Утверждаю:
Заведующий МКДОУ детский сад «Солнышко»
_____ Горбунова Ю.А.
Приказ № 48 от 06.11.2026 г

ПРОГРАММА
производственного контроля (ППК) на основе принципов ХАССП
МКДОУ детский сад «Солнышко» Каргатского района Новосибирской области на 2026-2027 учебный год

1. Общие положения

1.1. Настоящая ППК разработана в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и ГОСТ Р 51705.1-2024.

1.2. **Область распространения системы ХАССП:** организация питания обучающихся (приготовление и реализация готовых блюд) на пищеблоке МКДОУ детского сада «Солнышко».

1.3. **Ответственные лица:** Заведующий, Ответственный за питание (кладовщик, повар)

2. Термины и определения

(В соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2024 и ТР ТС 021/2011)

- **ХАССП (HACCP)** — анализ опасностей и критические контрольные точки. Система управления безопасностью пищевой продукции.
- **ПОПМ (PRP)** — Программы обязательных предварительных мероприятий. Базовые условия для обеспечения безопасности.
- **ККТ (CCP)** — Критическая контрольная точка. Этап процесса, где необходим контроль для предотвращения или снижения опасности.
- **Критический предел** — Измеряемая величина, позволяющая отделить приемлемость от неприемлемости.
- **Мониторинг** — Система наблюдения и измерений для оценки работы ККТ.
- **Коррекция** — Действие, предпринимаемое при нарушении критического предела.
- **Корректирующее действие** — Действие, направленное на устранение причины несоответствия, чтобы оно не повторилось.

3. Паспорт объекта

- **Адрес:** Новосибирская область, Каргатский район, 632435, Новосибирская область, Каргатский район, с. Набережное, ул. Школьная, 19/1.
- **Тип пищеблока:** Столовая полного цикла.
- **Организационная модель:** Самостоятельное обеспечение питания (оператор — детский сад).
- **Источники водоснабжения:** Централизованное.

4. Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)

- **ПОПМ-1: Уборка и дезинфекция.** Ежедневная влажная уборка, генеральная уборка (1 раз в месяц), использование промаркированного инвентаря.
- **ПОПМ-2: Борьба с вредителями.** Наличие договора на дератизацию и дезинсекцию, отсутствие грызунов и насекомых.
- **ПОПМ-3: Личная гигиена персонала.** Наличие личных медицинских книжек (ЛМК), ежедневный осмотр на гнойничковые заболевания, использование спецодежды.

- **ПОПМ-6: Прослеживаемость и отзыв.** Работа в ФГИС «Меркурий» «Честный знак», наличие товарных накладных и деклараций о соответствии.

5. План ХАССП (Критические контрольные точки — ККТ)

(Детализированная форма представлена в Приложении 2 к настоящей ППК)

№	Процесс / Опасность	Контролируемый предел	Мониторинг (кто и как)	Частота	Коррекция (действие при нарушении)	Запись
ККТ-1	**Приемка сырья** (бактерии, химия)	Наличие ВСД, маркировки, соответствие t° (для скоропорта), целостность упаковки	Ответственный за питание (визуально, термометр)	Каждая партия	Не принимать продукцию. Вернуть поставщику.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции, ВСД
ККТ-2	**Хранение** (размножение бактерий)	t° холодильников: от +2 до +6°С; Морозильник: не выше -18°С	Ответственный за питание (термометр)	2 раза в день	Переместить продукты в исправный холодильник. Вызвать ремонтную бригаду.	Журнал учета t° холодильного оборудования
ККТ-3	**Кулинарная обработка** (выживание бактерий)	Температура в толще готового блюда не ниже +75°С	Повар / Бракеражная комиссия (термометр)	Каждая партия	Продолжить термическую обработку до достижения t° +75°С.	Журнал бракеража готовой продукции
ККТ-4	**Раздача и реализация** (размножение)	Время от готовности до раздачи — не более 2 часов	Ответственный за питание	Ежедневно	Снять с реализации. Утилизировать.	График выдачи пищи / Журнал
ППОПМ-1	**Суточная проба** (доказательство безопасности)	Отбор не менее 100 г. каждого блюда в стерильную посуду, хранение 48 часов при t° от +2 до +6°С	Медработник или ответственный за питание	Ежедневно	Провести повторный отбор.	Журнал отбора суточных проб

