

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 70  
комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга  
198188, Санкт-Петербург, улица Автовская, дом 36, лит. А  
тел./ факс (812) 784-20-22, 784-20-01 e-mail: [dou70@kirov.spb.ru](mailto:dou70@kirov.spb.ru)  
ОГРН 1027802765484, ИНН 7805145410, КПП 780501001, ОКПО 52184541, ОКОГУ 23280**

## **УТВЕРЖДЕНО**

Заведующим  
ГБДОУ детским садом № 70  
Кировского района  
Санкт-Петербурга  
\_\_\_\_\_/ И. А. Тихонова  
Приказ от 11.01.2023 № 1 п.46

## **ПЛАН ХАССП**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 70 комбинированного вида Кировского района Санкт-  
Петербурга

Санкт-Петербург 2023 г.

## 1. Область применения

1.1. Настоящий План ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 70 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее - План ГБДОУ) разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает критические контрольные точки и мероприятия управления точками, а также регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении следующего вида деятельности: производство, хранение, реализация и организация потребления продукции общественного питания. Определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

1.2. Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.

## 2. Нормативные ссылки

2.1. В настоящем Плане ГБДОУ использованы ссылки на следующие нормативные документы:

- [ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;](#)
- [ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;](#)
- [ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».](#)

## 3. Термины и определения

3.1. В настоящем Плане ГБДОУ применены следующие термины с соответствующими определениями:

- **ХАССП** (анализ рисков и критические контрольные точки): концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- **Корректирующее действие:** действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **Критическая контрольная точка:** место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- **План ХАССП** – (анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

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

### Определение критических контрольных точек.

| П | Наименование операции                                                 | Опасные факторы                                                                                                           | Предупреждающие меры/ меры контроля                                                                                                                                                  | А 1 | А 2 | А 3 | А 4 | Классификации мероприятий по управлению ККТ                       |
|---|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------|
| 1 | Приемка сырья                                                         | Кишечная палочка, нитраты                                                                                                 | Контроль при приемке, визуальный осмотр, контроль сопроводительных документов, сроков годности                                                                                       | да  | нет | да  | да  | ККТ №1 приемка                                                    |
| 2 | Хранение продуктов и скоропортящегося сырья (молоко, сметана, йогурт) | Биологические (размножение микроорганизмах при нарушении температурного режима хранения и нарушении целостности упаковки) | Контроль условий и сроков хранения Сроков годности                                                                                                                                   | да  | да  | да  | нет | ККТ № 2 хранение                                                  |
| 3 | Производство готового блюда<br>Обработка посуды<br>Обработка яиц      | Химические<br>Биологические                                                                                               | по ТК<br>Контроль соблюдения инструкций по мытью посуды в группах и пищеблоке<br>Соблюдение инструкций по обработке яиц<br>Соблюдение инструкций при работе с кухонным оборудованием | да  | да  | да  | да  | ККТ № 3 обработка<br>Приготовление по ТК Здоровье<br>Оборудование |
| 4 | Реализация готовых блюд                                               | Химические<br>Биологические<br>Органолептические показатели                                                               | Пробы<br>Температура при подаче<br>Время                                                                                                                                             | да  | да  | да  | нет | ККТ № 4<br>Температурный режим<br>Вкус                            |

