

УТВЕРЖДЕНО:  
Индивидуальный предприниматель



Штебе Ж. В.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**МАДОУ «Савинский детский сад «Мечтатели»**  
(Казанский тракт, 21г; Мавлютова, 30а)

2026 г.

## 1 Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, иными актами «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля в организации Индивидуального предпринимателя Штебе Ж.В. с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в

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

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки и утилизации;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

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

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

1.1. Паспорт юридического лица:

ИП Штебе Ж.В. является коммерческой организацией, созданной для организации общественного питания.

1.2. Осуществляемые виды деятельности:

Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания.

1.3. Место нахождения Организации: Г. Пермь, ул. Советская, 28а

1.5. Директор ИП – Штебе Жанна Владимировна

1.6. Заместитель директора- Елышева Вера Ивановна

1.7. Перечень объектов контроля:

- пищеблок

- складские помещения

- мочная

1.8. Состав работников, связанных с контролем работы сотрудников, приготовлением и раздачей пищи на пищеблоках.

**2 Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 13 июля 2020 года)	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40) (с изменениями на 22 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года)	№ 184 –ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и	ТР ТС 023/2011

овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	
ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (с изменениями на 23 апреля 2015 года)	ТР ТС 024/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 19 декабря 2019 года)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12) (с изменениями на 18 сентября 2014 года)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) (с изменениями на 28 апреля 2017 года)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 г №769 (с изменениями на 18 октября 2016 года)	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881(с изменениями на 14 сентября 2018 года)	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии	ТР ТС 021/2011

Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (с изменениями на 8 августа 2019 года)	
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23) (с изменениями на 30 декабря 2020 года)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)	ФЗ №2 от 09.01.1996 г.
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года)	ФЗ№29 от 02.01.2000 г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (с изменениями на 18 мая 2020 года) (редакция, действующая с 1 июля 2020 года)	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)

«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96 №21
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза» (с изменениями на 21 января 2011 года)	СП 3.1.7.2616-10
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41) (с изменениями на 6 июля 2011 года)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9) (с изменениями на 2 апреля 2018 года)	2.1.4.1074-01

СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3) (с изменениями на 5 декабря 2017 года)	3.1.1.3108-13
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2) (с изменениями на 15 марта 2010 года)	2.2.1/2.1.1.1278-03

### 3. Состав программы производственного контроля

№ п/п	Производственные мероприятия	Сроки проведения	Ответственное лицо от поставщика питания	Ответственное лицо от учебного заведения
<b>1. Организация периодических медицинских осмотров</b>				
1	Контроль за прохождением медицинских осмотров	Постоянно	Заместитель директора, технолог	Медицинский работник учебного заведения, администрация образовательного учреждения
2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии с приказом МЭСР РФ 302 от 12.04.2011 года)	1 раз в год	Заместитель директора, технолог	Медицинский работник учебного заведения, администрация образовательного учреждения
3	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	Заместитель директора, технолог	Медицинский работник учебного заведения, администрация образовательного учреждения
4	Проведение профилактического осмотра сотрудников	1 раз в год	Заместитель директора, технолог	Медицинский работник учебного заведения, администрация образовательного учреждения
5	Проведение осмотра на кишечные исследования	1 раз в год	Заместитель директора, технолог	Медицинский работник учебного заведения, администрация образовательного учреждения
6	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания	Ежедневно	Заместитель директора, технолог	Медицинский работник учебного заведения

	сотрудников пищеблока			заведения, администрация образовательного учреждения
<b>2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения</b>				
1	Гигиеническая аттестация сотрудников	1 раз в год	Заместитель директора, технолог	Медицинский работник учебного заведения, администрация образовательного учреждения
<b>3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях</b>				
1	Лабораторные исследования воды Химические показатели	1 раз в год	Заместитель директора, технолог	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
<b>4. Объем лабораторно-инструментальных исследований</b>				
1	Санитарно-биологическое исследование пищевых продуктов (общее микробное число блюда, изготовленного на пищеблоке)	1 раз в год	Заместитель директора, технолог	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
2	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования на пищеблоке, руки и спецодежда персонала)	1 раз в год	Заместитель директора, технолог	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
3	Готовая продукция, эффективность термической обработки	1 раз в год	Заместитель директора, технолог	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
4	Исследование дезинфицирующих средств на показатель массовой доли активного хлора в готовом растворе	1 раз в год	Заместитель директора, технолог	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
5	Калорийность, выход блюд и соответствие химического	1 раз в год	Заместитель директора, технолог	Представитель образовательного

