

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЕК

МДОУ «Детский сад № 217»

О.С. Недоводова/



СОГЛАСОВАНО

с Советом родителей

Протокол № 3

от 29.02.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ

«Детский сад № 217»

Г.Г. Павлинова/

Приказ от 29.02.2024 г. № 82



ПРОГРАММА

**производственного контроля
за безопасностью пищевой продукции
на основе принципов ХАССП
муниципального дошкольного образовательного
учреждения
«Детский сад № 217»
Ленинского района г. Саратова**

Принято на общем
собрании
трудового коллектива
29.02.2024 года
Протокол № 2

2. Определения

2.1. В настоящем Положении использованы следующие термины, понимание которых приведено ниже:

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

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

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

Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками.

Риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность - отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

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

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

Управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению - использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

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

Предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

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

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

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

Внутренняя проверка - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

2. Определения

2.1. В настоящем Положении использованы следующие термины, понимание которых приведено ниже:

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

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

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

Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками.

Риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность - отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

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

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

Управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению - использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

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

Предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

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

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

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

Внутренняя проверка - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3. Принципы ХАССП

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

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

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

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

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

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

3.1.6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

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

4. Организация работ по применению Программы

4.1. Персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий МДОУ «Детский сад № 217».

4.2. Заведующий МДОУ «Детский сад № 217»:

определяет и документирует политику ХАССП;

- обеспечивает её поддержку на всех уровнях;

- определяет область применения ХАССП применительно к определенным видам, группам или наименованиям выпускаемой продукции;

- назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

- осуществляет контроль за исполнением Программы ХАССП;

4.2. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям.

4.3. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

4.4. Руководство и сотрудники МДОУ «Детский сад № 217» с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3./2.4.359020 и МР 2.3.6.0233-21, а именно:

4.4.1. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

4.4.2. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

4.4.3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.

4.4.4. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

4.5. Группа ХАССП:

- выявляет все виды опасностей (опасных факторов), которые могут присутствовать в производственных процессах;
- определяет и документирует предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня;

5. Опасные факторы и предупреждающие действия

5.1. Виды опасностей:

Биологические опасности:	Химические опасности:	Физические опасности:
Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.	Источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.	Присутствие инородного материала.

Виды предупреждающих действий:

Контроль параметров технологического процесса производства;

Термическая обработка

Периодический контроль концентрации вредных веществ;

Мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря, рук и т.д.;

Виды корректирующих действий:

Проверка средств измерений;

Наладка оборудования;

Изоляция несоответствующей продукции;

Переработка несоответствующей продукции;

Утилизация несоответствующей продукции;

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

Хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе: - помещение и оборудование пищеблока; - производственный процесс приготовления продукции; - Реализация готовой продукции; - Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

6. Система мониторинга и внутренней проверки

6.1. Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

6.2. Периодичность процедур мониторинга обеспечивает отсутствие недопустимого риска.

6.3. Внутренние проверки ХАССП в МДОУ «Детский сад № 217» проводятся непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной

периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

6.4. Программа проверки включает:

6.4.1. анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;

6.4.2. оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

6.4.3. проверку выполнения предупреждающих действий;

6.4.4. анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;

6.4.5. оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;

6.4.6. актуализацию документов.

7. Документация

7.1. Программа ХАССП в МДОУ «Детский сад № 217» включает следующие локальные нормативные акты:

7.2. Политика ХАССП.

7.2.1. Приказ о назначении лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

7.2.2. Положение о рабочей группе ХАССП.

7.2.3. Карты контроля.

7.2.4. Акты контроля.

7.2. К Программе ХАССП прилагаются локальные нормативные акты по организации питания обучающихся. (Приложение №1)

