

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ детский сад №545 «Рябинка»



Е.В. Макушина

«08» августа 2025 г.

Регистрация сведений о содержании ПОПМ в МБДОУ детский сад №545 «Рябинка»

ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ПОПМ)

Организация:	МБДОУ детский сад №545 «Рябинка» (г. Екатеринбург, ул. Фрезеровщиков, д. 30а)						
Область применения:	Приготовление на пищеблоке и раздача на группах готовых блюд и пищевых продуктов согласно утверждённому основному (организованному) меню (первые и вторые блюда (в т.ч. с содержанием мясных, овощных компонентов и продуктов, круп), каши молочные, салаты из свежих и варёных овощей, напитки, блюда из яиц, запеканки творожные, бутерброды с маслом, сыром и пищевые продукты промышленного выпуска) в целях организации питания детей (возрастные группы: 1-3 года; 3-7 лет).						
Регулирующих документ (РД)		Документ	Применение нормы в процессе деятельности		Примечание		
Обозначение РД	Номер пункта РД	Организации, подтверждающей внедрение нормы	Периодичность	Регистрация	Ответственный		
ПОПМ по входному контролю пищевого сырья и продуктов (для использования в производстве безопасного пищевого сырья и продуктов)							
ТР ТС 021/2011	Гл. 1, ст.5, п.3	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции	ДПП-09 Документированная процедура «Входной контроль»	Каждую поставку	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Отметки в личном кабинете ФГИС Меркурий Документы о качестве и безопасности пищевого сырья и продукции	Кладовщик	

		Удобрениями, внесенными в почву, являющимися пестицидами и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть при этом безопасными.			Отметка в личном кабинете ФГИС Меркурий Маркировочные ярлыки		
СанПиН 2.3.2.4.3890	П.2.2	Прим. пищевой продукции, в т.ч. продовольственного сырья, на предприятии обеспечения питания должен осуществляться при наличии маркировки и товарноучетной этикетки документация, сведений об оценке (подтверждения) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевой продукции и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются	Документированная процедура «Входной контроль»	Каждую поставку	Маркировочные ярлыки (листочки) на каждую тару/упаковку	Кладовщик	Проводятся контроль температуры перевозки продукции, требующей специальных условий – тарный – регуляторов, при обнаружении отклонений – в Журнал бракеража скоромпортных пищевых продуктов
№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Ст. 19	Хранение и перевозка пищевых продуктов, материалов и изделий должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность	Документированная процедура «Входной контроль»	Ежемесячно	Акты о санитарной обработке автотранспортного средства Журнал регистрации ИП	Кладовщик	При наличии нарушений перевозки (запись в Журнале регистрации ИП)
№52-ФЗ	Ст. 15, п.2	Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения,	Документированная процедура «Входной контроль»	Каждую поставку	Отметки в личном кабинете ФГИС Меркурий, Честный знак	Кладовщик	

		транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям		Документы о качестве и безопасности пищевого сырья и продукции	Декларация на ТМЦ		
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------	-------------------	--	--

ПОПМ для соблюдения условий хранения и перевозки пищевой продукции

<p>№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p>	<p>Ст. 19</p>	<p>Хранение и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность</p>	<p>Документированная процедура «Хранение»</p>	Ежедневно	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования складского помещения	Кладовщик	Температура транспортиро вани контролируст ся по датчикам автотранспор тного средства поставщика или контрольным замером температуры бесконтактны м термометром (ИК термометром)
			<p>Документированная процедура «Входной контроль»</p>	Ежемесячно	Акты о санитарной обработке автотранспортного средства	Кладовщик	
<p>ТР ТС 021/2011</p>	<p>Ст. 3, ст. 10, п.3, п.п.7</p>	<p>Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (готовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции</p>	<p>Документированная процедура «Входной контроль» ДП-10</p>	Ежедневно	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования складского помещения / проникающих испов	Кладовщик, повар	Температура транспортиро вани контролирует ся по датчикам автотранспор тного средства
			<p>Документированная процедура «Хранение»</p>	Согласно инструкции по эксплуатации оборудования	Журнал учёта инструментов по эксплуатации оборудования		

