Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 350» городского округа Самара



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 350»
г.о. Самара_____/О.В.Баландина
«01» сентября 2026 г.

DN: C=RU, OU=Заведующий, O="МБДОУ""Детский сад № 350""г.о. Самара", CN=Баландина Оксана Владимировна, E=sdo.ds350@63edu.ru
Дата: 2026-11-09 14:45:54

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара

(пищеблок на аутсорсинге)

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа разработана в соответствии с: Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (ст. 10, 11); ГОСТ Р 51705.1-2024 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»; СП 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Цель Программы — обеспечение безопасности питания воспитанников посредством управления критическими контрольными точками (ККТ) на этапах, находящихся в зоне ответственности Учреждения, и организации контроля за этапами, переданными организации-подрядчику.

1.3. Описание схемы работы пищеблока

Организация питания в Учреждении осуществляется по следующей схеме:

Этап технологического процесса	**Исполнитель**	**Контролирующая сторона**	**Ответственное лицо Учреждения**
Приёмка продуктов и продовольственного сырья	Завхоз Учреждения	Учреждение	Завхоз
Хранение продуктов	Завхоз Учреждения	Учреждение	Завхоз
Приготовление блюд	Повара Подрядчика	Учреждение	Медсестра (бракераж)
Мытье посуды, санитарная обработка помещений и оборудования	Подрядчик	Учреждение	Завхоз
Обслуживание и ремонт оборудования	Подрядчик	Учреждение	Завхоз
Бракераж готовой	Бракеражная комиссия	Учреждение	Медсестра, заведующий

продукции	Учреждения		
Раздача блюд	Повара Подрядчика при раздаче; воспитатели, помощники воспитателя — в группах	Учреждение	Медсестра, воспитатели
Отбор и хранение суточной пробы	Повар Подрядчика (отбор, маркировка)	Учреждение	Медсестра (контроль факта отбора, маркировки, хранения)
Витаминизация блюд, С-витаминизация третьих блюд	Медсестра Учреждения	Учреждение	Медсестра

Ответственность Подрядчика за безопасность приготавливаемой продукции, квалификацию поваров, прохождение ими медицинских осмотров и наличие личных медицинских книжек закрепляется договором оказания услуг. Учреждение вправе запрашивать у Подрядчика: декларации соответствия, протоколы лабораторных испытаний, санитарные паспорта транспорта, выписку из системы ХАССП Подрядчика, сведения о медосмотрах.

2. Критические контрольные точки

По результатам анализа рисков для схемы с аутсорсингом пищеблока выделены пять критических контрольных точек.

ККТ-1. Приёмка продуктов и продовольственного сырья

Параметр	Критический предел	Мониторинг (кто, чем, периодичность)	Корректирующее действие
Сопроводительные документы (декларации, удостоверения качества, ветеринарные документы)	Полный комплект на каждую партию	Завхоз, визуальный контроль, каждая партия	Партия не принимается до предоставления документов
Маркировка, срок годности	Не истёк, маркировка читаема	Завхоз, каждая партия	Партия не принимается, составляется акт, запись в журнале
Органолептические показатели (внешний вид, запах, целостность упаковки)	Отсутствие признаков порчи, повреждений тары	Завхоз, каждая партия	Партия не принимается, акт о браке
Соблюдение товарного соседства при транспортировке	Транспорт с санитарным паспортом, раздельная перевозка сырья и готовой продукции	Завхоз, каждая партия	Акт о нарушении, уведомление Подрядчика
Температура скоропортящейся продукции при доставке	Не выше +6 °C (для охлаждённой продукции)	Завхоз, термометром, каждая партия скоропортящегося сырья	Партия не принимается при превышении, уведомление Подрядчика

ККТ-2. Хранение продуктов

Параметр	Критический предел	Мониторинг	Корректирующее действие
Температура в холодильном оборудовании	Согласно маркировке, для большинства скоропортящихся +2…+6 °C	Завхоз (или уполномоченный повар Подрядчика), термометр, 2 раза в день (утро/вечер), запись в журнале	Продукты перемещаются в исправное оборудование, заявка на ремонт Подрядчику, отметка в журнале
Сроки реализации и хранения	Не выше установленных для каждого вида сырья	Завхоз, маркировка дат, 1 раз в день	Продукты с истекшим сроком изымаются, акт о списании, запись в журнале
Товарное соседство	Раздельное хранение	Завхоз, ежедневно	Размещение исправляется,