Контроль ответственного за организацию работы по контролируемому параметру							Контроль администрации		
КК Т №	Контролируемый параметр	Предельное значение контролируемо го параметра	Корректиру ющее действие	Периодичность	Ответственный за организацию работы по контролируемо му параметру	Документы ответственного за организацию работы по контролируемому параметру	Объект контроля	Объем контроля	Акты
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПРИЕМКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ									
КК Т 1									
1.1	Сопроводительная документация	Имеется/отсутствует	Приостановка приемки.	По факту приемки	Заведующий хозяйством	Товарно-сопроводительные документы.	Приемка продовольственного сырья и пищевой продукции и	Процедура приемки.	О нарушении требований к приемке.
1.2	Целостность упаковки	Нарушена/не	Возврат поставщику			Журнал входного контроля или листы приемки с обязательной оценкой условий транспортирования и доставки сырья.		Товарно-сопроводительные документы.	О нарушении правил ведения и сроков заполнения документации.
1.3	Срок годности	В норме/истекший	Возврат поставщику			Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.			
1.4	Первичная экспертиза сырья и продуктов.	Имеется/отсутствуют	Возврат поставщику			Акт о возврате поставщику недоброкачественных продуктов (в т.ч. с истекшим сроком годности)		Документы ответственного	
КК Т 2									
ХРАНЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ									
2.1	Температура и влажность в холодильном оборудовании и складских помещениях	Соответствие/нарушение температурного режима	Установление нормальных параметров	Ежедневная регистрация показателей	Заведующий хозяйством	Журнал контроля температуры и влажности воздуха	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции и	Температура и влажность в холодильном оборудовании и складских помещениях	О нарушении требований к хранению.
2.2	Чистота оборудования и помещений.	Соответствие/нарушение требований	Соблюдение графика уборки	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал проведения уборки, обработки помещений		Чистота оборудования и помещений.	О нарушении требований к санитарной обработке (уборке) помещений.
2.3	Техническое состояние холодильного оборудования	Исправность/неисправность	Приостановка использования в случае обнаружения неисправности	В соответствии с требованиями технического обслуживания		Перечень оборудования. Техпаспорта. График проверки. График планово-предупредительных ремонтов. Договоры на техническое обслуживание. Акты испытаний технологического и холодильного оборудования. Журнал осмотра технического состояния оборудования. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Журнал проведения дезинфекции холодильного оборудования.		Техническое состояние холодильного оборудования. Документы ответственного	О нарушении правил ведения и сроков заполнения документации.

КК Т №	Контролируемый параметр	Предельное значение контролируемо го параметра	Корректиру ющее действие	Периодичность	Ответственный за организацию работы по контролируемо му параметру	Документы ответственного за организацию работы по контролируемому параметру	Объект контроля	Объем контроля	Акты
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.4	Соблюдение товарного соседства	Соблюдение/ несоблюдение	Контроль	Ежедневно				Соблюдение товарного соседства	
2.5	Срок годности	В норме/ истекший	Контроль	Регулярно				Срок годности	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ (ОБРАБОТКА, ПЕРЕРАБОТКА И ТЕРМООБРАБОТКА) ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ									
КК Т 3	Выполнение требований технологической карты (ТТК)	Соответствие/ несоответствие	Выполнение требований	Ежедневно	Повар, исполняющий обязанности шеф-повара	Журнал закладки продуктов	Приготов ление (обработк а, переработ ка и термообра ботка) продоволь ственного сырья и пищевой продукции	ТТК Закладка продуктов Документы ответственного	О нарушении требований приготовления. О нарушении правил ведения и сроков заполнения документации.
3.2	Закладка продуктов	Плановая/ фактическая	Выполнение требований	Ежедневно					
РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ									
КК Т 4	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Реализация разрешена/ запрещена	Соблюдать требования	Ежедневно	Главный повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Реализаци я готовой продукции	ТТК Документы ответственного	О нарушении требований к реализации готовой пищевой продукции.
4.2	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Соответствие/ несоответствие веса порции возрастным нормам	Соблюдать требования	Ежедневно		Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд			О нарушении правил ведения и сроков заполнения документации.
4.3	Реализация основного меню	Соответствие/ несоответствие меню	Выполнение меню	Ежедневно		Меню	Реализаци я меню	Меню	
4.4	Реализация диетического меню	Соответствие/ несоответствие меню	Выполнение меню	Ежедневно		Меню			О нарушении режима питания.
4.5	Режим питания, питьевой режим (график выдачи пищи с пищевых блоков)	Соблюдение/ несоблюдение	Соблюдение режима	Ежедневно	Медицинская сестра	Режим питания Питьевой режим	Соблюден ие режима питания, питьевого режима	Режим питания Питьевой режим	О нарушении питьевого режима.

