

Утверждена
приказом по ГБДОУ детскому саду № 39
Кировского района Санкт-Петербурга
от 02.08.2024. № 27-од
Заведующий _____ Г.Н.Рожкова

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**
государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 39
Кировского района Санкт-Петербурга

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I.	4
1.1. Введение	4
1.2. Общие положения	5
Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	5
1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	6
Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)	7
2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний	7
2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию	9
2.2.1. Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	11
2.3. Оценка профессиональных рисков.	13
Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору	
2.4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	15
2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг	16
2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ	17
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ	17
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, бассейн и т.д.)	18
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	19
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды	19
2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19	19
2.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор	21
2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим	21

законодательством по вопросам, связанным с осуществлением
производственного контроля

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП 22

3.1. Общие положения	22
3.2. Анализ рисков	23
3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)	27
3.4. Разработка системы мониторинга ККТ	27
3.5. Система мониторинга	28
3.6. Разработка корректирующих действий	29
3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций	29
3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП	29
3.9. Документация программы ХАССП	30
3.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	30

Раздел V. Заключение 30

Приложения 31-60

- Приложение № 1
- Приложение № 2
- Приложение № 3
- Приложение № 4
- Приложение № 5
- Приложение № 6
- Приложение № 7
- Приложение № 8
- Приложение № 9
- Приложение № 10

Раздел I

1.1. Введение

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 39 Кировского района Санкт-Петербурга (далее- Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявления контрольных критических точек.

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП, объектами инфраструктуры/инфраструктурных объектов.

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1).

1.2. Общие положения
Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 39 Кировского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 39 Кировского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми
Юридический адрес:	198260 Санкт-Петербург, ул. Козлова, дом 33, корпус 2, лит. А
Фактический адрес:	198260 Санкт-Петербург, ул. Козлова, дом 33, корпус 2, лит. А
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1901 кв.м.
Оборудование	Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер и др.), оборудование для проведения учебной деятельности (интерактивные доски, сенсорные парты, световые столы, моноблок, проектор, экран, компьютер, музыкальный центр и др.), технологическое оборудование (мясорубка, овощерезка, УМК, картофелечистка, пароконвектомат, стиральные машины автомат и др.), прочее (холодильное оборудование и др.)
Характеристика земельного участка	
Площадь	1005 кв.м
Ограждение	По периметру
Оборудование	Перечислить игровое (песочницы, качели, теневые навесы, горки, балансиры и др.), спортивное оборудование (баскетбольные кольца «Жираф», змейка и др.)
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная приточно-вытяжная

Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Горячая и холодная, централизованные
Система канализации	Подключено к городской сети канализации

1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Заведующий	- общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	
2.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе (далее – зам. зав. по АХР)	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды.	
3.	Старший воспитатель	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	
4.	Медицинская сестра (далее – медсестра)	- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю.	
5	Шеф-повар, ответственный	- контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд;	

	за организацию питания	- ведение учетной документации.	
--	------------------------	---------------------------------	--

**Раздел II. Производственный контроль
за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)**

2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/1.1.127 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.4. 36480-20	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 9 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов,	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

				наружных поверхностей горшков.		
		Смывы	1 раза в год – перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции (готовой продукции)	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год Согласно графика выездов приложение к контракту	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
	сырой продукции)	Микробиологические исследования сырой продукции	1 раз в год (сентябрь) 4 раза в год (август-ноябрь)	Мясо Яйцо куриное		Протокол
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений:	СанПиН 2.1.3684-21, 1.2.3685-21	Протокол

				моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)		
--	--	--	--	--	--	--

2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, и обязательному психиатрическому освидетельствованию

№ п/ п	Должность	Кол- во челов ек	Периодичность		
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
2	Заместитель заведующего по административно- хозяйственной работе	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
3	Шеф-повар (ответственный за организацию питания)	1	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии действующим НПА*
4	Воспитатель	18/16	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
5	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
7	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
8	Учитель – логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
9	Педагог дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*

10	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
11	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
12	Помощник воспитателя	11	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии действующим НПА*
13	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии действующим НПА*
14	Кухонный работник	1	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии действующим НПА*
15	Мойщик посуды	1	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии действующим НПА*
16	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
17	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
18	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии действующим НПА*
19	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
20	Оператор электронно-вычислительных машин	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
21	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии действующим НПА*
23	*НПА- нормативно-правовые акты перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ				

Медицинские осмотры проводятся в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских

противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277).

