

Муниципальное автономное
дошкольное образовательное
учреждение
«Детский сад № 48 г. Челябинска»

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МАДОУ «ДС № 48
г. Челябинска»
_____ О.А. Бура
Приказ № 01-01/18 от 20.01.2025 г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ С ПРИМЕНЕНИЕМ
ПРИНЦИПОВ ХАССП

(с приложениями и дополнениями)

«Перечень Законов, действующих санитарных правил,
гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Наименование нормативного документа	Регистрационный
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в частистатей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент насоковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочнойпродукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции»,утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Постановление Главного государственного санитарного врача ФР от 27.10.2020№ 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
Постановление Главного государственного санитарного врача ФР от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
Постановление Главного гос. санитарного врача ФР от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года)	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на	Приказ МинздравсоцразвитияРФ №302-н от 12.04.11г

тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 г. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.96 №21
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3.3223-14
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий	СП 3.5.3.3223-14
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации	СанПиН 3.2.3215-14
СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней	СП 3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1- 10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№ 1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3)	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1-13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01

Приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 21 марта 2014 года N 125н Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям (с изменениями на 3 февраля 2021 года)	21 марта 2014 года N 125н
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)	С изменениями на 8 декабря 2020 года

I. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 01 января 2021 г. по 01 января 2027 г., СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.36.85-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» с 01.03.2021-01.03.2027 г. Государственного стандарта РФ ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и иными актами согласно. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (приготовления); организации производственного контроля в МАДОУ «Детский сад № 48 г. Челябинска» (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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 (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) 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).

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе 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 настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

1. 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.

2. группа ХАССП: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

4. опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

5. опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками

6. риск: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

7. допустимый риск: Риск, приемлемый для потребителя.

8. недопустимый риск: Риск, превышающий уровень допустимого риска.

9. безопасность: Отсутствие недопустимого риска.

10. анализ риска: Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

11. 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.

12. корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

13. управление риском: Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

14. критическая контрольная точка: Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

15. применение по назначению: Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

16. применение не по назначению: Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

17. предельное значение: Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины

18. 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.

19. система мониторинга: Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

20. проверка (аудит): Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

21. внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

II. Состав программы

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.
11. Дополнение (рабочие листы ХАССП).

1. Организация работ по применению программы.

1.1. В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации. Руководитель организации определяет и документирует политику ХАССП (Приложение 1) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей. Руководитель организации определяет область применения ХАССП. Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 2).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста. Приложение 3.

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций. Приложение 4.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях. Приложение 4.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала. Приложение 4.

Требования к соблюдению санитарных правил. Приложение 4.

1.2. МАДОУ «ДС № 48 г. Челябинска» функционирует в режиме полного дня, 12-часового пребывания детей. Функционирование МАДОУ «ДС № 48 г. Челябинска», реализующего образовательную программу дошкольного образования, осуществляется на основании экспертного заключения о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам территории, помещений и оборудования, предназначенных для осуществления образовательной деятельности МАДОУ «ДС № 48 г. Челябинска».

1.3. Программа производственного контроля определяет противоэпидемические (профилактические) мероприятия и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

1.4. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

1.5. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда и отдыха, бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

1.6. Порядок организации и проведения Производственного контроля:

- Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

- Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

- Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

1.7. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

- Организацию медицинских осмотров.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

- Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным осуществлением производственного контроля.

- Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)

мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

- Лабораторные исследования и испытания осуществляются самостоятельно либо с привлечением лаборатории аккредитованной в установленном порядке.

- Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

- Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

- Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО.

1.8. Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

1.8.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

- Прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

1.8.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- Выполнять требования Программы производственного контроля.

- Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно - эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

- Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

- Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

1.8.3. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

1.8.3. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

1.9. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля.

1.9.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

1.9.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.

1.9.3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.9.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Проведение анализа рисков.

2.1. Выделение опасных факторов при производстве пищевой продукции и в соответствии с ними, проведение анализа рисков в процессе производства пищевой продукции, 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 и установления необходимых мер для их контроля.

- 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.

На основании выделенных опасностей осуществляем определение зон возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- 1) пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
- 2) хранение сырья;
- 3) производство пищевой продукции, в том числе: помещение и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции;
- 4) реализация готовой продукции;
- 5) персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков по диаграмме

- Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.

- Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий отреализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

- Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора - тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.

- Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.



2.2. Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в ДОУ

№ п/ п	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно- критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: -эпидемиологически опасные блюда; -поступление запрещенного сырья, (приложение 5) недоброкачественного сырья; Финансовая: -завышенная ценовая политика; -излишний объем поступающего сырья;	-договора с поставщиками -пересмотр договоров -управление поставками -анализ и корректировка меню, -планирование расхода продукции (приложение 3)	При выполнении контрольных плановых мероприятий- риск не велик	ККТ не Устанавливается . Основная задача: получить нужный объем доброкачественн ых товаров по привлекательной цене.
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое загрязнение патогенными -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки, -поставка продукции не в таре производителя, Химическое: -с/х пестициды Физическое: -грызуны, жучки, примеси	- входной контроль в поступающего сырья продуктов питания -управление поставками. -визуальный осмотр - транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика	Контроль производится в рамках программы производствен- ного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов на складе	Биологическое: при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарного соседства и т. д) - рост патогенных м/о, -поражение продуктов жучками, грызунами и т. д Химическое: -загрязнение дезинфектантом, -моющим средством.	-правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильным оборудованием согласно «Требований к условиям хранения» -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. размораживание холодильников. - дератизация и проведение генеральных уборок кладовых. -соблюдение личной гигиены. -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно критическую точку ККТ
4	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: Сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: Загрязненная патогенными м\о и их Рост. Химическая: -загрязнение дезин-том, - моющим средством	Соблюдение требования к оборудованию пищеблоков, инвентарю и посуде согласно СанПиН приложение № 7 Санитарное содержание помещений пищеблоков Приложение № 8	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно критическую точку ККТ

