

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 70
комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга
198188, Санкт-Петербург, улица Автовская, дом 36, лит. А
тел./ факс (812) 784-20-22, 784-20-01 e-mail: dou70@kirov.spb.ru
ОГРН 1027802765484, ИНН 7805145410, КПП 780501001, ОКПО 52184541, ОКОГУ 23280**

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим
ГБДОУ детским садом № 70
Кировского района
Санкт-Петербурга
_____ / И. А. Тихонова
Приказ от 25.08.2025 № 45 п. 26

ПЛАН ХАССП

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 70 комбинированного вида Кировского района Санкт-
Петербурга

Санкт-Петербург 2025 г.

1. Область применения

1.1. Настоящий План ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 70 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее - План ГБДОУ) разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает критические контрольные точки и мероприятия управления точками, а также регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении следующего вида деятельности: производство, хранение, реализация и организация потребления продукции общественного питания. Определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

1.2. Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.

2. Нормативные ссылки

2.1. В настоящем Плане ГБДОУ использованы ссылки на следующие нормативные документы:

- [ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;](#)
- [ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;](#)
- [ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».](#)

3. Термины и определения

3.1. В настоящем Плане ГБДОУ применены следующие термины с соответствующими определениями:

- **ХАССП** (анализ рисков и критические контрольные точки): концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- **Корректирующее действие:** действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **Критическая контрольная точка:** место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- **План ХАССП** – (анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

- **Система мониторинга:** совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Определение критических контрольных точек.

П	Наименование операции	Опасные факторы	Предупреждающие меры/ меры контроля	А 1	А 2	А 3	А 4	Классификации мероприятий по управлению ККТ
1	Приемка сырья	Кишечная палочка, нитраты	Контроль при приемке, визуальный осмотр, контроль сопроводительных документов, сроков годности	да	нет	да	да	ККТ №1 приемка
2	Хранение продуктов и скоропортящегося сырья (молоко, сметана, йогурт)	Биологические (размножение микроорганизмах при нарушении температурного режима хранения и нарушении целостности упаковки)	Контроль условий и сроков хранения Сроков годности	да	да	да	нет	ККТ № 2 хранение
3	Производство готового блюда Обработка посуды Обработка яиц	Химические Биологические	по ТК Контроль соблюдения инструкций по мытью посуды в группах и пищеблоке Соблюдение инструкций по обработке яиц Соблюдение инструкций при работе с кухонным оборудованием	да	да	да	да	ККТ № 3 обработка Приготовление по ТК Здоровье Оборудование
4	Реализация готовых блюд	Химические Биологические Органолептические показатели	Пробы Температура при подаче Время	да	да	да	нет	ККТ № 4 Температурный режим Вкус

Листы ХАССП
Критическая контрольная точка (ККТ № 1)

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

Листы ХАССП
Критическая контрольная точка (ККТ № 2)

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

Листы ХАССП
Критическая контрольная точка (ККТ № 3)

Потенциальная опасность		Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)	
Процесс		Производство готовой продукции	
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Готовая продукция	Органолептические показатели; Дезинфицирующие растворы; Условия хранения; Аллергены; Посторонние попадания; Личная гигиена; Санитарное состояние;	В соответствие с техническими картами (далее-ТК) Личная гигиена и санитарно-противоэпидемиологические мероприятия	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
1. ТК 2. Личная гигиена и санитарное состояние 3. Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд	Постоянно при приготовлении	Кладовщик Повар	Бракеражный журнал Гигиенический журнал Медицинские книжки Журнал генеральных уборок Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи

Листы ХАССП
Критическая контрольная точка (ККТ № 4)