	сырья и готовой продукции		запись в журнале

ККТ-3. Бракераж готовой продукции

Параметр	Критический предел	Мониторинг	Корректирующее действие
Органолептические показатели готового блюда (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус)	Соответствие технологической карте, блюдо пригодно к раздаче	Бракеражная комиссия (медсестра, заведующий), выборочно проба с порции, перед каждой раздачей	Блюдо к раздаче не допускается; уведомление Подрядчика; при систематических нарушениях — акт, уведомление руководства Подрядчика
Фактическая масса порции	Не ниже выходов по технологической карте	Медсестра, контрольное взвешивание, 1 раз в день выборочно	Замечание Подрядчику, запись в журнале, контроль следующей закладки
Кулинарная готовность	Полная готовность блюда	Бракеражная комиссия, перед каждой раздачей	Блюдо возвращается на доготовку; при невозможности — списание

ККТ-4. Раздача блюд и суточная проба

Параметр	Критический предел	Мониторинг	Корректирующее действие
Время от приготовления до раздачи	Не более 2 часов (горячие блюда)	Медсестра, контроль графика питания, ежедневно	Питание в группе задерживается до выяснения; уведомление Подрядчика
Температура блюд при раздаче	Первые и вторые блюда — не ниже +65 °C	Медсестра, термометром, ежедневно, выборочно	Запись в журнале, уведомление Подрядчика
Отбор суточной пробы	Проба каждого блюда, не менее 100 г, маркировка с наименованием, датой и временем	Повар Подрядчика отбирает и маркирует; медсестра ежедневно контролирует факт отбора, маркировку и размещение в холодильнике, ставит подпись в журнале рядом с подписью повара	Проба отбирается немедленно; при повторном нарушении — письменное уведомление Подрядчику
Хранение суточной пробы	В холодильнике при +2…+6 °C, не менее 48 часов (до 72 часов при подозрении на ОКИ)	Медсестра, ежедневный контроль	Перемещение в исправное оборудование; при невозможности — информирование заведующего
Санитарная обработка раздачи и маркированной посуды	Соблюдение графика генеральных уборок, использование маркированной посуды по назначению	Завхоз, ежедневный обход	Уведомление Подрядчика, контроль устранения

ККТ-5. Оборудование и инвентарь

Параметр	Критический предел	Мониторинг	Корректирующее действие
Исправность холодильного и технологического оборудования	Оборудование работает, режимы соблюдены	Завхоз, ежедневный обход и проверка режимов	Заявка на ремонт Подрядчику (запись в журнале ТО и ремонта); контроль фактического исполнения по акту или

			записи в журнале
Мойка, дезинфекция посуды и оборудования	Соблюдение режимов обработки Подрядчиком	Завхоз, ежедневный визуальный контроль, контроль ведения Подрядчиком журнала мытья посуды	Предписание Подрядчику, повторная обработка
Проведение ремонта и техобслуживания	В срок по графику, с оформлением акта	Завхоз, контроль актов выполненных работ	Претензионное уведомление Подрядчику при неисполнении
При поломке холодильного оборудования	Обеспечение холодовой цепи	Завхоз немедленно	Продукты и суточные пробы перемещаются в исправное оборудование; при невозможности обеспечить холодовую цепь питание приостанавливается, информируются заведующий и Департамен образования. Заявка на ремонт Подрядчику.

3. Корректирующие действия

При выявлении несоответствия критическим пределам ответственное лицо Учреждения:

№	Действие
1	Немедленно принимает решение об изъятии продукции, повторной обработке или приостановлении этапа
2	Фиксирует несоответствие в журнале регистрации корректирующих действий (Приложение 4)
3	Оформляет акт корректирующего действия (Приложение 3)
4	При нарушениях со стороны Подрядчика направляет письменное уведомление (Приложение 5)
5	Информирует заведующего Учреждением в день выявления

4. Верификация

4.1. Внутренние проверки соблюдения Программы проводятся комиссией Учреждения не реже 1 раза в год; результаты оформляются актом внутреннего аудита.

