры/ меры контроля	A1	A2	A3	A4	Классификация мероприятий по управлению: ККТ, точки PRP или точки PRP ₀
							PRP1 PRP ₀ 1 «Входной контроль»

Рабочий лист ХАССП № _____

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ

Корректирующие действия в случае несоответствия:

- 1.
- 2.