6. Перечень должностей, подлежащих медицинским осмотрам и гигиенической аттестации

(В соответствии с Приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

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" и Приказом Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций")

№	Должность	Периодичность медосмотра	Периодичность гигиенической аттестации	Примечание
1	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года	Работа в организации, связанной с воспитанием и обучением детей
2	Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в год	
3	Работники имеющие доступ к пище	1 раз в год	1 раз в год	Работники пищеблока
4	Медицинский работник (по договору)	1 раз в год	1 раз в 2 года	
5	Воспитатели	1 раз в год	1 раз в 2 года	
6	Уборщик помещений, уборщик территории, сторож, машинист по стирке и ремонту спецодежды, слесарь-сантехник	1 раз в год	1 раз в 2 года	

7. Перечень форм учета и отчетности (Журналы) Обязательны к ведению на пищеблоке согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26:

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
4. Гигиенический журнал (допуск персонала).
5. Журнал учета температуры и влажности складских помещений.
6. Ведомость контроля за рационом питания (выполнение норм).
7. Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
8. Журнал контроля и отбора проб.

8. Лабораторный контроль

- Исследования проводятся аккредитованной лабораторией (например, филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» (ФБУЗ «Центр гигиены и

- **Объем:** смывы с объектов внешней среды на БГКП (бактерии группы кишечной палочки) (1-2 раза в год), исследование готовых блюд на микробиологию (1 раз в год), исследования питьевой воды.

- **Ответственный:** Заведующий (заключение договора и контроль сроков).

9. План производственного контроля (график мероприятий) *(В соответствии с рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и п. 5.4.5 ГОСТ Р 51705.1-2024)*

№	Мероприятие	Периодичность	Ответственный	Форма фиксации
1	Контроль температуры холодильного оборудования	2 раза в день	Ответственный за питание	Журнал учета t°
2	Контроль качества поступающей продукции	Каждая партия	Ответственный за питание	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
3	Бракераж готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
4	Отбор суточных проб	Ежедневно	Ответственный за питание	Журнал отбора суточных проб
5	Проверка наличия ЛМК и гигиенической аттестации у персонала	1 раз в месяц	Заведующий	Ведомость контроля
6	Лабораторные исследования (смывы, готовая продукция, вода)	1-2 раза в год (по договору)	Заведующий	Протоколы лабораторных исследований

10. Аварийные ситуации

- Отключение электроэнергии, водоснабжения (уведомление администрации, использование резервных источников/бутилированной воды).

- Выход из строя холодильного оборудования (перемещение продуктов, вызов ремонтной бригады).

- Регистрация инфекционного заболевания (немедленное информирование директора и территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) по Новосибирской области, проведение заключительной дезинфекции).

11. Приложения к Программе (неотъемлемая часть)

- **Приложение 1.** Рабочий лист Плана ХАССП (детализация процедур мониторинга и коррекции).

- **Приложение 2.** Матрица ответственности сотрудников в системе ХАССП.

- **Приложение 3.** Перечень регистрационно-учетной документации системы ХАССП.

- **Приложение 4.** Акт готовности пищеблока и обеденного зала к учебному году.

- **Приложение 5.** Требования к меню и лист согласования меню.