				(кратности обслуживания и очистки)	Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях		поставщика или контрольным замером температуры бесконтактным термометром (ИК термометром)
ТР ТС 021/2011	Ст. 13, п.4	Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ	Документированная процедура «Хранение»	Ежедневно	Акты об обслуживании (чистке) фильтров кондиционеров на складах	Заведующий	
			Документированная процедура «Перекрёстные загрязнения»	Ежедневно	Журнал регистрации фактов проведения уборок	Кладовщик	
ТР ТС 021/2011	Гл. 3, ст. 17, п.8	Не допускается хранения пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и пищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции	Документированная процедура «Перекрёстные загрязнения»	При размещении каждой полученной партии на хранение	Журнал регистрации НП	Кладовщик	При обнаружении нарушений правил хранения
			Документированная процедура «Хранение»				
			Документированная процедура «Управление»				

			несоответствующей продукцией»						
ТР ТС 021/2011	Гл.3, ст. 17, п. 9	Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции	Документированная процедура «Хранение»	При размещении каждой порционной партии на хранение	Маркировочные ярлыки (листы-вкладыши) на каждое тарное место	Кладовщик		Срок годности проверяется также перед выдачей в производство	
ТР ТС 021/2011	Гл.3, ст. 17, п.7	При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем	Документированная процедура «Хранение»	Ежедневно	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования складских помещений / производственных цехов	Кладовщик, повар			
СанПиН 2.3/2.4.3590	П. 3.13	Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами	Документированная процедура «Хранение»	Ежедневно	Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях				
ПОИМ по исключению аллергенного загрязнения									
N29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Ст. 25.2	...учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья...	Утверждённая технологическая карта Индивидуальное меню, составленное специалистом-диетологом по назначению лечащего врача (при наличии)	Каждую партию ГП перед раздачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Индивидуальное меню	Бракерская комиссия		Повар (соблюдение ТК по индивидуальным меню) Младший воспитатель (за соблюдение индивидуального меню на раздаче в группе)	

<p>N52-ФЗ</p>	<p>Ст. 11</p>	<p>Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению</p>	<p>Утвержденная технологическая карта ДП-12 Документированная процедура «Управление аллергиями» Индивидуальное меню, составленное специалистом-диетологом по назначению лечащего врача (при наличии)</p>	<p>Каждую партию ГП перед раздачей</p>	<p>Журнал бракеража готовой пищевой продукции Индивидуальное меню</p>	<p>Бракерская комиссия</p>	<p>Почар (соблюдение ТК по индивидуальным меню) Младший воспитатель (за соблюдение индивидуального меню на раздаче в группе)</p>
<p>ДП-09 Документированная процедура «Входной контроль»</p>	<p>Каждую поставку</p>	<p>Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Отметки в личном кабинете ФГИС Меркурий, Честный знак Документы о качестве и безопасности пищевого сырья и продукции</p>	<p>Кладовщик</p>	<p>Проверяется соблюдение товарного соседства при организации хранения продуктов</p>			
<p>ДП-10 Документированная процедура «Хранение» ДП-16 Документированная процедура «Управление»</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Журнал регистрации НП</p>	<p>Кладовщик, повар</p>	<p>Проверяется соблюдение товарного соседства при организации хранения продуктов</p>			