5	Кулинарная обработка	Биологическая: Загрязненная патогенными м\о и их рост. Химическая: -загрязнение дезинфектантом; -моющим средством.	-соблюдение технологии приготовления (работа по Технологическим картам) приложение 9 -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта. -соблюдение поточности производства. -соблюдение личной гигиены.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно-критическую точку (ККТ)
6	Реализация (раздача)	Биологическая: При нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд -органолептическая оценка приложение № 15 -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая	Можно установить ККТ
7	Прием пищи детьми	Биологическое: Загрязнение и их рост	Соблюдение правил транспортировки до группы. Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. Соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку можно не устанавливать

3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

№ п / п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	- Товарная накладная на продукцию, сертификаты, декларации, вет.свид-ва, качественные удостоверения. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и даты изготовления.	Заместитель заведующего по АХР, кладовщик	Товарные накладные. Журнал бракеража скоропортящейся продукции. (Приложение 10)

2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Исправность холодильного оборудования.	Заместитель заведующего по АХР, кладовщик	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 13) Журнал контроля за температурным режимом работы холодильника на пищеблоке (складе) (Приложение 14)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие ТТК; - Выполнение правил и требований технологического процесса	Повар	График проведения генеральной уборки пищеблока (Приложение 12) Сборник технологических карт.
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Повар, инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 15)

4. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	- Сопроводительная документация; - Целостность упаковки; - Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Зам.зав по АХР, кладовщик	СанПиН 2.4.1 3049-13
2	Хранение поступающего пищевого сырья	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Зам.зав по АХР, кладовщик	СанПиН 2.4.1 3049-13

3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	• Чистота оборудования и помещений пищеблока; • Техническое состояние оборудования; • Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	Повар	СанПиН 2.4.1 3049-13
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	инструктор по гигиеническому воспитанию	Сборник ТТК и Меню приготавливаемых блюд

5. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки должна быть 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 (Приложение 24).

Система мониторинга.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Товарные накладные.
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 10)
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал контроля за температурным режимом работы холодильника на пищеблоке (складе) (Приложение 14) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 13)
		Проверка технического	В соответствии с	Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока (журнал визуального производственного контроля пищеблока)

		состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	требованиями технического паспорта на оборудование	(Приложение 8)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении и	Контроль личной гигиены персонала	Ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложения 18) Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм	Ежедневно	Журнал учета включения работы бактерицидной лампы на пищеблоке (Приложение 19)
4	Реализация готовой продукции	В помещении пищеблока		Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 20)
		Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 15)
		Контроль реализации готовой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 15)

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (журнал мониторинга ККТ) (Приложение 25)

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:

1. проверку средств измерений;
2. наладку оборудования;
3. изоляцию несоответствующей продукции;
4. переработку несоответствующей продукции;
5. утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно, после нарушения критического предела.

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

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 24)

6.1. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений и меры по их устранению.

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

6.2. 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.

7. Внедрение принципов ХАССП

ПЛАН внедрения принципов ХАССП в МАДОУ «ДС № 48 г. Челябинска»

№ п/п	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Политика ХАССП в ДОУ	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП	январь	Заведующий
2.	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций	январь	Заведующий
3.	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.	Постоянно	инструктор по г/в, повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.	Постоянно	Повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.	Постоянно	Заведующий
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.	Постоянно	Зам.зав. по АХР
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции	Постоянно	Заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Постоянно	Кладовщик, работники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря	Постоянно	Сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены	Постоянно	Сотрудники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря	Постоянно	Инструктор по г/в
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР	Постоянно	Кладовщик
		Прослеживаемость пищевой продукции	Постоянно	Кладовщик
4.	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	Постоянно	Инструктор по г/в Зам.зав. по АХР

5.	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Январь	Зам.зав. по АХР, повар
6.	Определение критических контрольных точек (ККТ)	Определение потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Январь	Заведующий, зам.зав. по АХР
7.	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Январь	Заведующий, зам.зав. по АХР
8.	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ		Январь	Заведующий, зам.зав. по АХР
9.	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции	Январь	Заведующий зам.зав. по АХР, повар

8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.

8.1. 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.

Программа проверки должна включать в себя:

1. Анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
2. Оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
3. Проверку выполнения предупреждающих действий;
4. Анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
5. Оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
6. Актуализацию документов.

Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

9. Документация программы ХАССП.

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

9.1. Документация программы ХАССП:

1. Политика учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 1);
2. Приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 2);

3. Информация о продукции (сопроводительная документация);
4. Отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
5. Рабочие листы ХАССП (Приложение 24);
6. Процедуры мониторинга;
7. Процедуры проведения корректирующих действий;
8. Программа внутренней проверки системы ХАССП;
9. Перечень регистрационно-учетной документации.

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

- 1) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок (Приложение 10)
- 2) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 15)
- 3) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. (Приложение 22)
- 4) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных сраздачей пищи) (Приложение 28)
- 5) Личные медицинские книжки каждого работника
- 6) Журнал учета включения бактерицидной лампы на пищеблоке (Приложение 19)
- 7) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 8) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция)
- 9) Журнал учета неисправностей технического и холодильного оборудования (Приложение 17)
- 14) Журнал контроля за температурным режимом работы холодильника на пищеблоке (складе) (Приложение 14)
- 15) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. (Приложение 13)
- 16) Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации (Приложение 20)
- 17) Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока (журнал визуального производственного контроля пищеблока) (Приложение 8)
- 18) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 25)
- 19) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 26)

9.3. Перечень регистрационно-учетной документации.