4.2. Проверка документов Подрядчика (декларации, протоколы испытаний, санитарные паспорта, сведения о медосмотрах) — ежеквартально.

4.3. При подозрении на пищевые отравления: суточная проба изымается и передается для лабораторного исследования по требованию органов Роспотребнадзора, хранится до 72 часов; составляется акт изъятия пробы.

5. Рабочая группа ХАССП

5.1. Приказом заведующего создаётся рабочая группа ХАССП в составе:

- заведующий Учреждением — председатель группы;
- заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе (АХР) — координатор системы ХАССП;
- медицинская сестра — ответственный за контроль качества питания, ведение журналов;
- завхоз — ответственный за приёмку и хранение продуктов, состояние оборудования;

- представитель Подрядчика (повар / технолог / административный сотрудник) — по согласованию с Подрядчиком, для координации на этапе приготовления и санитарной обработки.

5.2 .Рабочая группа собирается не реже одного раза в квартал; при внедрении системы и при выявлении несоответствий — по мере необходимости. Заседания оформляются протоколом.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.
Форма приказа о создании
рабочей группы по разработке, внедрению
и функционированию системы менеджмента качества
и безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

ПРИКАЗ № ___

г. Самара «___» _____ 2026 г.

О создании рабочей группы по разработке, внедрению и функционированию системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

В целях обеспечения безопасности пищевой продукции в МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара, в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ГОСТ Р 51705.1-2024,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать рабочую группу ХАССП в следующем составе:

1.1. Председатель группы — заведующий МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара Баландина О.В.

1.2. Члены группы: заведующий хозяйством Михайлова Е.В..; медицинская сестра Осипова Т.И.

1.3. Представитель организации-подрядчика, осуществляющей питание, — по согласованию с руководителем Подрядчика (повар / администратор пищеблока).

2. Председателю группы — в срок до «01» сентября 2026 г. разработать и утвердить Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП, рабочие листы ККТ и формы журналов.

3. Членам группы — пройти инструктаж по принципам ХАССП с оформлением протокола.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара _____/О.В. Баландина

С приказом ознакомлены: Зав. хозяйством _____/Михайлова Е.В.

Мед. Сестра _____/Осипова Т.И.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.
Рабочий лист ХАССП
(образец заполнения — ККТ-1 «Приёмка»)

Этап: приёмка продуктов и продовольственного сырья. Ответственный: зав.хоз. Михайлова Е.В.

Критическая контрольная точка	Значимый фактор риска	Критические пределы	Мониторинг: что, как, когда, кто	Корректирующее действие	Записи
ККТ-1. Приёмка сырья	Наличие истекших сроков годности, порча, несоблюдение холодовой цепи при доставке	Полный комплект документов; маркировка читаема; срок годности не истёк; t скоропортящейся продукции не выше +6 °C; отсутствие признаков порчи	Визуальный контроль + осмотр + термометрия каждой партии в момент приёмки; завхоз; записи в журнале приёмки	Партия не принимается; акт о браке; уведомление Подрядчика; запись в журнале корректирующих действий	Журнал приёмки; акты о браке; журнал корректирующих действий

Пример заполнения записи мониторинга в журнале приёмки:

Дата	Наименование продукта	№ партии, изготовитель	Кол-во	Документы	t при доставке, °C	Органолептика	Подпись завхоза
09.11.2026	Молоко пастеризованное 3,2 %	партия № 145 от 08.11.2026, АО «___»	25 л	декл. № ЕАЭС RU Д-__ (приложение к накладной)	+4	без замечаний	….....
09.11.2026	Куриное филе (тушки цыплят)	партия № 78, ООО «___»	15 кг	вет. документ «Меркурий», декл. RU Д-__	−2	без замечаний	….....

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.
Акт о корректирующем действии (образец заполнения)

АКТ № 3 о корректирующем действии по системе ХАССП

«___» _____ 2026 г.

Комиссия в составе: заведующий ….....(председатель), медсестра …....., завхоз …....., установила:

1. Дата и время выявления несоответствия: 09.11.2026, 10:30.

2. Этап и ККТ: ККТ-4 «Раздача блюд и суточная проба».

3. Характер несоответствия: суточная проба второго блюда (суп молочный с вермишелью) не отобрана и не промаркирована поваром Подрядчика.