Потенциальная опасность		Несоблюдение условий, сроков и режима реализации готовых блюд, посторонние попадания	
Процесс		Реализация готовой продукции	
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Условия и время хранения (оборудование при раздаче) готовых блюд	Температура Время	+75-85 ⁰ С горячие блюда, +14 салаты Скоропорт - 1 час	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Хранение»	Постоянно	Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности; Журнал бракеража готовой продукции
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
1. Изъять продукцию и переместить в другое место		Бракеражная комиссия Повар	Акт о списании
2. Провести контроль условий и времени хранения продукции		Бракеражная комиссия Повар	Журнал контроля температуры и влажности; Журнал бракеража готовой продукции
Коррекция (устранение причин отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
3.Провести анализ сбоя работы оборудования; 4.Объективная оценка проб продукции		Бракеражная комиссия Повар	Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования
5.Провести ремонтные работы оборудования; 6.Доведение блюд до соответствия ТК		Бракеражная комиссия Повар	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационно - учетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
1	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья	-Контроль наличия полного комплекта товарно-сопроводительной документации (Сертификатов соответствия, Деклараций о соответствии, санитарно-эпидемиологических заключений или Регистрационных свидетельств, ветеринарно-сопроводительных документов (на продукцию животного происхождения), справок к ТТН. - Контроль наличия правильно заверенных копий перечисленных документов и оригиналов; - Контроль соответствия видов и наименований поступившего сырья маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке, сроки годности);	Каждая партия продукции	Журнал входного контроля	-ФЗ № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. на 02.07.2021); -ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. на 13.07.2020); -Закон РФ «О защите прав потребителей» (с изм. на 11.06.2021); -ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; -Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»; -СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» -СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	кладовщик

		-Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции, проверка тары, целостности упаковки, органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах); -Масса нетто, кг/шт./л;				
--	--	---	--	--	--	--

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

2.	Контроль на этапах транспортировки	Сроки и условия, температурный режим транспортировки; Наличие медицинской книжки у водителя;	Каждая партия продукции	Журнал входного контроля	-ФЗ № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. на 02.07.2021); -ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. на 13.07.2020); -Закон РФ «О защите прав потребителей» (с изм. на 11.06.2021); -ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; -Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»; -СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; -СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;	кладовщик
3.	Контроль условий хранения пищевой продукции	Контроль за соблюдением сроков и условий хранения;	Ежедневно	Акт списания недоброкачественной продукции	-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов»; -СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» -СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	кладовщик
		Контроль соблюдения температурно-влажностных режимов при хранении, наличия в рабочем состоянии измерительных приборов в холодильных камерах.		Журнал регистрации температурного режима в холодильных камерах		заведующий хозяйством повар

		Санитарно-техническое состояние систем автономного водоснабжения, канализации.	1 раз в год и после проведения ремонтных работ	Журнал аварийных ситуаций	противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	
		Лабораторные исследования воды из разводящей сети.	1 раз в 3 месяца	Журнал производственного контроля		

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационно-учетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
		Исследование эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их техническая исправность; Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха	1 раз в год	Журнал производственного контроля	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «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»	Заведующий хозяйством

		Контроль за условиями труда работников: микроклиматом производственных помещений (температура, влажность и скорость движения воздуха); Уровнем освещенности на рабочих местах; Шум от холодильного и вентиляционного оборудования; Факторы трудового процесса (подъем и перемещение груза вручную в течение смены); Электромагнитные поля	1 раз в год (в теплый и холодный периоды года) При вводе в эксплуатацию, при вводе нового тех. оборудования, далее при специальной оценке условий труда	Журнал производственного контроля Карта СОУТ	ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» ГОСТ 12.1.003-2014 «Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности»	Заведующий заведующий хозяйством специалист по охране труда
6	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)	Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора	По мере поступления	Журнал проверок	ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Заведующий

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

		Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима: режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования. Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни). Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.	В соответствии с графиком уборки	Тематическая папка	СП 1.1.2193-07 (изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»	кладовщик повар
		Контроль проведения мероприятий по договору на проведение дезинсекции, дератизации.	1 раз в месяц	Журнал по проведению работ по дератизации, дезинсекции	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	заведующий хозяйством