- 1) Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей. (Приложение 8)
- 2) Рекомендуемые продукты и блюда. Среднесуточный набор продуктов.
- 3) Требования к состоянию меню для организации питания детей.
- 4) Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов.
- 5) Требования к санитарному содержанию помещений ДОУ.
- 6) Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия.
- 7) Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров.
- 8) Требование к перевозке и приему пищевых продуктов.
- 9) Перечень оборудования пищеблока. (Приложение 11)
- 10) Технологическая карта. (Приложение 9)
- 11) Органолептическая оценка готовой пищевой продукции. (Приложение 15)
- 12) График генеральной уборки. (Приложение 12)
- 13) Требования к соблюдению санитарных правил.
- 14) Требование к оборудованию пищеблока.
- 15) Санитарное содержание пищеблока.

Политика в области обеспечения качества и
безопасности пищевой продукции МАДОУ «ДС № 48 г. Челябинска

Настоящим документом Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 48 г. Челябинска» (далее - МАДОУ) формулирует политику в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции при осуществлении следующих видов производственной деятельности: приготовление, хранение и организация потребления пищевой продукции.

Настоящим документом МАДОУ также декларирует основные принципы, на которых построена такая политика, методы реализации и закладываемые перспективы в области улучшения качества и безопасности пищевой продукции.

Принципы политики:

- соблюдение требований Российского законодательства в полном объеме, как при производстве продукции, так и при ведении своей хозяйственной деятельности;
- соответствие производимой продукции установленным требованиям законодательства и взаимосогласованным требованиям потребителей, предъявляемых к качеству и безопасности производимой продукции;
- информирование потребителей обо всех аспектах безопасности пищевой продукции и регулярное изучение их требований и предложений;
- совершенствование работы в области улучшения качества с поставщиками сырья и вспомогательных материалов;
- улучшение потребительских характеристик производимой пищевой продукции, отвечающих всем нормам действующего законодательства;
- постоянное повышение уровня квалификации и профессионализма работников учреждения, как собственными силами, так и с помощью третьих лиц;
- развитие и совершенствование управленческих и производственных процессов, повышение качества их результативности;
- стремление к постоянному развитию и росту эффективности системы безопасности пищевой продукции.

Методы реализации политики в области качества и безопасности пищевой продукции:

- персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество и безопасность продукции.
- повышение уровня знаний, квалификации и профессионального мастерства работников пищеблока и сотрудников, чья деятельность связана с раздачей пищи.
- совершенствование форм и методов организации технологии производства, повышение уровня культуры безопасности процесса производства пищевой продукции;
- построение эффективного сотрудничества в области качества и безопасности поставляемых пищевых продуктов с поставщиками продуктов питания;
- совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции;
- проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы работы по обеспечению безопасности и гарантии качества питания воспитанников.

Обязательства в области обеспечения качества и безопасности продукции.

МАДОУ настоящим берет на себя обязательства по постоянному совершенствованию качества и безопасности производимой пищевой продукции. Принимая во внимание эти обязательства, учреждение выделяет следующие направления развития:

- постоянное улучшение системы охраны здоровья и безопасности труда работников

образовательного учреждения;

- выполнение действий, направленных на постоянное улучшение состояния окружающей среды, путем уменьшения количества опасных отходов, рационального использования природных ресурсов, энергии, сырья, химических веществ и т.п.;
- улучшение работы с поставщиками на предмет повышения качества поставляемого сырья, совершенствование системы приемки пищевого сырья;
- модернизация системы складирования и хранения пищевого сырья и готовой продукции;
- совершенствование методов производства продукции общественного питания и системы управления всеми видами своей деятельности;
- непрерывный контроль над всеми трудовыми операциями, выполняемыми в образовательном учреждении, на предмет обеспечения безопасности сырья и продукции;

МАДОУ обязуется с момента введения настоящего документа реализовывать данную политику путем достижения следующих целей:

- обеспечивать санитарно-гигиенические условия производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной пищевой продукции;
- проводить информирование, обучение и инструктаж работников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечной пищевой продукции на всех этапах производственной деятельности;
- обеспечивать коммуникации и своевременный обмен информацией между руководителями различного уровня и работниками образовательного учреждения, между ответственными работниками образовательного учреждения и поставщиками, а также поддерживать постоянный обмен информацией с потребителями продукции по всем проблемам и действиям, связанным с безопасностью и качеством пищевой продукции;
- ежегодно проводить всесторонние оценки рисков для разработки, корректировки и улучшения процедур и программ по обеспечению безопасности пищевой продукции;
- выполнять требования всех применяемых в образовательном учреждении государственных стандартов, норм и правил по организации и ведению технологических процессов производства пищевой продукции, а также в области гигиены, промышленной санитарии и охраны труда.
- повышать уровень знаний работников образовательного учреждения требований [ТР ТС 021/2011](#) Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», [ГОСТ Р 51705.1-2001](#) Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Реализация мер по обеспечению безопасности продукции принимается в качестве общей корпоративной цели для всех уровней.

Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье потребителей взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности МАДОУ.

Ответственность всех работников в области обеспечения безопасности пищевой продукции сформулирована в документах системы управления качеством и безопасностью готовой продукции на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями [ТР ТС 021/2011](#) Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», [ГОСТ Р 51705.1-2001](#) Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Результаты реализации политики и целей в области качества и безопасности пищевой продукции должны быть подвергнуты пересмотру анализу не реже одного раза в год, внесение изменений должно производиться по мере необходимости.