**Листы ХАССП**  
Критическая контрольная точка (ККТ № 1)

|                                                                          |                                    |                                                                                              |                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Потенциальная опасность                                                  |                                    | Отсутствие сопроводительной документации<br>Несоответствующее качество продукции             |                                                                             |
| Процесс                                                                  |                                    | Приёмка сырья                                                                                |                                                                             |
| Контроль                                                                 |                                    |                                                                                              |                                                                             |
| Объект контроля                                                          | Контролируемый параметр            | Критические пределы                                                                          |                                                                             |
| Сопроводительная документация;<br>Органолептические показатели продукции | Наличие/отсутствие                 | Наличие документации согласно перечню на сырьё. Отсутствие недопустимых показателей качества |                                                                             |
| Мониторинг                                                               |                                    |                                                                                              |                                                                             |
| Процедура                                                                | Периодичность                      | Ответственный                                                                                | Записи                                                                      |
| ДП «Входной контроль»                                                    | Постоянно при каждой приёмке сырья | Кладовщик                                                                                    | Журнал входного контроля сырья<br>Пакет документов, подтверждающих качество |
| Коррекция и корректирующие мероприятия                                   |                                    |                                                                                              |                                                                             |
| Коррекция<br>(устранение отклонения от пределов)                         |                                    | Ответственный                                                                                | Записи                                                                      |
| 1. Возврат продукции поставщику                                          |                                    | Кладовщик,<br>Координатор группы ХАССП                                                       | Акт возврата                                                                |
| 2. Исключить возможность попадания сырья в производство                  |                                    | Кладовщик                                                                                    | Акт возврата                                                                |
| Коррекция<br>(устранение причин отклонения от пределов)                  |                                    | Ответственный                                                                                | Записи                                                                      |
| 1.Провести повторную проверку поставщика                                 |                                    | Координатор группы ХАССП                                                                     | Реестр добросовестных поставщиков                                           |
| 2.Рассмотреть возможность закупа у другого поставщика                    |                                    | Координатор группы ХАССП                                                                     | Реестр добросовестных поставщиков                                           |

**Листы ХАССП**  
Критическая контрольная точка (ККТ № 2)

|                                                         |                         |                                                |                                                                       |
|---------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Потенциальная опасность                                 |                         | Несоблюдение условий, сроков и режима хранения |                                                                       |
| Процесс                                                 |                         | Хранение сырья                                 |                                                                       |
| Контроль                                                |                         |                                                |                                                                       |
| Объект контроля                                         | Контролируемый параметр | Критические пределы                            |                                                                       |
| Условия хранения<br>(холодильное оборудование, цеха)    | Температура/влажность   | +2/+6<br>-18 +/-3<br>70-75 %                   |                                                                       |
| Мониторинг                                              |                         |                                                |                                                                       |
| Процедура                                               | Периодичность           | Ответственный                                  | Записи                                                                |
| ДП «Хранение»                                           | 2 раза в день           | Кладовщик                                      | Журнал контроля температуры и влажности                               |
| Коррекция и корректирующие мероприятия                  |                         |                                                |                                                                       |
| Коррекция<br>(устранение отклонения от пределов)        |                         | Ответственный                                  | Записи                                                                |
| 1. Изъять продукцию и переместить в другое место        |                         | Повар                                          | Акт о списании                                                        |
| 2. Провести контроль условий хранения продукции         |                         | Повар                                          | Журнал контроля температуры и влажности                               |
| Коррекция<br>(устранение причин отклонения от пределов) |                         | Ответственный                                  | Записи                                                                |
| 1. Провести анализ сбоя работы оборудования             |                         | Повар                                          | Заявка и запись в журнале осмотра технического состояния оборудования |
| 2. Провести ремонтные работы оборудования               |                         | Повар                                          | Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование      |

**Листы ХАССП**  
Критическая контрольная точка (ККТ № 3)

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Потенциальная опасность                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  | Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)                        |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Процесс                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  | Производство готовой продукции                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Контроль                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Объект контроля                                                                                                                                         | Контролируемый параметр                                                                                                                                          | Критические пределы                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Готовая продукция                                                                                                                                       | Органолептические показатели;<br>Дезинфицирующие растворы;<br>Условия хранения;<br>Аллергены;<br>Посторонние попадания; Личная гигиена;<br>Санитарное состояние; | В соответствие с техническими картами (далее-ТК)<br><br>Личная гигиена и санитарно-противоэпидемиологические мероприятия |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Мониторинг                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Процедура                                                                                                                                               | Периодичность                                                                                                                                                    | Ответственный                                                                                                            | Записи                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1. ТК<br>2. Личная гигиена и санитарное состояние<br>3. Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд | Постоянно при приготовлении                                                                                                                                      | Кладовщик<br><br>Повар                                                                                                   | Бракеражный журнал<br>Гигиенический журнал<br>Медицинские книжки<br>Журнал генеральных уборок<br>Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах<br>Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд |
| Коррекция<br>(устранение отклонения от пределов)                                                                                                        |                                                                                                                                                                  | Ответственный                                                                                                            | Записи                                                                                                                                                                                                                                                     |