Приложение № 1
К ПРОГРАММЕ
производственного контроля (ППК) на основе принципов ХАССП
МКДОУ детского сада «Солнышко» Каргатского района Новосибирской области на 2026-2027 учебный год

РАБОЧИЙ ЛИСТ ПЛАНА ХАССП
(Детализация процедур мониторинга и коррекции)

№ ККТ/ ППОПМ	Опасный фактор	Критический предел / Критерий действия	Процедура мониторинга (что, как, кто)	Периодичность	Коррекция (действие при отклонении)	Корректирующее действие (устранение причины)	Ответственный	Запись
ККТ-1	Патогенные микроорганизмы, химические загрязнители	Наличие документов (ВСД, декларация), маркировки, температура для скоропорта не выше +6°С	Визуальный осмотр, проверка документов, измерение температуры термометром	Каждая партия	Продукция не принимается, возвращается поставщику, уведомляется директор	Анализ причин поставки некачественного товара, смена поставщика, претензионная работа	Ответственный за питание	Журнал бракеража скоропортящейся продукции, ВСД
ККТ-2	Размножение бактерий	t° холодильника от +2 до +6°С; морозильника не выше -18°С	Измерение температуры встроенным или переносным термометром	2 раза в день (утром и вечером)	Перемещение продуктов в исправное оборудование, вызов ремонтной бригады	Проверка технического состояния оборудования, заявка на ремонт/замену	Ответственный за питание	Журнал учета t° холодильного оборудования
ККТ-3	Выживание	Температура	Измерение	Каждая партия	Продолжени	Проверка	Повар / Бракера	Журнал бракера

	бактерий	в толще готового блюда не ниже +75°С	температуры в толще блюда термометром		е термической обработки до достижения +75°С	соблюдения технологии приготовления, инструктаж повара	жная комиссия	жа готовой продукции
ККТ-4	Размножение бактерий	Время от готовности до раздачи не более 2 часов	Фиксация времени окончания приготовления и времени начала раздачи	Ежедневно	Снятие с реализации, утилизация	Анализ графика приготовления, корректировка графика	Ответственный за питание	График выдачи пищи
ППОПМ-1	Доказательство безопасности	Отбор не менее 100 г. каждого блюда, хранение 48 часов при t° +2...+6 °С	Отбор проб в стерильную посуду, маркировка, помещение в холодильник	Ежедневно	Повторный отбор пробы	Проверка соблюдения процедуры отбора, инструктаж	Медработник / Ответственный за питание	Журнал отбора суточных проб

Приложение № 2
К ПРОГРАММЕ
производственного контроля (ППК) на основе принципов ХАССП
МКДОУ детского сада «Солнышко» Каргатского района Новосибирской области на 2026-2027 учебный год

МАТРИЦА ОТВЕТСТВЕННОСТИ
сотрудников в системе ХАССП

Процесс	**Заведующий**	**Ответственный за питание (Кладовщик)**	**Ответственный за питание (Повар)**	**Медицинский работник (ГБУЗ НСО «Каргатская ЦРБ»)**
Меню и техдокументы	Утверждает	Разрабатывает	Разрабатывает	Согласовывает (по мед. показаниям)
Приемка продуктов (ККТ-1)	—	Контролирует по договору Осуществляет, гасит ВСД		—
Хранение (ККТ-2)	—	Обеспечивает исправность оборудования	Контролирует t°	—
Кулинарная обработка (ККТ-3)	—	—	Готовит, контролирует t°	Участвует в бракераже
Раздача (ККТ-4)	—	—	Контролирует время	—
Суточная проба (ППОПМ-1)	—	—	Отбирает Контролирует	
Бракераж	—	Участвует в комиссии	Готовит, участвует в комиссии	Участвует в комиссии
Санитарное состояние (ПОПМ-1)	Обеспечивает финансирование	Отвечает за уборку, дезинсекцию	Поддерживает чистоту	
Допуск персонала (ПОПМ-3)	Не допускает посторонних		Проходит сам	Проводит осмотр, ведет журнал здоровья
Питьевой режим	Отвечает		Кипятит воду	

Приложение № 3
К ПРОГРАММЕ
производственного контроля (ППК) на основе принципов ХАССП
МКДОУ детского сада «Солнышко» Каргатского района Новосибирской области на 2026-2027 учебный год