Регулярный анализ политики является составной частью в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП
О создании рабочей группы в
МАДОУ «ДС № 48 г. Челябинска»
по разработке и внедрению принципов
ХАССП, об утверждении программы ХАССП

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую рабочую группу ХАССП в МАДОУ «ДС № ... г. Челябинска» по внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор рабочей группы - заведующий ...;

Технический секретарь- зам. по АХЧ;

Члены рабочей группы:

Заведующий складом ...;

Повара;

Инструктор по гигиеническому воспитанию....;

Бухгалтер.....

2. Рабочей группе ХАССП:

1) подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования, подтверждающей формирование системы ХАССП;

2) обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП;

3) проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции.

3. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в ДОУ и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

4. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

5. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП доведение до исполнителей решения группы.

6. Координатору рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

7. Разработать и утвердить приказом Программу производственного контроля ХАССП.

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ ДС _____ /

С приказом ознакомлены:

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

№ п/п	Должность	Функциональные обязанности
1.	Заведующий	- Контроль за санитарным состоянием в группе; - Контроль за организацией питания; - Контроль за санитарным состоянием пищеблока. - Контроль за соблюдением графиков работы сотрудников.
2.	Заместитель заведующего по АХР	- Проверка качества уборки участков; - Проверка санитарного состояния веранд, домиков; - Проверка качества уборки территории; - Контроль за санитарным состоянием помещений; - Контроль за состоянием маркировки мебели; - Контроль за состоянием маркировки постельного белья; - Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря; - Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками. - Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря; - Контроль за состоянием медицинских аптек; - Контроль за состоянием закрепления оборудования; - Контроль за состоянием поступающих продуктов; - Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов
3.	Помощник воспитателя	- Контроль за мытьём игрушек; - Контроль за организацией питания в группах; - Контроль за качеством утреннего приема детей; - Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки.
4.	Воспитатель	- Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей; - Контроль за проведением закаливающих мероприятий; - Контроль за организацией питания в группе; - Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития игр детей. - Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей. - Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей.
5.	Инструктор по гигиеническому воспитанию	- Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания; - Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками; - Контроль за прохождением профосмотров.
6.	Повар	- Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту; - Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке; - Контроль за соблюдением температурного режима холодильников; - Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов.
7.	Заведующий складом	- Контроль за состоянием поступающих продуктов; - Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов

Требования к составлению меню для организации питания детей

1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания. Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

2. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

3. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

3.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

3.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице

3.3 В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

3.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на

иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.6. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4. Примерное меню должно содержать информацию: ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению № 9. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

7. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, творожных салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 - 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

8. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 12 часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

10. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

11. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп.

Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ «ДС № 48 г. Челябинска», осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

4. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

Особенности хранения пищевых продуктов

Правильное хранение пищевых продуктов позволяет сберечь их пищевую и биологическую ценность, предохраняет от порчи, имеет большое значение для профилактики пищевых отравлений, поэтому соблюдать требования к хранению очень важно.

В целях обеспечения **безопасности и пищевой ценности** пищевых продуктов в процессе хранения, устанавливаются санитарно-эпидемиологические правила, главными из которых являются Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Срок хранения пищевых продуктов - период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и/или технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения (может не быть окончательным).

Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Итак, условия хранения пищевых продуктов – это оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности.

Условия и сроки хранения пищевых продуктов зависят от вида продукта и способа его обработки. Существуют следующие виды продуктов:

- **Скоропортящиеся;**
- **Особо скоропортящиеся;**
- **Не скоропортящиеся.**

К **скоропортящимся** относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13%; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т.ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации должны быть реализованы в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении установленных условий хранения (температура, влажность).

Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

Особо скоропортящиеся продукты - продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, сливки пастеризованные; охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей. Все продукты и блюда общественного питания; свежееотжатые соки; кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций; скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках. К особо скоропортящимся продуктам относится также готовая пища, при хранении которой необходимо строго соблюдать санитарно-гигиенические требования: поддерживать чистоту места хранения, посуды и упаковки, не допускать соприкосновения готовых блюд и продуктов,

употребляемых в пищу без дополнительной обработки (колбасы, сыра, творога и т. п.), с сырыми продуктами и полуфабрикатами, а также загрязненными продуктами (овощами и т. п.).

К не скоропортящимся относятся пищевые продукты, не нуждающиеся в специальных температурных режимах хранения при соблюдении др. установленных правил хранения (алкогольные напитки, уксус, сухие продукты с содержанием массовой доли влаги менее 13%; хлебобулочные изделия без отделок, сахаристые кондитерские изделия, пищевые концентраты).

При покупке пищевой продукции в независимости от того какой это продукт - скоропортящийся, особо скоропортящийся или не скоропортящийся необходимо обращать внимание на упаковку и на условия хранения, так как для каждого конкретного продукта он устанавливается индивидуально.

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольной образовательной организации

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуются один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся

дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

9. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Пенолатексные ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

13. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

14. Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены на матрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

15. Белье складывается в клеенчатый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

16. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, одеяла проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуются один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

17. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений инструктор по гигиеническому воспитанию проводит:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в ДОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в ДОУ при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителя учреждения, воспитателей, инструктора по физической культуре о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

- сообщение в поликлинику о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организация и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- работа по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни;
- контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением занятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей один раз в год.

2.2. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

2.3. При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

2.4. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;
- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;
- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;
- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиеническому воспитанию, обучению и личной гигиене персонала

1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в ДОУ, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с

приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель ДООУ является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

2. Инструктор по гигиеническому воспитанию (в т.ч. врачи, работающие на базе учреждений здравоохранения) осуществляют повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ,
КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных с-х животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Рекомендуемые продукты и блюда

При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение 10). Не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 5, (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья в ДООУ в соответствии требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции.