4. Критический предел, которому не соответствует: проба каждого блюда не менее 100 г с маркировкой (наименование, дата, время).

5. Оценка опасности: готовое блюдо выпущено на раздачу без возможности лабораторного подтверждения его безопасности в случае подозрения на ОКИ.

6. Предпринятые корректирующие действия:

— проба блюда отобрана немедленно в момент установления нарушения, маркирована, размещена в холодильнике для проб;

— с поваром Подрядчика проведён внеплановый инструктаж по порядку отбора суточной пробы (протокол от 09.11.2026);

— нарушение зафиксировано в журнале регистрации корректирующих действий.

7. Мероприятия по предупреждению повторения: медсестре — ежедневный контроль отбора проб с личной подписью в журнале; завхозу — при повторном нарушении в течение календарного месяца направить письменное уведомление руководителю Подрядчика (Приложение 5).

8. Продукция, по которой принято решение: изъятие/списание не производилось, блюдо было безопасно по органолептике.

Председатель комиссии _____/.....

Члены комиссии: _____ /..... _____ /.....

ПРИЛОЖЕНИЕ 4.
Журнал регистрации корректирующих действий (шаблон)

Форма листа журнала:

№ п/п	Дата, время	ККТ / этап	Описание несоответ-ствия	Критичес-кий предел	Принятые меры	Ответствен ный	Подпись	Уведомле-ние Подрядчика (№, дата)
1	*09.11.2026, 10:30*	*ККТ-4*	*Суточная проба вто-рого блюда не отобрана*	*Проба ≥100 г, маркировка*	*Проба отобрана немедленно; инструкта ж повара*	*Медсестра*	*.....*	*— (первичное)*
2								
3								

Лист регистрации подписи ответственных лиц заверяется заведующим. Журнал прошивается, нумеруется.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5.

Уведомление организации-подрядчика о выявленных нарушениях (образец)

исх. № ___ от «___» _____ 2026 г

МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара
г. Самара, ул. _____, д. __, тел. _____

Руководителю ООО «Подрядчик-Питание»
_____Фамилии И.О.

УВЕДОМЛЕНИЕ

о выявленных нарушениях при организации питания

Уважаемый(-ая) _____!

В ходе производственного контроля, проводимого Учреждением в соответствии с Программой производственного контроля с применением принципов ХАССП от «___» _____ 2026 г., установлены следующие нарушения условий договора № ___ от «___» _____ 2026 г.:

1. «___» _____ 2026 г., время ___, ККТ-4: суточная проба второго блюда не отобрана и не промаркирована поваром Вашей организации.

2. «___» _____ 2026 г., время ___, ККТ-3: фактическая масса порции основного блюда не соответствует выходу по технологической карте (заявлено ___ г, фактически ___ г).

На основании п. ___ договора просим в срок до «___» _____ 2026 г. обеспечить устранение указанных нарушений и письменно сообщить о принятых мерах.

Настоящее уведомление направляется в связи с неоднократностью (повторностью) нарушений и является основанием для применения мер ответственности, предусмотренных договором.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 350»г.о. Самара _____ /И.О. Фамилия/

Отметка о получении: ООО «_____», _____ /И.О. Фамилия/, «___» _____ 2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6.
График внутреннего аудита и контроля документов Подрядчика (шаблон)

Мероприятие	Периодичность	Ответственный	Форма результата
Проверка ведения журналов мониторинга (t холодильников, приёмка, бракераж, суточная проба)	Ежемесячно	Медсестра, завхоз	Отметка в листе проверки
Проверка документов Подрядчика (декларации, протоколы, санпаспорта, медосмотры)	Ежеквартально	Завхоз	Перечень полученных документов с датами
Контрольное взвешивание порций	Ежедневно, выборочно	Медсестра	Запись в журнале
Проверка состояния оборудования и актов выполненного ремонта	Ежемесячно	Завхоз	Запись в журнале ТО и ремонта
Внутренний аудит системы ХАССП	1 раз в год	Комиссия Учреждения	Акт внутреннего аудита
Анализ корректирующих действий за период	1 раз в полугодие	Рабочая группа ХАССП	Справка, решение рабочей группы

ПРИЛОЖЕНИЕ 7.

