




Департамент образования мэрии города Магадана
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 35»

РФ, 685 021, г. Магадан, ул. Энергостроителей, дом 5, кор. 3, т. (факс) 640696, 640886, e-mail:
MBDOU35@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 35
Журба М.Л. 
приказ № 6/л от 15.01.2021 г.
протокол № 2/1 от 15.01.2021 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 35»

2021 г.

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», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и 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, иными актами «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении 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.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в

Учреждению является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

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.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности МАДОУ, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ. Программа пролонгируется на следующий Календарный год.

Ответственность за своевременность организации, полноту и

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 35»**

достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МАДОУ.

1.1. Паспорт юридического лица:

1	Наименование юридического лица	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 35»
2	Фактический адрес	РФ, 685021, г.Магадан ,ул. Энергостроителей, дом 5, корпус 3.
3	Телефон	+7(4132) 64-06-96, тел.(факс) +7(4132)64-08-86
4	Электронная почта	MBDOU35@yandex.ru
5	Сайт МАДОУ	Magadandou35.do.am
6	ИНН	4909058083
7	КПП	490901001
8	ОГРН	1024900966320
9	Учредитель	Департамент образования
10	Осуществляемые виды деятельности	Образование дошкольное
11	Заведующий	Журба Марина Леонидовна
12	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе	Ласская Нина Борисовна

1.2. Перечень объектов контроля:

- пищеблок (горячий, холодный цеха)
- складские помещения
- моечная
- помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря

1.7. Состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи:

Шеф-повар – 1 человек

Повар – 3 человека

Подсобный рабочий – 3 человека

2 Перечень официально изданных санитарных правил, методов и

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 35»**

Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23) (с изменениями на 30 декабря 2020 года)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)	ФЗ №2 от 09.01.1996 г.
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года)	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (с изменениями на 18 мая 2020 года) (редакция, действующая с 1 июля 2020 года)	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.96 №21
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза» (с изменениями на 21 января 2011 года)	СП 3.1.7.2616-10
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 35»**

методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 13 июля 2020 года)	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40) (с изменениями на 22 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года)	№ 184 –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)	ТР ТС 023/2011
ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (с изменениями на 23 апреля 2015 года)	ТР ТС 024/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 19 декабря 2019 года)	ТР ТС 033/2013
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 изменениями на 18 сентября 2014 года)	ТР ТС 029/2012
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 изменениями на 28 апреля 2017 года)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769 (с изменениями на 18 октября 2016 года)	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881(с изменениями на 14 сентября 2018 года)	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (с изменениями на 8 августа 2019 года)	ТР ТС 021/2011

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 35»**

СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41) (с изменениями на 6 июля 2011 года)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9) (с изменениями на 2 апреля 2018 года)	2.1.4.1074-01
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3) (с изменениями на 5 декабря 2017 года)	3.1.1.3108-13
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2) (с изменениями на 15 марта 2010 года)	2.2.1/2.1.1.1278-03

3 Состав программы производственного контроля

№ п/п	Производственные мероприятия	Сроки проведения	Ответственное лицо
1. Организация периодических медицинских осмотров			
1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при	Постоянно	
2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии с приказом МЭСР РФ 302 от 12.04.2011 года)	1 раз в год	
3	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	
4	Проведение профилактического осмотра сотрудников	1 раз в год	
5	Проведение осмотра на кишечные исследования	1 раз в год	
6	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	Ежедневно	
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения			
1	Проведение санитарного минимума	При приеме на работу, при необходимости	
2	Гигиеническая аттестация сотрудников	1 раз в 2 года	
3	Гигиеническая аттестация сотрудников связанных с питанием	1 раз в год	
3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях МАДОУ			
1	Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей	1 раза в год	
2	Лабораторные исследования воды	1 раз в год	
3	Санитарно-бактериологическое исследование питьевой воды	1 раз в полгода	

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 35»**

4	Исследование песка из песочниц	1 раз в год	
4. Объем лабораторно-инструментальных исследований			
1	Санитарно-биологическое исследование пищевых продуктов (общее микробное число блюда, изготовленного на пищеблоке)	1 раз в полгода	
2	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования на пищеблоке, руки и спец. одежда персонала)	1 раз в год	
3	Готовая продукция, эффективность термической обработки	1 раз в полгода	
4	Исследование дезинфицирующих средств на показатель массовой доли активного хлора в готовом растворе	1 раз в полгода	
5. Организация питания			
1	Контроль доставки пищевых продуктов	Постоянно	
2	Заключение договоров на поставку продуктов питания	1 раз в квартал	
3	Контроль наличия сопроводительных документов удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Постоянно	
4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	Постоянно	
5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	Постоянно	
6	Проведение оценки качества готовых блюд	Ежедневно	
7	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	
8	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Ежедневно	
6. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса			
1	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели в соответствии с СанПиН	Постоянно	
2	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом	Постоянно	
3	Контроль за рассаживанием детей в соответствии с ростом	Постоянно	
4	Маркировка мебели	Постоянно	
5	Контроль за использованием технических средств обучения в группах	Постоянно	
6	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению	Постоянно	