СанПиН 2.3/2.4.3590	П. 2.7	При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий, необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность	<p>Программа производственного контроля</p> <p>ДП-11</p> <p>Документированная процедура «Перекрёстные заграживания»</p> <p>СП-05</p> <p>Схема поточности</p> <p>Утверждённая технологическая карта</p> <p>Положение о бракеражной комиссии</p> <p>ДП-14</p> <p>Документированная процедура «Прослеживаемость»</p>	<p>В соответствии с графиком лабораторного контроля</p> <p>На постоянной основе</p> <p>Каждую партию ГП перед раздачей</p>	<p>Протоколы (акты) по результатам испытаний ГП, смывов с объектов производственного окружения</p> <p>Порядок работы с производственным столом / ванной</p> <p>Порядок процессов для поточности</p>	Заведующий	Повар	
СанПиН 2.3/2.4.3590	П. 2.5	В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающей встречные потоки сырья, сырья полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и	<p>ДП-11</p> <p>Документированная процедура «Перекрёстные заграживания»</p> <p>СП-05</p> <p>Схема поточности</p>	<p>На постоянной основе</p>	<p>Порядок процессов для поточности</p> <p>График выдачи продукции с пищеблока</p>	<p>Координатор группы ХАССП</p> <p>Младший воспитатель</p>		

		<p>продезинфицированной посудой, а также встречного движения посетителей и участвующего в приотомлении продукции общественного питания персонала</p>						
N52-ФЗ	Ст. 15, п. 3	<p>При производстве пищевых продуктов могут быть использованы контактирующие с ними материалы и изделия, пищевые добавки, разрешенные в порядке, установленном Правительством Российской Федерации</p>	<p>ДП-09 Документированная процедура «Входной контроль»</p>	<p>Каждую поставку</p>	<p>Декларации на ТМЦ</p>	<p>Документы о качестве и безопасности специализированной продукции</p>	<p>Кладовщик</p>	
ТР ТС 021/2011	Гл. 3, Ст. 16	<p>Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений</p>	<p>ДП-11 Документированная процедура «Перекрёстные заглязнения»</p>	<p>По мере накопления на 2/3 ёмкости в цехах, а также по мере накопления в баке согласно утверждённому графику в Договоре</p>	<p>Инструкции по мытью ёмкостей из-под отходов</p> <p>Инструкции по приотомлению дезрастворов</p> <p>Журнал приотомления дезрастворов</p> <p>Договор с лицензированной организацией на сбор и вывоз отходов, акты выполненных работ, установленный график вывоза отходов и обработки контейнеров</p>	<p>Ответственный за уборку</p>	<p>Заведующий</p>	

ПОПМ по личной гигиена персонала (обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены)

<p>№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p>	<p>Ст. 23</p>	<p>Работники, занятые на работах, которые связаны с обращением пищевых продуктов, оказанием услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством Российской Федерации.</p>	<p>ДП-15 Документированная процедура «Личная гигиена персонала» Программа производственного контроля</p>	<p>Согласно графику медосмотров и Порядку по Приказу Минздрава №29н При приеме на работу (первичный)</p>	<p>Личная медицинская книжка с отметками (ЛМК) Сертификат о вакцинации (при наличии или отметки о вакцинации и прививках в ЛМК) Договор с лицензированной медицинской организацией</p>	<p>Заведующий</p>	
<p>№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p>	<p>Ст. 23</p>	<p>Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, которые могут представлять в связи с особенностями обращения пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работники, не прошедшие гигиенического обучения, не допускаются к работам, при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты</p>	<p>ДП-15 Документированная процедура «Личная гигиена персонала»</p>	<p>Ежегодный контроль Ежедневно до допуска к работе</p>	<p>Личная медицинская книжка с отметками (ЛМК) Гигиенический журнал (сотрудники)</p>	<p>Заведующий Каждый сотрудник и ответственный за допуск персонала к работе с продуктами</p>	

		работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями						
		Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции						
ТР ТС 021/2011	Гл. 3, ст. 11, п.6	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются контакты непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьём и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства-члена Таможенного союза	Документированная процедура «Личная гигиена персонала» Программа производственного контроля	Согласно графику медосмотров и Порядку по Приказу Минздрава №29н При приёме на работу (первичный)	Личная медицинская книжка с отметками (ЛМК) Сертификат о вакцинации (при наличии или отметки о вакцинации и прививках в ЛМК)	Каждый сотрудник и ответственный за допуск персонала к работе с продуктами		
	Гл. 3, ст. 11, п.7	Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных	ДП-15 Документированная процедура «Личная гигиена персонала»	Ежедневно до допуска к работе	Гигиенический журнал (сотрудники)	Каждый сотрудник и ответственный за допуск персонала к работе с продуктами		
N52-ФЗ	Ст. 36, п.2	Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются при	ДП-15 Документированная	Согласно графику медосмотров и	Личная медицинская книжка с отметками (ЛМК)	Заведующий		