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

N пп	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 – 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка -потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6

25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

1. Пищеблок МАДОУ «Детский сад № 48 г. Челябинска» оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
2. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
3. МАДОУ «ДС № 48 г. Челябинска» осуществляющее питание должно быть оборудовано исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
4. Всё технологическое оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.
5. **Холодильное оборудование** –должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.
6. Для использования одного холодильника хранения готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей на нижних полках (п.8.6.4 СанПиН2.3/2.4.3590-20).
7. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.
8. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах или миллилитрах.
9. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. (СП2.4.3648-20 п.2.4.6.2).
10. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
11. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:
 - столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
 - для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
 - доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" – вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
 - посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
 - разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и

храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

-мытьё столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

12. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

13. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

14. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

15. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

16. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

17. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытьё щётками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

18. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

19. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используется для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

20. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

21. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

22. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках.

23. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

24. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

25. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

26. Для обеззараживания посуды в каждой группе имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

27. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щётки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

28. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

29. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

30. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

31. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья готовых пищевых продуктов.

2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

4. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

5. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

6. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

7. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

8. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

9. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

10. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при

поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющих ее погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

11. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

12. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки

годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

13. В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

**Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений
пищеблока (журнал визуального производственного контроля пищеблока)**

Дата	Объект контроля цех, участок, подразделение	Сведения о сан.- тех. Состоянии и санитарном содержании, характер выявленных нарушений (с указанием наименования и конкретных разделов, пунктов соответствующих нормативных, технических, распорядительных и иных документов)	Общая оценка в баллах		Подпись лица проводившего контроль	Необходимые мероприятия	Отметка о выполнении
			Санитарно- технического состояния	Санитарного содержания			

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1(образец)

Наименование изделия: ***Каша манная молочная***

Номер рецептуры: № 1 (168)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто	Нетто
<i>манка</i>	30	30
<i>сахар</i>	2	2
<i>масло сл.72%</i>	2	2
<i>молоко 3,2%</i>	170	170
<i>ВЫХОД</i>	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				витамин С
Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Эн.ккал	
4,473	6,665	25,699	166,39	

Технология приготовления:

В кипящее молоко всыпать манную крупу, добавить сахар, немного посолить и варить при помешивании 10-15 минут.

В готовую кашу добавить растопленное масло.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступлен ия пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработк и	изгото витель	поста вщик	количество поступивш его продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолепти ческой оценки	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактиче ской реализац ии	Подпись ответстве нного лица	Примечание

Перечень оборудования пищеблока МАДОУ

Наименование помещения	Оборудование
Холодильная камера	Стеллажи, подтоварники, термометр для измерения температуры
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), весы, стол для выдачи продуктов, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха
Холодный цех	Производственные столы, контрольные весы, среднетемпературный холодильный шкаф (обеспечивающий возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, картофелечистка, крепление с установкой разделочного инвентаря, установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна, раковина для мытья рук, наличие естественной системы вентиляции воздуха .
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрические плиты, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электроркотел, контрольные весы, суповарочный котел, тестомесильная машина, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук.
Моечная для мытья кухонной столовой посуды	моечная ванна, стеллаж
Помещение	среднетемпературный холодильный шкаф, низкотемпературных холодильный шкаф, ларь

**График
генеральной уборки на пищеблоке**

<i>День недели</i>	<i>Цех</i>	<i>Алгоритм работы</i>	<i>Ответственный</i>
Понедельник	Сырой продукции	Чистка решеток для ножей, стол сырой продукции. Чистка ванны и раковин с применением дез. средств.	Подсобный рабочий по пищеблоку
Вторник	Готовой продукции	Влажная уборка поверхностей, мытье стен и панелей с применением моющих и дез. средств.	
Среда	Раздача	Мытье раздаточного стола и плитусов.	
Четверг	Продуктовый склад	Мытье стен и стеллажей. Прокалить бак для хлеба. Мытье товарных весов.	
Пятница	Мойка	Мытье и чистка ванны для мытья посуды, плитусов, стеллажей для сушки кухонной посуды.	

Влажная уборка всех помещений пищеблока проводится по мере загрязнения и ежедневно в конце каждого рабочего дня

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

**Журнал
контроля за температурным режимом работы холодильника на пищеблоке (складе)**

Дата	Готовая продукция		Сырая продукция	
	утро	вечер	утро	вечер

Журнал бракеража готовой продукции

Дата и час изготовления блюда и приготовления	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда, кулинарное изделие	Результаты взвешивания порционных блюд	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

**Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)**

Для дачи органолептической Оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

- трех ложек - жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;
- одного изделия или блюда - продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала Оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической Оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала Оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После Оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую Оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение Оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов Оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как Оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем Оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после Оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Блюда из отварных и жареных овощей	Вначале Оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов - нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого Оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно Оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: - у сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем Оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем Оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и

булочные изделия	форму изделий. Затем Оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом
-------------------------	---

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	Балл и Оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов(отлично)
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)

**Журнал учета неисправностей технического и
холодильного оборудования**

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись отв. Лица

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника или ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Журнал учета включения бактерицидной лампы на пищеблоке

Дата/цех	Время включения	Время отключения	Количество отработанных часов	Общее количество часов	Остаток часов	Подпись

Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица

*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

Требования по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата(гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Рабочие листы ХАССП

ГОСТ 33182-2014. Приложение Г. Типовая форма Рабочего листа ХАССП

Типовая форма приведена в приложении к ГОСТ Р 51705.1-2001.