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 35»**

7	Выполнение требований режима дня и непосредственно образовательной деятельности	Постоянно	
8	Проведение контроля и анализа физического развития	Постоянно	
7. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья			
1	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов	По плану	
2	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	Постоянно	
3	Ежегодный анализ физкультурно-оздоровительной работы и здоровья детей	Май/декабрь	
4	Контроль за утренним приемом детей	Постоянно	
5	Осмотр детей на педикулёз	1 раз в неделю	
6	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий при карантине	По необходимости	
7	Пополнение и наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи	По необходимости	
8	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и воспитанниками, организация дней здоровья, физкультурных досугов, спортивных праздников и т.д.	По плану	
8. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора. Управление образования, родителей об аварийных ситуациях, остановке производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу сан. эпид. благополучию			
1	Авария на водопроводе, отключение воды	По необходимости	
2	Авария канализационной сети	По необходимости	
3	Отключение электроэнергии	По необходимости	
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	По необходимости	
5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	По необходимости	
9. Контроль за охраной окружающей среды			
1	Заключение договоров на вывоз ЖБО, ТБО	Январь	
2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	Постоянно	
3	Дератизация, дезинсекция помещений	Ежемесячно	
4	Заключение договоров на обслуживание здания	Январь	
10. Противоэпидемические мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 35»**

1	Проведение ежедневного «утреннего фильтра» с обязательной термометрией в отношении всех детей и сотрудников МАДОУ	Ежедневно с кратностью каждые 2 часа	
2	Обеспечение обработки рук сотрудников и родителей кожными антисептиками при входе в МАДОУ	Ежедневно	
3	Обеспечение незамедлительной изоляции воспитанников с признаками респираторных заболеваний	По необходимости	
4	Проведение качественной уборки с применением дезинфицирующих средств с вирулицидным эффектом всех помещений групповых ячеек общего пользования, пищеблока, уделяв особое внимание дезинфекции поверхностей, дверных ручек, выключателей, поручней, перил, оборудования, мебели, игр и игрушек	Ежедневно с кратностью каждые 2 часа	
5	Наличие в МАДОУ запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук. средств для индивидуальной защиты органов дыхания	По необходимости	
6	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены	Систематически	
7	Обеспечение дезинфекции воздушной среды в помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха.	По графику	
8	Контроль за регулярным проветриванием помещений, а также сквозным проветриванием помещений в отсутствие детей	По графику после каждого занятия	
9	Обеспечение строгого соблюдения принципа групповой изоляции во время прогулок, а также проведения дезинфекции всех игровых сооружений на игровых площадках перед прогулкой	Ежедневно	
10	Контроль за обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	
11	Контроль за дезинфекцией столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием	Ежедневно	

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 35»**

12	Организация работы персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)	Ежедневно	
13	Контроль за организацией питьевого режима	Ежедневно	
14	Обеспечение постоянного наличия мыла, туалетной бумаги в санузлах для детей и сотрудников, наличие антисептического средства в дозаторах	Ежедневно	
15	Усиление педагогической работы по гигиеническому воспитанию воспитанников и их родителей (законных представителей)	По плану	
16	Исключение проведения массовых мероприятий	На период повышенной готовности	

4. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- 1) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- 2) Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- 3) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- 4) Журнал учета лабораторного контроля
- 5) Журнал здоровья
- 6) Личные медицинские книжки каждого работника
- 7) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- 8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 10) Журнал учета температуры в холодильниках
- 11) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
- 12) Журнал учета дезинфекции и дератизации
- 13) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

- 14) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- 15) Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок
- 16) Журнал учёта инфекционных заболеваний
- 17) Табель учёта ежедневной посещаемости детей
- 18) Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра
- 19) Журнал учета профилактических прививок
- 20) Журнал осмотра детей на педикулёз
- 21) Журнал учёта текущей заболеваемости
- 22) Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров
- 23) Журнал учёта получения и использования дезинфицирующих средств
- 24) Журнал термометрии сотрудников
- 25) Журнал термометрии работников пищеблока
- 26) Журнал кварцевания
- 27) Журнал термометрии воспитанников