ПРИНЯТО

Протокол педагогического совета

от «___» _____ 20___ г. № ___

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад № ___»

_____ / И.О. Фамилия /

«___» _____ 20___ г.

ЖУРНАЛ

контроля отбора и хранения суточной пробы

готовых блюд (в рамках системы ХАССП)

Место ведения: пищеблок МБДОУ «Детский сад № ___».
Хранение проб и холодильное оборудование — Подрядчик по договору аутсорсинга № ___ от «___» _____ 20___ г.;
контроль — за Учреждением.
Период ведения: с «___» _____ 20___ г. по «___» _____ 20___ г.

Порядок работы с журналом:

1. Повар Подрядчика ежедневно в конце технологического цикла (после раздачи обеда, не позднее 14:30) отбирает суточную пробу каждого блюда дневного рациона в объёме не менее 100 г (порционные блюда — в полном объёме, не менее одной порции), помещает её в маркированную стерильную посуду с указанием даты, наименования блюда, номера пищеблока и фамилии повара и размещает в холодильнике для суточных проб при температуре +2…+6 °C.
2. Медицинская сестра Учреждения ежедневно контролирует факт отбора, полноту пробы (все блюда рациона), наличие маркировки и соблюдение режима хранения, после чего ставит подпись в соответствующей графе журнала.
3. Пробы отбираются по каждому приёму пищи. Проба хранится не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюда.
4. Пробы снимаются с хранения: при отсутствии инцидентов — по истечении 48 часов (утилизация с записью в журнале); при подозрении на пищевое отравление или жалобах — пробы изымаются до получения результатов лабораторных исследований, хранятся опечатанными, о факте уведомляются заведующий Учреждения и руководитель Подрядчика.
5. Проба отбирается из блюд, приготовленных последними в партии по каждому наименованию, в соответствии с ГОСТ 31985-2013.
6. Исправления заверяются подписью лица, внёсшего исправление, с указанием даты. Незаполненные графы прочёркиваются.

Контроль температуры холодильника для суточных проб ведётся Подрядчиком; результаты фиксируются в журнале регистрации температуры холодильного оборудования (см. программу производственного контроля, ККТ-5).

ПРИМЕР ЗАПОЛНЕНИЯ

Дата	Приём питания	Наименование блюд, включённых в пробу	Объём пробы	Повар Подрядчика: Ф.И.О., подпись	Контроль медсестры (отбор, маркировка, t° хранения): подпись	Утилизация / изъятие пробы, дата
09.11.2026	Обед	Суп картофельный с крупой; биточки куриные паровые; компот из сухофруктов	По 100 г (компот — 200 г)	Смирнова А.В. (подпись)	Отбор в 14:20, маркировка в наличии, температура в холодильнике +4 °С. Иванова Т.П. (подпись)	Утилизирована 11.11.2026, подпись
10.11.2026	Обед	Щи из свежей капусты; тефтели рыбные; кисель	По 100 г	Смирнова А.В. (подпись)	Проба киселя при контроле в 14:25 отсутствует. Повар уведомлён, отбор повторён в 14:50. Иванова Т.П. (подпись). Составлен акт о корректирующем действии № 14 от 10.11.2026	См. акт № 14 от 10.11.2026

*Примечание к примеру: во второй строке показан сценарий отклонения — проба не была отобрана вовремя. Зафиксированы факт, корректирующее действие и ссылка на акт (Приложение 3 к программе). Так выглядит «живая» работа системы.

ЧИСТОВОЙ БЛАНК ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

(при необходимости распечатать нужное количество страниц)

Дата	Приём питания	Наименование блюд, включённых в пробу	Объём пробы	Повар Подрядчика: Ф.И.О., подпись	Контроль медсестры (отбор, маркировка, t° хранения): подпись	Утилизация / изъятие пробы, дата

ЛИСТ ОКОНЧАНИЯ ВЕДЕНИЯ ЖУРНАЛА

Журнал пронумерован, прошнурован и скреплён печатью.

Всего листов: ____

Заведующий МБДОУ «Детский сад № ___» _____ / И.О. Фамилия /

«___» _____ 20___ г.

Ответственный за ведение и хранение журнала: медицинская сестра Учреждения. Срок хранения — 1 год с даты окончания ведения.