

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 5 Приморского района  
Санкт-Петербурга

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
ГБДОУ детского сада № 5  
Приморского района СПб

(протокол от 09.10.2024 № 4)

**УТВЕРЖДЕН**

Приказом заведующего  
ГБДОУ детским садом № 5  
Приморского района СПб

(от 09.10.2024 № 108-ОД)

**ПЛАН ХАССП**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 5 Приморского района  
Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург, 2024г.

## 1. Область применения

1.1. Настоящий План ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 5 Приморского 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.

### Листы ХАССП

#### Критическая контрольная точка (ККТ № 1)

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

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

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

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

<b>Потенциальная опасность</b>		Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)	
<b>Процесс</b>		Производство готовой продукции	
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Готовая продукция	Органолептические показатели; Дезинфицирующие растворы; Условия хранения; Аллергены; Посторонние попадания; Личная гигиена; Санитарное состояние;	В соответствие с техническими картами (далее-ТК) Личная гигиена и санитарнопротивоэпидемиологические мероприятия	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>

<p>1. ТК 2. Личная гигиена и санитарное состояние 3. Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд</p>	<p>Постоянно при приготовлении</p>	<p>Кладовщик  Повар детского питания</p>	<p>Бракеражный журнал Гигиенический журнал Медицинские книжки Журнал генеральных уборок Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд</p>
<p><b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)</p>		<p><b>Ответственный</b></p>	<p><b>Записи</b></p>
<p>1. При недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления; 2. Своевременное прохождение медицинских осмотров; 3. Проведение генеральных уборок в соответствии с графиком; 4. Применение дезинфицирующих средств разрешенных для применения; 5. Контроль работы рабочего оборудования</p> <p>При несоответствии продукции</p>		<p>Кладовщик  Повар детского питания</p>	<p>Бракеражный журнал Гигиенический журнал Медицинские книжки Журнал уборок Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд Бракеражный журнал</p>
<p>органолептическим показателям (вкус, цвет, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации</p> <p>При не прохождении работником медицинского осмотра - работник отстраняется от работы</p> <p>Организация генеральных уборок</p> <p>Закупка дезинфицирующих средств</p> <p>Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования</p>			<p>Гигиенический журнал Медицинский журнал</p> <p>Журнал уборки Инструкция по использованию дез. средства Журнал осмотра технического состояния оборудования</p>

<b>Коррекция</b> (устранение причин отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Пересмотреть ТК; 2. Изыскать варианты замены работников пищеблока, на время прохождения медицинского осмотра; 3. Применять в работе средства индивидуальной защиты; 4. Организовать генеральную уборку; 5. Замена/ремонт оборудования	Бракеражная комиссия Повар детского питания	ТК Бракеражный журнал Журнал здоровья Медицинские книжки Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств. Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах

### Листы ХАССП

Критическая контрольная точка (ККТ № 4)

<b>Потенциальная опасность</b>		Несоблюдение условий, сроков и режима реализации готовых блюд, посторонние попадания
<b>Процесс</b>		Реализация готовой продукции
<b>Контроль</b>		
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>

Условия и время хранения (оборудование при раздаче) готовых блюд	Температура Время	+75-85 <sup>0</sup> С горячие блюда, +14 салаты Скоропорт - 1 час	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Хранение»	Постоянно	Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности; Журнал бракеража готовой продукции
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
4. Изъять продукцию и переместить в другое место		Бракеражная комиссия Повар детского питания	Акт о списании
1. Провести контроль условий и времени хранения продукции		Бракеражная комиссия Повар детского питания	Журнал контроля температуры и влажности; Журнал бракеража готовой продукции
<b>Коррекция</b> (устранение причин отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
6. Провести анализ сбоя работы оборудования; 7. Объективна оценка проб продукции		Бракеражная комиссия Повар детского питания	Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования
1. Провести ремонтные работы оборудования; 2. Доведение блюд до соответствия ТК		Бракеражная комиссия Повар детского питания	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование



№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
1	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья	<p>- Контроль наличия полного комплекта товарносопроводительной 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 продукции	Журнал входного контроля	<p>-ФЗ № 52 от 30.03.1999 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (с изм. на 02.07.2021); -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); - 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» - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p>	Агафонова Т.А.кладовщик

		- Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции, проверка тары, целостности упаковки, органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах);			
--	--	---	--	--	--

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование объекта производственного контроля</b>	<b>Определяемые показатели</b>	<b>Периодичность производственного контроля</b>	<b>Регистрационноучетная документация</b>	<b>Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.</b>	<b>Исполнители контроля</b>
1	2	4	5	6	7	8
		- Масса нетто, кг/шт./л;				