**Листы ХАССП**  
Критическая контрольная точка (ККТ № 4)

|                                                                                    |                         |                                                                                      |                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Потенциальная опасность                                                            |                         | Несоблюдение условий, сроков и режима реализации готовых блюд, посторонние попадания |                                                                                |
| Процесс                                                                            |                         | Реализация готовой продукции                                                         |                                                                                |
| Контроль                                                                           |                         |                                                                                      |                                                                                |
| Объект контроля                                                                    | Контролируемый параметр | Критические пределы                                                                  |                                                                                |
| Условия и время хранения<br>(оборудование при раздаче) готовых блюд                | Температура<br>Время    | +75-85 <sup>0</sup> С горячие блюда, +14 салаты Скоропорт<br>- 1 час                 |                                                                                |
| Мониторинг                                                                         |                         |                                                                                      |                                                                                |
| Процедура                                                                          | Периодичность           | Ответственный                                                                        | Записи                                                                         |
| ДП «Хранение»                                                                      | Постоянно               | Кладовщик                                                                            | Журнал контроля температуры и влажности;<br>Журнал бракеража готовой продукции |
| Коррекция и корректирующие мероприятия                                             |                         |                                                                                      |                                                                                |
| Коррекция<br>(устранение отклонения от пределов)                                   |                         | Ответственный                                                                        | Записи                                                                         |
| 1. Изъять продукцию и переместить в другое место                                   |                         | Бракеражная комиссия Повар                                                           | Акт о списании                                                                 |
| 2. Провести контроль условий и времени хранения продукции                          |                         | Бракеражная комиссия Повар                                                           | Журнал контроля температуры и влажности;<br>Журнал бракеража готовой продукции |
| Коррекция<br>(устранение причин отклонения от пределов)                            |                         | Ответственный                                                                        | Записи                                                                         |
| 3.Провести анализ сбоя работы оборудования;<br>4.Объективная оценка проб продукции |                         | Бракеражная комиссия Повар                                                           | Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования          |
| 5.Провести ремонтные работы оборудования;<br>6.Доведение блюд до соответствия ТК   |                         | Бракеражная комиссия Повар                                                           | Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование               |

| №<br>п/п | Наименование<br>объекта<br>производственного<br>контроля                | Определяемые показатели                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Периодичность<br>производственного<br>контроля | Регистрационно<br>- учетная<br>документация | Нормативная, нормативно-техническая и<br>методическая документация,<br>регламентирующая проведение<br>исследований, испытаний и т.п.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Исполнители<br>контроля |
|----------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1        | 2                                                                       | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5                                              | 6                                           | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8                       |
| 1        | Входной контроль<br>качества и<br>безопасности<br>поступающего<br>сырья | <p>-Контроль наличия полного комплекта товарно-сопроводительной документации (Сертификатов соответствия, Деклараций о соответствии, санитарно-эпидемиологических заключений или Регистрационных свидетельств, ветеринарно-сопроводительных документов (на продукцию животного происхождения), справок к ТТН.</p> <p>- Контроль наличия правильно заверенных копий перечисленных документов и оригиналов;</p> <p>- Контроль соответствия видов и наименований поступившего сырья маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</p> <p>- Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>- Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке, сроки годности);</p> | Каждая партия<br>продукции                     | Журнал<br>входного<br>контроля              | <p>-ФЗ № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. на 02.07.2021);</p> <p>-ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. на 13.07.2020);</p> <p>-Закон РФ «О защите прав потребителей» (с изм. на 11.06.2021);</p> <p>-ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>-Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;</p> <p>-СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»</p> <p>-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p> | кладовщик               |