	состава блюд рецептуре			учреждения, ответственный за организацию питания.
6	Исследования смывов на наличие яиц Гельминтов	5 смывов 1 раз в год	Заместитель директора, технолог	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
7	Исследование оборудования в производственных помещениях	1 раз в год, а также после реконструкци и систем вентиляции, ремонта оборудования	Заместитель директора,	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
<b>5. Организация питания</b>				
1	Контроль доставки пищевых продуктов	Постоянно	Заместитель директора, технолог Шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
2	Заключение договоров на поставку продуктов питания	Постоянно	Заместитель директора, специалист по закупу	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
3	Контроль наличия сопроводительных документов удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Постоянно	Заместитель директора, технолог Заведующий производством	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	Постоянно	Заместитель директора, технолог Заведующий производством	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	Постоянно	Заместитель директора, технолог Заведующий производством	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
6	Проведение оценки качества	Ежедневно	Заместитель	Представитель

	готовых блюд		директора, технолог Заведующий производством	образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
7	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Заместитель директора, технолог Заведующий производством	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
<b>6. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора. Управление образования, родителей об аварийных ситуациях, остановке производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу сан. эпид. Благополучию</b>				
1	Авария на водопроводе, отключение воды	По необходимости	Заместитель директора, технолог Шеф-повар	Администрация образовательного учреждения
2	Авария канализационной сети	По необходимости	Заместитель директора, технолог Шеф-повар	Администрация образовательного учреждения
3	Отключение электроэнергии	По необходимости	Заместитель директора, технолог Шеф-повар	Администрация образовательного учреждения
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	По необходимости	Заместитель директора, технолог Шеф-повар	Администрация образовательного учреждения
5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	По необходимости	Заместитель директора, технолог Шеф-повар	Администрация образовательного учреждения
<b>7. Контроль за охраной окружающей среды</b>				
1	Заключение договоров на вывоз ЖБО, ТБО	Январь	Заместитель директора, технолог	Администрация образовательного учреждения
2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	Постоянно	Заместитель директора, технолог	Администрация образовательного учреждения
3	Дератизация, дезинсекция помещений	Ежемесячно	Заместитель директора, технолог	Администрация образовательного учреждения
4	Заключение договоров на обслуживание здания	Январь	Заместитель директора, технолог	Администрация образовательного учреждения
<b>8. Противоэпидемические мероприятия по профилактике вирусной инфекции</b>				
1	Проведение ежедневного «утреннего фильтра» с обязательной термометрией в отношении всех сотрудников	Ежедневно	Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию

				питания.
2	Обеспечение обработки рук сотрудников кожными антисептиками	Ежедневно	Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
3	Обеспечение незамедлительной изоляции сотрудников с признаками респираторных заболеваний	По необходимости	Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
4	Проведение качественной уборки с применением дезинфицирующих средств с вирулицидным эффектом всех помещений групповых ячеек общего пользования, пищеблока, уделив особое внимание дезинфекции поверхностей, дверных ручек, выключателей, оборудования, мебели.	Ежедневно с кратностью каждые 2 часа	Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
5	Наличие в запасе дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук. средств для индивидуальной защиты органов дыхания	По необходимости	Заместитель директора, Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
6	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены	Систематически	Заместитель директора, Технолог Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
7	Обеспечение дезинфекции воздушной среды в помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха.	По графику	Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
8	Контроль за регулярным проветриванием помещений, а также сквозным проветриванием помещений в отсутствие детей	По графику после каждого занятия	Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
9	Контроль за обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с	Ежедневно	Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения,

	использованием моющих и дезинфицирующих средств			ответственный за организацию питания.
10	Контроль за дезинфекцией столовой посуды, технологического оборудования обработка дезинфицирующим раствором с последующим мытьем и высушиванием	Ежедневно	Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
11	Организация работы персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)	Ежедневно	Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
12	Контроль за организацией питьевого режима	Ежедневно	Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
13	Обеспечение постоянного наличия мыла, туалетной бумаги в санузлах для сотрудников, наличие антисептического средства в дозаторах	Ежедневно	Заведующий производством, шеф-повар	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.
15	Усиление разъяснительной работы по соблюдению СанПин	По плану	Заместитель директора, Технолог,	Представитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.

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

##### **4.1 Журналы на производстве**

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий по 5 бальной системе: отлично, хорошо, удовлетворительно, плохо, очень плохо).
3. Гигиенический журнал
4. Журнал учета включения бактерицидной лампы

5. Журнал учета температуры в холодильниках
6. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
7. Журнал учета дезинфекции и дератизации
8. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
9. Журнал учёта использования дезинфицирующих средств
10. Журнал учета генеральных уборок
11. Журнал заявок на ремонт оборудования

#### **4.2 Другие необходимые документы**

1. Личные медицинские книжки каждого работника
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
3. Договор ВКУ и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
4. Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок (декларации и ярлыки)
5. Договор на оказание услуг

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 651630489533221723568905051781519580762169777252

Владелец Былинкина Елена Александровна

Действителен с 16.07.2024 по 16.07.2025