ПЕРЕЧЕНЬ
регистрационно-учетной документации системы ХАССП

№ п/п	Наименование документа	Ответственное лицо	Место хранения	Срок хранения
1	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ответственный за питание	Пищеблок	1 год
2	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ответственный за питание	Пищеблок	1 год
3	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ответственный за питание	Пищеблок	1 год
4	Гигиенический журнал (допуск персонала)	Медицинский работник	Пищеблок	1 год
5	Журнал учета температуры и влажности складских помещений	Ответственный за питание	Пищеблок	1 год
6	Ведомость контроля за рационом питания	Ответственный за питание	Пищеблок	1 год
7	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	Ответственный за питание	Медицинский работник	1 год
8	Журнал отбора суточных проб	Медицинский работник	Медицинский работник	1 год
9	Протоколы лабораторных исследований (смывы, готовая продукция, вода)	Заместитель директора по АХЧ	Кабинет заведующего	3 года
10	Декларации о соответствии, ВСД (электронные)	Ответственный за питание	Пищеблок / ФГИС «Меркурий»	3 года
11	Акты выполненных работ по дератизации и дезинсекции	Заместитель директора по АХЧ	Кабинет заведующего	3 года

Приложение № 4
К ПРОГРАММЕ
производственного контроля (ППК) на основе принципов ХАССП
МКДОУ детского сада «Солнышко» Каргатского района Новосибирской области на 2026-2027 учебный год

АКТ
готовности пищеблока и обеденного зала к учебному году

Дата « 05 » __ноября_ 2026 г

МКДОУ детский сад «Солнышко» Каргатского района Новосибирской области
Оператор питания: самостоятельное обеспечение

№	Объект проверки	Состояние/факт	Недостаток	Мера	Срок ответственный
1	Помещения и отделка (стены, полы, потолки, окна)	+/+			
2	Водоснабжение/водоотведение (исправность, наличие горячей воды)	+/+			
3	Вентиляция/освещение (исправность)	+/+			
4	Холодильное оборудование и термометры (наличие, исправность)	+/+			
5	Складские измерители температуры/влажности (наличие, исправность)	+/+			
6	Технологическое оборудование (плиты, духовки, мясорубки)	+/+			
7	Посуда, приборы, подносы (целостность, маркировка)	+/+			
8	Умывальники и средства гигиены (мыло, полотенца)	+/+			
9	Раздельный и маркированный инвентарь (доски, ножи)	+/+			
10	Моющие/дезинфицирующие средства и маркировка растворов	+/+			
11	Защита от вредителей (наличие договора, отсутствие следов)	+/+			
13	Документы персонала (ЛМК, гигиеническая аттестация)	+/+			
14	Меню и техдокументы (наличие, утверждение)	+/+			
15	Журналы (наличие, заполнение)	+/+			

Заключение: пищеблок готов.
Подписи комиссии:
Заведующий:
Ответственный за питание:
Представитель родительского комитета:

Приложение № 5
К ПРОГРАММЕ
производственного контроля (ППК) на основе принципов ХАССП
МКДОУ детский сад «Солнышко» Каргатского района Новосибирской области на 2026-2027 учебный год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ МЕНЮ

(В соответствии с п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26)

Требования к меню:

1. Период: не менее 2 недель. Отдельное меню для каждой возрастной группы (1-3 года, 3-7 лет, 7-11 лет, 12+).
2. Соответствие приложениям № 6, 7, 9-13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и технологическим документам.
3. Ежедневное меню: прием пищи, наименование блюда, масса порции, калорийность.
4. Основное меню включает горячее питание; буфетная продукция не заменяет горячее питание.
5. Предусмотрена таблица допустимых замен по приложению № 11.
6. Учитываются возраст, режим пребывания, медицинские назначения.

Лист согласования (на каждое разработанное меню):

Роль	**Организация/Ф.И.О.**	**Решение**	**Дата**	**Подпись**
Разработал ответственный за питание	МКДОУ _Сальникова С.Б.			
Утвердил заведующий детского сада	Заведующий МКДОУ Горбунова Ю.А.			