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
2.	Контроль на этапах транспортировки	Сроки и условия, температурный режим транспортировки;  Наличие медицинской книжки у водителя;	Каждая партия продукции	Журнал входного контроля	-ФЗ № 52 от 30.03.1999 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (с изм. на 02.07.2021); -ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. на 13.07.2020); -Закон РФ «О защите прав потребителей» (с изм. на 11.06.2021); - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; -Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»; -СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;	Агафонова Т.А.кладовщик
3.	Контроль условий хранения пищевой продукции	Контроль за соблюдением сроков и условий хранения;  Контроль соблюдения температурно-влажностных режимов при хранении, наличия в рабочем состоянии измерительных приборов в холодильных камерах.	Ежедневно	Акт списания недоброкачественной продукции  Журнал регистрации температурного режима в холодильных камерах	-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов»; - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	Анафонова Т.А.кладовщик  Федорицкая Е.А. заведующий хозяйством  повар детского питания

4.	Контроль на этапах технологического процесса	Соответствие технологического процесса действующей нормативной и технической документации:- охлаждение и заморозка (температура и время); Правильность оформления технологической документации; Контроль за физическими	Ежедневно	Журнал учета	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Нормативная и техническая документация на продукцию	Агафонова Т.А.кладовщик  Шеф-повар детского питания
----	--	---	-----------	--------------	--	--

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
		загрязнениями				
5.	Контроль за санитарнотехническим состоянием помещений и оборудования, состоянием производственной и окружающей среды	Контроль за - санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	1 раз в 6 месяцев	Журнал производственного контроля	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий» СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарноэпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению,	Анафонова Т.А.кладовщик  повар детского питания  Федорицкая Е.А.. заведующий хозяйством
		Техническое состояние технологического, холодильного оборудования	1 раз в год, а также при каждой контрольной проверке и после проведения ремонтных работ и технического обслуживания	Журнал производственного контроля		
		Санитарно-техническое состояние систем автономного водоснабжения, канализации.	1 раз в год и после проведения ремонтных работ	Журнал аварийных ситуаций		

	Лабораторные исследования воды из разводящей сети.	1 раз в 3 месяца	Журнал производственного контроля	атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»
--	--	------------------	-----------------------------------	---

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная 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; 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 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Федорицкая Е.А.заведующий хозяйством
		Контроль за условиями труда работников: <b>микроклиматом</b> производственных помещений (температура, влажность и скорость движения воздуха); <b>Уровнем освещенности на рабочих местах;</b> <b>Шум</b> от холодильного и вентиляционного оборудования; Факторы трудового процесса (подъем	1 раз в год (в теплый и холодный периоды года) При вводе в эксплуатацию, при вводе нового тех. оборудования, далее при специальной оценке условий труда	Журнал производственного контроля Карта СОУТ	ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.2.3670-20 «Санитарноэпидемиологические требования к условиям труда» ГОСТ 12.1.003-2014 «Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности»	Заведующая Цаплина А.В.  Федорицкая Е.А. заведующий хозяйством

		и перемещение груза вручную в течение смены); Электромагнитные поля				
6	Контроль за выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических мероприятий)	Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора	По мере поступления	Журнал проверок	ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заведующая

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная 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 санитарнопротивоэпидемического 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 санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»	Агафонова Т.А. кладовщик  повар детского питания

	Контроль проведения мероприятий по договору на проведение дезинсекции, дератизации.	1 раз в месяц	Журнал по проведению работ по дератизации, дезинсекции	СанПиН 3.3686-21 «Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарноэпидемиологические 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 санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»	Федорицкая Е.А. 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 «Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	Федорицкая Е.А. заведующий хозяйством

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная 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 качеством дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды (смывы на БГКП) Контроль обработки спецодежды и рук работников (смывы на БГКП)	В соответствии с графиком	Папка Производственный контроль	ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» СанПиН 3.3686-21 «Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	Федорицкая Е.А. заведующий хозяйством

		Контроль за - за благоустройством и санитарным содержанием территории; - за оборудованием площадки для сбора мусора; - за наличием договоров и своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.	Постоянно По истечении времени эксплуатации	В соответствии с договорными условиями или по заявке	СанПиН 3.3686-21 «Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»; 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);	Маркова С.А. заведующий хозяйством
7.	Контроль личной гигиены персонала	Контроль за наличием у работников личных медицинских книжек  Контроль кратности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения	При приеме на работу и в дальнейшем согласно графику прохождения медицинского осмотра	Журнал производственного контроля  Отметка в медицинской книжке	ФЗ от 30.03.1999 № 52 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (изм. на 02.07.2021); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические 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	Федорицкая Е.А.. заведующий хозяйством
		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		Федорицкая Е.а.заведующий хозяйством  старшая медицинская сестра  Анафонова Т.А.кладовщик

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



					медицинские осмотры»	повар детского питания
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.</p> <p>Контроль качества и безопасности реализуемой продукции.</p>	Ежедневно	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>Агафонова Т.А.кладовщик</p> <p>повар детского питания</p> <p>Рабочая группа ХАССП</p>
			В соответствии с графиком			

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
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 санитарнопротивоэпидемических (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>	Федорицкая Е.А. заведующий хозяйством

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Цаплина Алевтина Валентиновна, заведующая

09.10.24 16:45 (MSK)

Сертификат 8F5221FDBA4B6D39AF3C72A55D0E7749