|  |  |                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  |  | -Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции, проверка тары, целостности упаковки, органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах);<br>-Масса нетто, кг/шт./л; |  |  |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование<br/>объекта<br/>производственного<br/>контроля</b> | <b>Определяемые показатели</b> | <b>Периодичность<br/>производственного<br/>контроля</b> | <b>Регистрационно-<br/>учетная документация</b> | <b>Нормативная, нормативно-техническая<br/>и методическая документация,<br/>регламентирующая проведение<br/>исследований, испытаний и т.п.</b> | <b>Исполнители<br/>контроля</b> |
|------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1                | 2                                                                  | 4                              | 5                                                       | 6                                               | 7                                                                                                                                              | 8                               |

|    |                                             |                                                                                                                                              |                         |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                    |
|----|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 2. | Контроль на этапах транспортировки          | Сроки и условия, температурный режим транспортировки;<br><br>Наличие медицинской книжки у водителя;                                          | Каждая партия продукции | Журнал входного контроля                                       | -ФЗ № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. на 02.07.2021);<br>-ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. на 13.07.2020);<br>-Закон РФ «О защите прав потребителей» (с изм. на 11.06.2021);<br>-ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;<br>-Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;<br>-СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;<br>-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; | кладовщик                          |
| 3. | Контроль условий хранения пищевой продукции | Контроль за соблюдением сроков и условий хранения;                                                                                           | Ежедневно               | Акт списания недоброкачественной продукции                     | -СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов»;<br>-СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»<br>-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | кладовщик                          |
|    |                                             | Контроль соблюдения температурно-влажностных режимов при хранении, наличия в рабочем состоянии измерительных приборов в холодильных камерах. |                         | Журнал регистрации температурного режима в холодильных камерах |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | заведующий хозяйством<br><br>повар |



|  |  |                                                                                |                                                |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | Санитарно-техническое состояние систем автономного водоснабжения, канализации. | 1 раз в год и после проведения ремонтных работ | Журнал аварийных ситуаций         | противоэпидемических (профилактических) мероприятий»<br>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» |  |
|  |  | Лабораторные исследования воды из разводящей сети.                             | 1 раз в 3 месяца                               | Журнал производственного контроля |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

| №<br>п/п | Наименование объекта производственного контроля | Определяемые показатели                                                                                                                                                                                         | Периодичность производственного контроля | Регистрационно-учетная документация | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.                                                                                                                             | Исполнители контроля  |
|----------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1        | 2                                               | 4                                                                                                                                                                                                               | 5                                        | 6                                   | 7                                                                                                                                                                                                                                                       | 8                     |
|          |                                                 | Исследование эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их техническая исправность;<br>Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха | 1 раз в год                              | Журнал производственного контроля   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»<br>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | Заведующий хозяйством |

|   |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                       |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                       | <p>Контроль за условиями труда работников:</p> <p><b>микроклиматом</b> производственных помещений (температура, влажность и скорость движения воздуха);</p> <p><b>Уровнем освещенности на рабочих местах;</b></p> <p><b>Шум</b> от холодильного и вентиляционного оборудования; Факторы трудового процесса (подъем и перемещение груза вручную в течение смены);</p> <p>Электромагнитные поля</p> | <p>1 раз в год (в теплый и холодный периоды года)</p> <p>При вводе в эксплуатацию, при вводе нового тех. оборудования, далее при специальной оценке условий труда</p> | <p>Журнал производственного контроля</p> <p>Карта СОУТ</p> | <p>ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»</p> <p>ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»</p> <p>ГОСТ 12.1.003-2014 «Система стандартов безопасности труда.</p> <p>Шум. Общие требования безопасности»</p> | <p>Заведующий</p> <p>заведующий хозяйством</p> <p>специалист по охране труда</p> |
| 6 | Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий) | Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора                                                                                                                                                                                                                                                       | По мере поступления                                                                                                                                                   | Журнал проверок                                            | <p>ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»</p> <p>ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>                                                                                                                                                                                               | Заведующий                                                                       |