Обязательное психиатрическое освидетельствование проводится в соответствии с приказом Минздрава России от 20.05.2022 № 342н «Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование».

2.2.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дермато венеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-отоларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно	
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет	
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше	
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники начиная с 40 лет	
Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники женщины	
Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях.	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет	
Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею	при поступлении на работу	Все сотрудники	
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям	Все сотрудники	
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники	
Мазк из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока	
Факторы трудового процесса			
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения.	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия

Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня			
---	--	--	--

✓ "Р" - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека.

2.3. Оценка профессиональных рисков.

Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Основание/периодичность	
			Основание	Периодичность **
1	Заведующий	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
2	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
3	Шеф-повар (ответственный за организацию питания)	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	18/16	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
5	Старший воспитатель	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года	1 раз в 5 лет

			N 776н)	
6	Инструктор по физической культуре	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
7	Музыкальный руководитель	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
	Учитель – логопед	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
9	Педагог дополнительного образования	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
10	Специалист по закупкам	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
11	Делопроизводитель	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
12	Помощник воспитателя	11	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
13	Повар	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
14	Кухонный работник	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
15	Мойщик посуды	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
16	Уборщик служебных помещений	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет

17	Уборщик территории	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
18	Кладовщик	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
19	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
20	Оператор электронно-вычислительных машин	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
21	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	Ст. 218 ТК РФ, (приказ Минтруда от 29.10. 2021 года N 776н)	1 раз в 5 лет
*перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ОО ** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно, необходимость повторной оценки не определена законодательством, работодатель устанавливает срок самостоятельно				

2.4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

Работа:

№ п/п	Показатель	Должность	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Кладовщик	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №13-Т подпункт 5 пункта 32 (рабочая поза)
2	Тяжесть трудового процесса	Повар	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №13-Т подпункт 5 пунктов 40,41 (рабочая поза)
3	Тяжесть трудового процесса	Помощник воспитателя	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №13-Т подпункт 5 пунктов 20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30 (рабочая поза)

4	Тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №13-Т подпункт 5 пункта 39 (рабочая поза)
5	Тяжесть трудового процесса	Мойщик посуды	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №13-Т подпункт 5 пункта 44 (рабочая поза)
4	Тяжесть трудового процесса	Уборщик служебных помещений	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №13-Т подпункт 5 пункта 42 (рабочая поза)
5	Тяжесть трудового процесса	Шеф-повар	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №13-Т подпункт 5 пункта 3 (рабочая поза)
6	Тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Сводный протокол проведения исследований (испытаний) и измерения тяжести трудового процесса №13-Т подпункт 5 пункта 46 (рабочая поза)

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 16.09.2012 № 0071 (приложений к лицензии № 2 от 30.11.2015г; № 3 от 02.12.2015 г.)
2	Медицинская	Договор о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся в образовательных организациях Санкт-Петербурга от 05.02.2014 го № б/н; договор безвозмездного пользования от 10.08.2014 г. № б/н.

2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный
2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ			
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки	СП 2.4.3648-20	Акт осмотра Ежедневно Журнал санитарного обхода территории (приложение 2) Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	зам. зав. по АХР Уборщик территории
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	зам. зав. по АХР
Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется)	Воспитатели
Соблюдение теплового режима ОУ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	зам. зав. по АХР
Состояние систем	СП 2.4.3648-20	Фиксация результата по	зам. зав. по АХР

водоснабжения, канализации, работа сантехприборов		факту неисправности Журнал административно-общественного контроля (приложение 3)	
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Замена перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)	зам. зав. по АХР
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, бассейн и т.д.)			
Прачечная, физкультурный и музыкальный залы Санитарное состояние прачечной	СП 2.4.3648-20	Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений (приложение 4)	зам. зав. по АХР
Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	СП 2.4.3648-20 Договор с обслуживающей организацией	1 раз в месяц Акт выполненных работ	зам. зав. по АХР
<u>Групповые помещения</u> Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.	СП 2.4.3648-20	Журнал санитарного состояния групповых помещений (приложение 5)	старший воспитатель/ зам. зав. по АХР Медсестра

Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Лист здоровья Схема рассаживания	Воспитатели Медсестра
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686- 21	1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез и чесотку	Медсестра
Организация и проведение санитарно- противоэпидемиологи ческих мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686- 21 с 01.09.2021	По факту Журнал осмотра контактных детей при карантине	Медсестра
Туберкулин диагностика	СП № 3.1.2.3114-13 СанПиН 3.3686- 21 с 01.09.2021	По факту Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медсестра
Вакцинация	Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63	Медсестра
Полиомиелит	СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.3686- 21 с 01.09.2021 Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Приказ по ОУ разобщении детей	Заведующий Медсестра
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды			
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор	Акт выполненных работ	зам. зав. по АХР
Вывоз ртутьсодержащих ламп	Договор	Акт об утилизации	зам. зав. по АХР
2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина			
Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	зам. зав. по АХР
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598- 20	По мере необходимости	Заведующий/ зам. зав. по АХР

Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели Медсестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Уборка лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20	По графику	Кухонный рабочий
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20	По графику	Кухонный рабочий
Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя
Кварцевание музыкального зала, физкультурного зала, кабинетов специалистов	СП 2.4.3648-20	По графику	Ответственный за зал/кабинет
Смена постельного белья, полотенца	СП 2.4.3648-20	По графику/по необходимости	Помощник воспитателя
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20	После приема пищи	Помощник воспитателя
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20	2 раза в день	Воспитатели
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20	По графику	Помощник воспитателя, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений
Обработка рук	СП 2.4.3648-20	Постоянно	зам. зав. по АХР

антисептиком			
Выявление с признаками заболеваниями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра

2.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
2	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызвать обслуживающую организацию - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
5	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация.

2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (**Приложение 6**)

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 39 Кировского района Санкт-Петербурга устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми

актами: ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организации, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р ИСО 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевых продуктов. 1-я часть: производство пищевой продукции», ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента» и иными действующими нормативно-правовыми актами.

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 учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Определения

В настоящем разделе использованы 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.

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.

3.2. Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- воздух;
- вода;
- земля;
- растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;

- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

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.

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

Анализ рисков проводится, начиная с получения сырья, 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, начиная с получения сырья, 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.

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю,
- незначительная,
- значительная и высокая.

2. Критерии тяжести последствий

- легкое,
- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое

Таблица анализа рисков

Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: эпидемиологические опасности	Анализ выполнения, утвержденного меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. договор с поставщиками	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных
--	---	--	--	---

	рост Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	(инструкция)		
Обработка, переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении блюд	Биологическое: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом Физическое: Попадание посторонних предметов, загрязнений органического происхождения	Соблюдение технологии приготовления (технологические карты) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (договор с обслуживающей организацией) Соблюдение технологических процессов (блок-схема технологических процессов) Соблюдение личной гигиены (инструкция)	Степень риска высокая	ККТ – «Кулинарная обработка»
Реализация готовой продукции (раздача, прием пищи)	Биологическая: Повторное загрязнение готовых блюд; постороннее включение, возможный рост микрофлоры Физическое: Попадание посторонних предметов, загрязнение органического происхождения	Снятие проб готовых блюд (методика органолептической оценки) Органолептическая оценка Соблюдение правил выдачи и раздачи готовых блюд Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды (инструкция), уборки мест приема пищи (инструкция)	Степень риска незначительная	ККТ – «Реализация готовой продукции»

3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления.	кладовщик	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
2.	Хранение поступающего пищевого сырья в кладовых	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность -Холодильного оборудования	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой
3.	Кулинарная обработка	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. технологические карты
.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3.4. Разработка системы мониторинга ККТ

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).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие

недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

3.5. Система мониторинга

№ п/п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья в кладовых	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Кулинарная обработка	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета Дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

3.6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

Планируемые корректирующие действия заносятся в **рабочие листы ХАССП (приложение № 10)**

3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться 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.
2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

3.9. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план ХАССП (с анализом опасностей и определении критических контрольных точек для организации питания в учреждении (**Приложение № 9**))
- информацию о производстве (**Приложении № 7**):
 - блок-схема технологических процессов;
 - блок –схемы технологических этапов
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

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

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля см. **Приложение № 8**

Раздел V. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ОУ и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.