Но можно использовать другой формат, разработанный самостоятельно.

Самое главное, что любой рабочий лист ХАССП **должен содержать следующую основную информацию:**

- Критические пределы по каждой критической контрольной точке (пункт 4.5.4. ГОСТ).
- Систему мониторинга за данной точкой (пункт 4.6.3 ГОСТ)
- Корректирующие действия (пункт 4.7.5. ГОСТ).

**Журнал мониторинга по принципам ХАССП
(журнал мониторинга ККТ)**

Дата	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу														
	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок	Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока(журнал визуального производственного контроля пищеблока)	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Журнал учета включения бактерицидной лампы на пищеблоке	Журнал учета неисправностей технического и холодильного оборудования	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников	Гигиенический журнал сотрудников	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Журнал контроля за температурным режимом работы холодильника на пищеблоке(складе)	Журнал учета температуры и влажности на складских помещениях	Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Личные медицинские книжки каждого сотрудника	Примечание

**Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с
безопасностью пищевой продукции**

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

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

Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;

Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;

Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.

Повар, заместитель заведующего по АХР, инструктор по гигиеническому воспитанию:

Накопительная ведомость по анализу питания;

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

Сопроводительная документация на продукты питания (сертификаты ветеринарные справки, декларация);

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступивших на пищеблок;

Журнал бракеража готовой продукции;

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

Журнал здоровья работников пищеблока;

Инструктор по гигиеническому воспитанию:

Журнал учёта инфекционных заболеваний;

Журнал учёта профилактических прививок;

Табель учёта ежедневной посещаемости детей;

Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра;

Журнал осмотра детей на педикулёз;

Табель учёта проведения закаливающих процедур;

Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными;

Заведующий:

Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров;

Личные медицинские книжки сотрудников;

Журнал регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников.

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра

Рабочий лист ККТ 1 Приемка сырья, пищевых продуктов

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Поступающее сырье, пищевые продукты	Внешний вид упаковки, продукта Соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации Условия доставки продукции транспортом	Нарушение способов доставки Нарушение целостности упаковки Наличие/соответствие сопровождающих документов Отсутствие /нечитаемость этикеток	Визуальный, проверка документов	Члены рабочей группы	Журнал контроля поступающей продукции, сертификаты, ветеринарные справки	Отказ от приема продукции Возврат продукции Перезаказ продукции Составление акта

Рабочий лист ККТ 2 Хранение сырья, пищевых продуктов

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции. Сроки хранения	Температурный режим складских помещений, транспортных средств (температура, влажность), холодильного оборудования (температура) Товарное соседство	Несоответствие температурного режима при перевозке продукции Несоответствие температурный режим складских помещений, холодильного оборудования Нарушение товарного соседства	Визуальный, термометрия	Члены рабочей группы	Журнал контроля условий хранения	Отказ от приема продукции Возврат продукции Перезаказ продукции Составление акта ремонт имеющегося холодильного оборудования
	Срок хранения	Несоблюдение сроков хранения пищевой продукции				Принятие мер к сохранности продукции Регулярное отслеживание сроков хранения Организация хранения в соответствии с товарным соседством Прекращение работы пищеблока Организация питания воспитанников

Рабочий лист ККТ 3 Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов	
Технологический процесс	Разведение дезинфицирующих растворов для обработки овощей, яиц, зелени	Несоблюдение инструкции по разведению и срокам хранения дезинфицирующих растворов	визуально	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Приведение в соответствие правильности приготовления и хранения дезрастворов.	
	Условия хранения	Нарушение санитарного состояния помещения, инвентаря, оборудования	термометрия			Генеральная уборка помещения, мытье, санитарная обработка оборудования и инвентаря.	
	Санитарное состояние					Исключение встречных потоков при производстве готового продукта	Организация производственного процесса с целью недопущения встречных потоков сырой и готовой продукции.
	Личная гигиена						
	Несоблюдение технологии приготовления						
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции.						

Подготовка сырья и пищевых продуктов	Перетаривание продуктов Очистка, обмывка тары Первичная холодная обработка сырья (очистка овощей) Дефростация мяса Просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях)	Оставление для дефростации замороженного сырья в грязной таре Нарушения последовательности и заблаговременности холодной обработки сырья Несоблюдение процесса подготовки сыпучих продуктов	Визуально контроль времени	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Восстановление этапов процесса первичной обработки сырой продукции Исключение обработки овощей более чем за 2 часа до приготовления Контроль процесса подготовки сыпучих продуктов
Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)	Температура обработки Время термообработки охлаждения Кол-во продукта Поточность технологических процессов.	Нарушение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий Нарушение поточности технологических процессов приготовления блюд	Соответствие технологической карте термометрия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта)	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Недопущение готовой продукции к реализации Восстановление и соблюдение этапов процесса приготовления блюд Усиление контроля за соблюдением этапов приготовления блюд

Рабочий лист ККТ 4 Реализация готовых блюд

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Требования к готовой продукции	Органолептика С-витаминизация Калорийность	Несоответствие готового блюда привычному виду, цвету, вкусу	бракераж готовых блюд	Члены рабочей группы	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Недопущение готовой продукции к реализации Замена блюда
	Микробиологические показатели					Составление акта Усиление контроля за приготовлением блюд
Раздача	Температура при раздаче Срок хранения 48-часовая проба Дата и время реализации готовых блюд Соблюдение технологии раздачи блюд по технологическим документам	Несоблюдение температуры раздачи Отбор 48-часовых проб не в полном объеме Нарушение времени выдачи готовых блюд Нарушение технологии раздачи готовых блюд	термометрия, контроль времени, визуально	Члены рабочей группы	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Технологические карты Журнал ХАССП	Недопущение готовой продукции к реализации Усиление контроля за технологическими регламентами приготовления блюд Составление акта Усиление контроля за отбором 48-часовых проб в полном объеме Соблюдение графика выдачи готовых блюд

Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям	Наличие необходимой документации	Отсутствие или несвоевременное ведения документации Формальное ведение документации	Визуальный, проверка документов.	Члены рабочей группы	Журнал бракеража поступающей продукции Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Журнал гигиенический	Составление акта Восстановление записей в соответствующих журналах Отстранение работника до устранения нарушений
---	---	--	---	-----------------------------	--	---

Рабочий лист ККТ 5 Подготовка посуды, инвентаря, санитарное состояние

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Содержание вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации.	Санитарное состояние Исправность Правила эксплуатации	Нарушение санитарного состояния Неисправность вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации Нарушение правил эксплуатации	Визуально, проверка документации	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Журнал заявок обслуживающих организаций	Оперативное устранение замечаний Прекращение работы организации Усиление контроля за своевременным обслуживанием вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации.
Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дез. средств	Наличие сопроводительных документов их соответствие маркировке, виду материала	Отсутствие сопроводительных документов Нарушение сроков реализации материалов Несоответствие качества/наименования материалов	Визуальный проверка документации	Члены рабочей группы	Акт приемки	Возврат материалов Составление акта Перезаказ материалов

Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции	Санитарное состояние Исправность Правила эксплуатации	Нарушение санитарного состояния производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Неисправность технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Нарушение правил эксплуатации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	Визуально, проверка документации	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Журнал заявок обслуживающих организаций	Оперативное устранение замечаний Прекращение работы пищеблока Организация питания воспитанников Усиление контроля за своевременным обслуживанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	Внешний вид Ведение Гигиенического журнала (сотрудники)	Отсутствие головного убора, спец.одежды Наличие украшений, маникюра с покрытием лаком Несоблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	Визуально, заполнение Гигиенического журнала при отсутствии медработника	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Приведение внешнего вида сотрудника в соответствии с требованиями СанПин. Усиление контроля за соблюдением работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции

Выбор, обеспечивающий безопасность пищевой продукции, способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	Памятки Инструкции Договора с обслуживающей организацией	Несоблюдение периодичности уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Нарушение способов, обеспечивающих безопасность пищевой продукции со стороны обслуживающих организаций	Соответствие инструкции, визуальный осмотр	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Составление претензии к обслуживающей организации	Подача внеплановой заявки обслуживающей организации дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
Питьевая вода централизованной системы	Лабораторные исследования качества питьевой воды.	Снижение качества питьевой воды (мутность, изменение цветности)	Лабораторные исследования	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Составление претензии к снабжающей организации	Прекращение реализации питьевой воды централизованной системы Организация доставки чистой питьевой воды для нужд организации
Горячая вода	Температура	Нарушение температурного режима горячей воды	Показатели приборов учета тепла	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП Составление претензии к снабжающей организации	Прекращение пользованием горячей водой в организации Оперативное устранение нарушения температурного режима горячей воды

Санитарная обработка (помещений, оборудования, инвентаря) Тары, посуды	Наличие и соблюдение графика генеральных уборок Микробиологические исследования на БГКП Качество проведения обработки: - наличие инструкций по обработке; - соблюдение режима мойки: температура, концентрация р-ров.	Отсутствие / несоблюдение графика генеральных уборок Некачественная обработка тары, посуды Отсутствие инструкций по обработке тары, посуды Нарушение инструкций по обработке, мойке, концентрации растворов для помещений, оборудования, инвентаря	визуально лабораторные исследования визуально		Журнал ХАССП Акт санитарной проверки	Приведение периодичности и качества обработки помещений, оборудования, инвентаря, тары, посуды в соответствии с требованиями СанПин Усиление производственного контроля
Производственный и обслуживающий персонал. Соблюдение правил личной гигиены	Внешний вид персонала Обработка рук после туалета, перед началом работы	Отсутствие головного убора, спец.одежды Наличие украшений, маникюра с покрытием лаком Несоблюдения работниками правил личной гигиены	визуальный контроль	Члены рабочей группы	Журнал ХАССП	Приведение внешнего вида сотрудника в соответствие с требованиями СанПин Усиление контроля за соблюдением работниками правил личной гигиены
Своевременность прохождения медицинских осмотров	Контроль наличия санитарных книжек с отметками о результатах прохождения прохождения медосмотров.	Несоблюдение своевременности прохождения медицинских осмотров Отсутствие медицинской книжки	Документарный контроль	Специальный лист по кадрам	Документация специалиста по кадрам	Отстранение сотрудника от работы Контроль своевременного прохождения медицинских осмотров

Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса (технологическая операция): Приемка сырья, пищевых продуктов.

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Внешний вид упаковки, продукта
2. Соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации
3. Условия доставки продукции транспортом Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.

Контроль осуществляется с помощью контроля сопроводительной документации, визуального осмотра транспорта, этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления.

Критические пределы:

Нарушение способов доставки

Нарушение целостности упаковки

Наличие/соответствие сопровождающих документов

Отсутствие /нечитаемость этикеток

Записи по мониторингу:

- 1) Журнал контроля поступающей продукции
- 2) ИС Меркурий, вет.справки, сертификаты
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 4) Акт о списании

Ответственный: Кладовщик

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Возврат поставщику. Перезаказ продукции.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля
2. Заведующий/инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Координатор рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2

Этап процесса (технологическая операция): Хранение сырья и пищевых продуктов.