| № п/п | Наименование объекта производственного контроля | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Регистрационно-учетная документация | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. | Исполнители контроля |
|-------|-------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                               | 4                       | 5                                        | 6                                   | 7                                                                                                                           | 8                    |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                  |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  |  | Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима: режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования. Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни). Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка. | В соответствии с графиком уборки | Тематическая папка                                     | СП 1.1.2193-07 (изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»                                                                                                                                                                                                                                | кладовщик<br>повар    |
|  |  | Контроль проведения мероприятий по договору на проведение дезинсекции, дератизации.                                                                                                                                                                             | 1 раз в месяц                    | Журнал по проведению работ по дератизации, дезинсекции | СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»<br>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» | заведующий хозяйством |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                              |               |                                       |                                                                                                  |                       |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  |  | Контроль прихода, расхода, запаса дезинфицирующих и моющих средств, своевременности их заполнения, условий хранения и использования в соответствии с рекомендациями по применению. Контроль наличия регистрационных свидетельств и гигиенических заключений на дез.средства. | 1 раз в месяц | Инструкции по применению дез. средств | СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» | заведующий хозяйством |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

| №<br>п/п | Наименование<br>объекта<br>производственного<br>контроля | Определяемые показатели                                                                                                                                                                                        | Периодичность<br>производственного<br>контроля | Регистрационно-<br>учетная документация              | Нормативная, нормативно-техническая и<br>методическая документация,<br>регламентирующая проведение<br>исследований, испытаний и т.п.                                                                                                                       | Исполнители контроля                    |
|----------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1        | 2                                                        | 4                                                                                                                                                                                                              | 5                                              | 6                                                    | 7                                                                                                                                                                                                                                                          | 8                                       |
|          |                                                          | Контроль за качество дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды (смывы на БГКП)<br>Контроль обработки спецодежды и рук работников (смывы на БГКП)                                                             | В соответствии с графиком                      | Папка<br>Производственный контроль                   | ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»<br>СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»                                                                            | Заведующий<br><br>заведующий хозяйством |
|          |                                                          | Контроль за<br>- за благоустройством и санитарным содержанием территории;<br>- за оборудованием площадки для сбора мусора;<br>- за наличием договоров и своевременностью вывоза мусора и других видов отходов. | Постоянно<br>По истечении времени эксплуатации | В соответствии с договорными условиями или по заявке | СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;<br>ФЗ от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (изм. 02.07.2021); ФЗ от 10.01.2002 «Об охране окружающей среды (с изм. 02.07.2021); | заведующий хозяйством                   |

|    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                       |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                               |
|----|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 7. | Контроль личной гигиены персонала | Контроль за наличием у работников личных медицинских книжек                                                                                                                                                                         | При приеме на работу и в дальнейшем согласно графику прохождения медицинского осмотра | Журнал производственного контроля | ФЗ от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (изм. на 02.07.2021); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Приказ Роспотребнадзора от 07.04.2005 № 321 «О внесении изменений в приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ Минтруда и соц. Защиты РФ, Минздрава РФ от 31.12.2020 № 988н/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» | Заведующий<br><br>заведующий хозяйством<br><br>специалист по охране труда     |
|    |                                   | Контроль кратности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения                                                                                                                                                       |                                                                                       | Отметка в медицинской книжке      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                               |
|    |                                   | Осмотр открытых участков тела по наличию гнойничковых заболеваний острых респираторных заболеваний, кишечных инфекций Наличие достаточного количества санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи | Ежедневно                                                                             | Гигиенический журнал              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | заведующий хозяйством<br><br>медицинская сестра<br><br>кладовщик<br><br>повар |

| № п/п | Наименование объекта производственного контроля | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Регистрационно-учетная документация | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. | Исполнители контроля |
|-------|-------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                               | 4                       | 5                                        | 6                                   | 7                                                                                                                           | 8                    |