		Контроль прихода, расхода, запаса дезинфицирующих и моющих средств, своевременности их заполнения, условий хранения и использования в соответствии с рекомендациями по применению. Контроль наличия регистрационных свидетельств и гигиенических заключений на дез.средства.	1 раз в месяц	Инструкции по применению дез. средств	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	заведующий хозяйством
--	--	--	---------------	---------------------------------------	--	-----------------------

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационно- учетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
		Контроль за качество дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды (смывы на БГКП) Контроль обработки спецодежды и рук работников (смывы на БГКП)	В соответствии с графиком	Папка Производственный контроль	ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	Заведующий заведующий хозяйством
		Контроль за - за благоустройством и санитарным содержанием территории; - за оборудованием площадки для сбора мусора; - за наличием договоров и своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.	Постоянно По истечении времени эксплуатации	В соответствии с договорными условиями или по заявке	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»; ФЗ от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (изм. 02.07.2021); ФЗ от 10.01.2002 «Об охране окружающей среды (с изм. 02.07.2021);	заведующий хозяйством

7.	Контроль личной гигиены персонала	Контроль за наличием у работников личных медицинских книжек	При приеме на работу и в дальнейшем согласно графику прохождения медицинского осмотра	Журнал производственного контроля	ФЗ от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (изм. на 02.07.2021); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Приказ Роспотребнадзора от 07.04.2005 № 321 «О внесении изменений в приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ Минтруда и соц. Защиты РФ, Минздрава РФ от 31.12.2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Заведующий заведующий хозяйством специалист по охране труда
		Контроль кратности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения		Отметка в медицинской книжке		
		Осмотр открытых участков тела по наличию гнойничковых заболеваний острых респираторных заболеваний, кишечных инфекций Наличие достаточного количества санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Ежедневно	Гигиенический журнал		заведующий хозяйством медицинская сестра кладовщик повар

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

[illegible]

Инструкция по входному контролю пищевых продуктов, поступающих в ГБДОУ детский сад 70 Кировского района Санкт-Петербурга

Требования к приёмке пищевых продуктов	«Шаг» Приёма пищевых продуктов в дошкольное образовательное учреждение	Наименование «шага» приёма пищевых продуктов в кладовую	Состав «шага» инструкции / что оценивается на каждом «шаге»
Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе её перевозки (транспортирования) (ст. 19 ФЗ № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»)	Шаг № 1	«Проверка автомобиля»	Чистота автомобиля Температурный режим внутри кузова автомобиля Товарное соседство пищевой продукции Наличие личной медицинской книжки водителя Наличие спецодежды водителя + бахилы, маски
Подтверждение соблюдения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов путем внесения записей в товаросопроводительный документы (ст. 19 ФЗ № 29-ФЗ)	Шаг № 2	«Сопроводительные документы»	Наличие накладных документов, сопровождающих перевозку пищевых продуктов Наличие деклараций о соответствии пищевых продуктов ТРТС Свидетельство о государственной регистрации пищевых продуктов Электронный ветеринарный документ
Соответствие пищевых продуктов питания и сырья требованиям технического задания контракта Обеспечение безопасности пищевых продуктов с соблюдением требований к маркировке (ст. 39 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)	Шаг № 3	«Приём производственного сырья»	Соответствие техническому заданию контракта Соответствие маркировки пищевой продукции накладным документам Все и количество пищевой продукции Сроки годности, внешний вид, целостность упаковок
Обеспечение безопасности пищевых продуктов с соблюдением требований к хранению продовольственного (пищевое) сырья, к условиям обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья от загрязняющих веществ (ст. 13 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)	Шаг № 4	«Размещение в складских помещениях»	Соблюдение товарного соседства при хранении пищевых продуктов Условия хранения пищевых продуктов (температура и влажность в кладовых и температура в холодильных камерах)
Обеспечение контроля за документацией, удостоверяющей качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), с сохранением сведений! записей сроков окончания реализации продуктов (СанПин3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)	Шаг № 5	«Внесение информации»	«Журнал входного контроля поступивших продуктов» Журнал бракеража скоропортящейся продукции