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.
2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра. Влажность контролируется с помощью гигрометра, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

Сроки годности: В соответствии с инструкциями по срокам хранения

Температура:

Температура холодильников $+2^{\circ}\text{C} - +6^{\circ}\text{C}$.

Температура морозильных камер $-18^{\circ}\text{C} - -20^{\circ}\text{C}$,

Температура холодильной камеры для овощей $+3^{\circ}\text{C} - +12^{\circ}\text{C}$

Температура склада, цехов для сыпучего сырья $+18^{\circ}\text{C} - +25^{\circ}\text{C}$

Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%.

Периодичность мониторинга: ежедневно, 2 раза в смену *Записи по мониторингу:*

- 1) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 4) Акт о списании

Ответственный: Кладовщик

Действия в случае отклонений от критических пределов:

2. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.
3. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник. Заместитель заведующего по АХР вызывает специалиста сервисной организации.
4. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, завхоз вызывает специалиста сервисной организации по необходимости.

Процедуры проверки, ответственные:

3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля
4. Заведующий/инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты (Чек-лист № 1). В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Координатор рабочей группы _____

Чек-лист № 1: контроль условий и сроков хранения продуктов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях и заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники и заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Документация на пищевую продукцию, сроки годности	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При каждом завозе сырья и пищевой продукции	
8	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции, Запрет на хранение в помещении хозяйственных товаров.	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки Ежедневно	

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3 / 1

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка овощей, зелени

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, плесени, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье, инструкция по обработке овощей

Критические пределы:

Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар, подсобный работник

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить инструктору по гигиеническому воспитанию.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется.
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Акте несоответствия в случае выявления несоответствий.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля .

Координатор рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3 / 2

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка сырья и пищевых продуктов

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной тары.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить инструктору по гигиеническому воспитанию.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Акте несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля

Координатор рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3\3

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка мяса, птицы, рыбы

Тип опасности: М/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, наличие личинок паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды) *Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов, отходов вредителей
2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкция «Санитарные требования к первичной обработке мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы», инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Дефростация – в соответствии с инструкцией

Срок хранения не заправленного мясного фарша в холодильной камере, в соответствии с инструкцией, ТТК. Заправленный фарш - (добавлены лук, хлеб и т.п.) хранению не подлежит.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок сообщить инструктору по гигиеническому воспитанию. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля .

Координатор рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3\4

Этап процесса (технологическая операция): Обработка яйца

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Использование промаркированного оборудования, инвентаря.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

Инструкция «Обработка яйца».

Критические пределы:

Не допускаются разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой.

Мойка и обработка в соответствии с инструкцией.

Периодичность мониторинга: При выдаче яйца, осмотр каждого.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить инструктору по гигиеническому воспитанию. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля .

Координатор рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3/5

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции. *Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда)
2. Наличие ТТК
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения.
4. Контролируется температура блюда с помощью термощупа, соблюдения установления соответствующего температурного режима и времени приготовления, наличием маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы:

В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

Периодичность мониторинга: Постоянно, во время приготовления.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Журнал заявок (Электрик, сантехник, плотник)

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие ТТК – запросить у инструктора по гигиеническому воспитанию, разработать на основании сборника
2. В случае поломки оборудования – сообщить заместителю заведующего по АХР, который вызывает специалиста сервисной организации. Доготовка блюд после исправления неисправности или на другом оборудовании.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет соблюдение режимов приготовления (чек лист 2). В случае несоответствий заполняется Акт о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля .

Координатор рабочей группы _____

Чек-лист № 2: контроль процесса приготовления блюд

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодично сть	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
5	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
7	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производств енного контроля	

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3/6

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление холодных блюд

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соотв. с ТТК
2. Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией, ТТК
3. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с инструкцией

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы: в соответствии инструкции, ТТК

Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией, ТТК

Периодичность мониторинга: Каждое блюдо.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Акт несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Повар.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет выполнение требований к производству холодных блюд. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Координатор рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

Этап процесса (технологическая операция): Реализация готовых блюд

Тип опасности: Б

Описание опасного фактора: Наличие и рост патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1.Сроки и температура хранения готовых блюд в соотв. с ТТК

2. Отбор суточной пробы

СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Критические пределы: в соответствии с ТТК

Срок и температура хранения: в соответствии с ТТК

Периодичность мониторинга: Каждое блюдо.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Акт несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Повар.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении температурного режима остудить..
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или сроком реализации.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет выполнение требований к реализации блюд. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Координатор рабочей группы _____

Чек-лист №3 отбор суточной пробы

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
2	При отборе суточной пробы выполняются требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
3	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (по графику выдачи пищи)– не более 3 часов с момента размещения на раздаче.	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Рабочий лист ХАССП ККТ № 5/1

Этап процесса (технологическая операция): подготовка посуды , инвентаря

Тип опасности: М,Б,Х

Описание опасного фактора: Наличие и рост патогенных микроорганизмов в готовой продукции, опасность травмирования.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности посуды и инвентаря.
2. Использование промаркированных оборудования, инвентаря.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.
4. Наличие документации на оборудование и инвентарь.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Критические пределы: Отсутствие документов, отсутствие и/или нарушение инструкций

Периодичность мониторинга: Ежедневно.

Записи по мониторингу:

Журнал ХАССП

Акт несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Инструктор по гигиеническому воспитанию.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При отсутствии инструкций, разместить инструкции.
3. Своевременное изъятие посуды и инвентаря с повреждениями.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал ХАССП
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет выполнение требований к подготовке посуды и инвентаря. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Координатор рабочей группы _____