КК Т №	Контролируемый параметр	Предельное значение контролируемо го параметра	Корректиру ющее действие	Периодичность	Ответственный за организацию работы по контролируемо му параметру	Документы ответственного за организацию работы по контролируемому параметру	Объект контроля	Объем контроля	Акты
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4.6	Режим питания, питьевой режим (на группе)	Соблюдение/ несоблюдение	Соблюдение режима	Ежедневно	Медицинская сестра				
УТИЛИЗАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ									
КК Т 5	Утилизация пищевой продукции с истекшим сроком годности	В норме/ истекший	Контроль сроков годности	Регулярно	Заведующий хозяйством	Журнал утилизации пищевой продукции	Утилизаци онная пищевой продукции	Документы ответственного	О нарушении требований к утилизации пищевой продукции.
5.2	Утилизация пищевых отходов	В соответствии с инструкцией/ с нарушениями	Утилизацию пищевых отходов осуществляют в соответствии с инструкцией	Регулярно	Подсобный рабочий младшие воспитатели	Журнал учета пищевых отходов (контроль индекса отходов)			О нарушении правил ведения и сроков заполнения документации.
КК Т 6	УБОРКА, ОБРАБОТКА В ПОМЕЩЕНИЯХ ПИЩЕБЛОКА								
6.1	Маркировка уборочного инвентаря	В соответствии с инструкцией/ с нарушениями	Осуществлять в соответствии с инструкцией	Регулярно	Повар, исполняющий обязанности шеф-повара	-	Маркировка и применение уборочного инвентаря	Соблюдение требований к маркировке и применению уборочного инвентаря	О нарушении требований к маркировке и применению уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
6.2	Маркировка емкостей с рабочими растворами моющих и дезинфицирующих средств	В соответствии с инструкцией/ с нарушениями	Осуществлять в соответствии с инструкцией	Регулярно	Медицинская сестра	-	Маркировка и применение емкостей с рабочими растворами и моющих и дезинфициру ющих средств		О нарушении правил ведения и сроков заполнения документации.
6.3	Применение и хранение уборочного инвентаря	В соответствии с инструкцией и маркировкой/ с нарушениями	Осуществлять в соответствии с инструкцией	Регулярно		-			
6.4	Применение и хранение моющих и дезинфицирующих средств	В соответствии с инструкцией и маркировкой/ с нарушениями	Концентрация моющих и дезинфициру ющих средств	Регулярно		-			
6.5	Уборка	Соблюдение/ несоблюдение графика	Контроль	Ежедневно		Журнал проведения уборки, обработки помещений		Соблюдение графика	О нарушении требований к санитарной обработке (уборке) помещений.

КК Т №	Контролируемый параметр	Предельное значение контролируемо го параметра	Корректиру ющие действия	Периодичность	Ответственный за организацию работы по контролируемо му параметру	Документы ответственного за организацию работы по контролируемому параметру	Объект контроля	Объем контроля	Акта
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МЫТЬЕ, ОБРАБОТКА, ХРАНЕНИЕ ПОСУДЫ, КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ, СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ									
КК Т 7	Маркировка посуды, кухонного инвентаря, столовых приборов	В соответствии с инструкцией/ с нарушениями	Осуществля ют в соответствие с инструкцией	Регулярно	Повар, исполняющий обязанности шеф-повара		Маркиров ка, мытье, обработка , хранение посуды, кухонного инвентаря , столовых приборов	Соблюдение требований инструкций	О нарушении требований к мытью, обработке, маркировке, хранению посуды, кухонного инвентаря, столовых приборов.
7.2	Мытье, обработка	В соответствии с инструкцией/ с нарушениями	Осуществля ют в соответствие с инструкцией	Ежедневно					
7.3	Хранение	В соответствии с инструкцией/ с нарушениями	Осуществля ют в соответствие с инструкцией	Ежедневно					
СОТРУДНИКИ ПИЩЕБЛОКА									
КК Т 8	Гигиеническая подготовка	Наличие/ отсутствие		Регулярно	Медицинская сестра	Медицинская книжка Сертификат прививочный	Медицинс кая документа ция сотрудник ов	Медицинская документация сотрудников	О нарушении требований к личной медицинской документации сотрудника
8.1	Медицинские документы, вакцинация	Наличие/ отсутствие		Регулярно		Предварительный Периодический			
8.2	Медицинский осмотр	Прошел/ не прошел		Регулярно					
8.3	Применение СИЗ	В соответствии с инструкцией/ с нарушениями	Осуществля ют в соответствие с инструкцией	Ежедневно			Применен ие СИЗ	Применение СИЗ	О нарушении требований к применению СИЗ
8.4	Хранение одежды, обуви, личных вещей	В соответствии с инструкцией/ с нарушениями	Осуществля ют в соответствие с инструкцией	Регулярно			Хранение одежды, обуви, личных вещей	Соблюдение требований инструкций	О нарушении требований к хранению одежды, обуви, личных вещей
8.5	Осмотр	Прохождение/ отказ от прохождения		Ежедневно		Журнал гигиенического осмотра сотрудников	Сотрудни к	Соблюдение графика	Об отказе в прохождении осмотра