		<p>профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации,</p> <p>деятельность, которых связана с прензводством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.</p>	<p>процедура «Личная гигиена персонала»</p> <p>Программа контроля</p>	<p>Порядку по Приказу Минздрава №29н</p> <p>При приеме на работу (первичный)</p>	<p>Сертификат о вакцинации (при наличии или отметки о вакцинации и прививках в ЛМК)</p> <p>Договор с лицензированной медицинской организацией</p>		
	<p>II. 2.21</p>	<p>Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленной законодательством РФ</p>					
<p>СанПиН 2.3/2.4.3590</p>	<p>II. 2.22</p>	<p>...результаты осмотра кожи рук и открытых поверхностей тела на гнойничковые заболевания, признаков инфекционных заболеваний, должны заноситься в гигиенический журнал.</p> <p>Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами...</p>	<p>ДПП-15</p> <p>Документированная процедура «Личная гигиена персонала»</p>	<p>Ежедневно до допуска к работе</p>	<p>Гигиенический журнал (сотрудники)</p>	<p>Каждый сотрудник и ответственный за допуск персонала к работе с продуктами</p>	
<p>СП 2.4.3648</p>	<p>II. 1.5</p>	<p>Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям,</p>	<p>ДПП-15</p> <p>Документированная</p>	<p>Согласно графику медосмотров и</p>	<p>Личная медицинская книжка с отметками (ЛМК)</p>	<p>Заведующий</p>	

<p>ТР ТС 021/2011</p>	<p>Тл. 3, ст. 10, п. 3, п. 8, п. 10</p>	<p>Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений,</p>	<p>Документированная процедура «Личная гигиена персонала» Программа производственного контроля</p>			
<p>ПОИМ для подтверждения соответствия требованиям безопасности пищевой продукции в процессе производства</p>	<p>Тл. 3, ст. 10, п. 3, п. 8, п. 10</p>	<p>Содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (готовленная) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции</p>	<p>Документированная процедура «Личная гигиена персонала» Программа производственного контроля</p>			

	технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (питомцев) пищевой продукции	Качество и безопасность питьевой и горячей воды должны соответствовать гигиеническим нормативам.	Холодная и горячая вода, используемая для производства пищевых целей, мытья посуды и оборудования, соблюдение правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.	Программа производственного контроля	Инструкции по эксплуатации / обслуживанию фильтров для воды	Программа производственного контроля (график) планового лабораторного контроля Согласно периодичности	Акты выполненных работ	Согласно	Документированная процедура «Перекрестные загрязнения»	ДП-11	Документированная процедура «Перекрестные загрязнения»	Программа производственного контроля	Программа борьбы с вредителями (лотвор со специализированной организацией)	На постоянной основе с учетом сезонности	Согласно кратности, установленной в ППК и лотворе	Программа производственного контроля	Документированная лицензия на дезинсекцию и дератизацию (включая перечень средств, используемых при проведении работ и разрешительную инспекцию ламп	Документированная лицензия на дезинсекцию и дератизацию (включая перечень средств, используемых при проведении работ и разрешительную инспекцию ламп	Заведующий	Заведующий	Заведующий	Заведующий	Гл. 3, ст. 11, п. 3, п. 8	ТР ТС 021/2011				
																							Глава III	СанПиН 1.2.3685	Глава IV	СанПиН 2.1.3684	п. 2.10	СанПиН 2.3/2.4.3590
																							Глава III	СанПиН 1.2.3685	Глава IV	СанПиН 2.1.3684	п. 2.10	СанПиН 2.3/2.4.3590

				Ежегодно – проверка результативности и системы предоставляемых услуг	Ежегодный акт по предоставляемости		
--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	--	--