|    |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                  |
|----|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 8. | Контроль на этапе реализации готовой продукции | <p>Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение температурно-влажностного режима.</p> <p>Контроль загруженности холодильных камер - соотношения объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых продуктов.</p> <p>Контроль сроков реализации продукции.</p> <p>Контроль ассортимента и объема реализуемой продукции.</p> <p>Контроль за наличием маркировки, наносимой в соответствии с требованиями.</p> <p>Наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления. Контроль качества и безопасности реализуемой продукции.</p> | <p>Ежедневно</p> <p>В соответствии с графиком</p>                            | Журнал регистрации температурного режима                                                                    | <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов» СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 2продукты пищевые. Информация для потребителя.»</p>                                                                                    | <p>кладовщик</p> <p>бухгалтер ЦБ повар</p> <p>Рабочая группа ХАССП</p>           |
| 9. | Условия обучения работников                    | <p>Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности</p> <p>Обучение работников, ответственных за проведение производственного контроля</p> <p>Обучение работников по вопросам «управление социальным питанием»,«ХАССП»</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>1 раз при приеме на работу</p> <p>1 раз в 5 лет</p> <p>1 раз в 3 года</p> | <p>Журнал производственного контроля</p> <p>Журнал инструктажей по охране труда и пожарной безопасности</p> | <p>СП 1.1.2193-07 (изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»</p> <p>Постановление Минобр РФ от 13.01.2003 № 1/29 «Порядок обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций»</p> | <p>заведующий</p> <p>заведующий хозяйством</p> <p>специалист по охране труда</p> |

## Инструкция по входному контролю пищевых продуктов, поступающих в ГБДОУ детский сад 70 Кировского района Санкт-Петербурга

| Требования к приёмке пищевых продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                            | «Шаг»<br>Приёма пищевых продуктов в дошкольное образовательное учреждение | Наименование «шага» приёма пищевых продуктов в кладовую | Состав «шага» инструкции / что оценивается на каждом «шаге»                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе её перевозки (транспортирования) (ст. 19 ФЗ № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»)                                                                                                                                                          | Шаг № 1                                                                   | «Проверка автомобиля»                                   | Чистота автомобиля<br>Температурный режим внутри кузова автомобиля<br>Товарное соседство пищевой продукции<br>Наличие личной медицинской книжки водителя<br>Наличие спецодежды водителя + бахилы, маски                                    |
| Подтверждение соблюдения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов путем внесения записей в товаросопроводительный документы (ст. 19 ФЗ № 29-ФЗ)                                                                                                                                         | Шаг № 2                                                                   | «Сопроводительные документы»                            | Наличие накладных документов, сопровождающих перевозку пищевых продуктов<br>Наличие деклараций о соответствии пищевых продуктов ТРТС<br>Свидетельство о государственной регистрации пищевых продуктов<br>Электронный ветеринарный документ |
| Соответствие пищевых продуктов питания и сырья требованиям технического задания контракта<br>Обеспечение безопасности пищевых продуктов с соблюдением требований к маркировке (ст. 39 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)                                  | Шаг № 3                                                                   | «Приём производственного сырья»                         | Соответствие техническому заданию контракта<br>Соответствие маркировки пищевой продукции накладным документам<br>Все и количество пищевой продукции<br>Сроки годности, внешний вид, целостность упаковок                                   |
| Обеспечение безопасности пищевых продуктов с соблюдением требований к хранению продовольственного (пищевое) сырья, к условиям обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья от загрязняющих веществ (ст. 13 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции») | Шаг № 4                                                                   | «Размещение в складских помещениях»                     | Соблюдение товарного соседства при хранении пищевых продуктов<br>Условия хранения пищевых продуктов (температура и влажность в кладовых и температура в холодильных камерах)                                                               |
| Обеспечение контроля за документацией, удостоверяющей качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), с сохранением сведений! записей сроков окончания реализации продуктов (СанПин3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)       | Шаг № 5                                                                   | «Внесение информации»                                   | «Журнал входного контроля поступивших продуктов»<br>Журнал бракеража скоропортящейся продукции                                                                                                                                             |