

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «ПОДСОЛНУШЕК»

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**Икряное
2022**

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», требованиями к переработанному сырью, утвержденному Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ Санитарно-эпидемиологические правила 2.4.3648-20 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" № 28 от 28.09.2020г и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ д/с «Подсолнушек» Астраханская область, Икрянинский район, с.Икряное, ул.Мира,37. (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящей программы и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 1. Паспорт предприятия питания дошкольного образовательного учреждения

Приложение 2. План-схема пищеблока МБДОУ д/с «Подсолнушек»

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. 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. Должна соблюдаться поточность производственного процесса.

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, изготовленными из материалов, разрешенных СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из 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;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали; для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

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

3.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

3.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

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

3.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен

быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

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

3.11. Разделочные доски и мелкий 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.

3.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

3.13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая 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 использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

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

3.15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

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

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

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

3.17. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.18. 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.

3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией в соответствии с условиями договора (при необходимости проводится дополнительная обработка).

4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении

осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

При приемке товара, лицо, ответственное за входной контроль, кроме сопроводительных документов, проводит визуальный контроль транспорта на котором доставлена продукция. При поставке мяса говядины и кур, яиц, молочной продукции необходимо соблюдение температурного режима при перевозке (проверяется наличие градусника и снимаются его показатели, которые должны соответствовать требованиям при перевозке данной продукции)

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

Приложение 3 Журнал бракеража поступающей пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приложение 4 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 приему 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.

4.2. 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 (Приложение 5), который хранится в течение года.

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

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

4.7. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.8. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.9. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассировка, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте

(пример технико-технологической карты, Приложение 5), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

4.12. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

4.13. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

4.14. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.15.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

4.15.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

4.15.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4.15.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

4.15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

4.15.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

4.15.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

4.16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование

сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

4.17. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

4.18. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

4.19. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

4.20. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Приложения 6. Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Приложения 7 Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом, назначенным руководителем учреждения на основании приказа по ДОУ.

4.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 8;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.23. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

5.1. Виды опасных факторов:

которые сопряжены с производством продуктов питания, 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 (рисков) 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.

5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

5.2.1 Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение 9 Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую ДОУ и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 10..Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.

Приложение 11 Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложения 5,12).

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

5.2.4 *Условия хранения* салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

5.2.5 *Контроль за температурой* в холодильных установках, контроль *температуры и влажности* (гигрометр), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение 5 Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение 12 Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. *Особенности хранения и реализации* готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток.

5.3 **Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.**

5.3.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение 3). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

5.3.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню Учреждения, а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При ежедневной проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде всего оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При ежедневной оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

5.4 **Разработка системы мониторинга**

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 6), который хранится в течение года.

5.4.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

5.4.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

5.5 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

5.5.1. Лабораторный контроль

5.5.2. Органолептическая оценка

5.6. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

Приложение 13. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение 14. График генеральной уборки пищеблока

Приложение 15 Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

5.7.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

5.7.2. 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;

5.7.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

5.7.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

6. Оценка опасностей

6.1. Все опасности пищевой продукции, идентифицированные для анализируемого типа продукции или типа технологического процесса, должны быть оценены с точки зрения их влияния на потребителя. Оценка опасностей проводится с целью установления, является ли их устранение или снижение необходимым для безопасности пищевой продукции.

Оценка опасностей проводится по показателям: вероятность возникновения опасности, тяжесть (серьезность) последствий опасности.

Вероятность возникновения опасности.

При оценке вероятности возникновения исходят из того, что дефект и причина дефекта не обнаружены до передачи продукции потребителю и причиной дефекта являются сбои в технологическом процессе производства. Оценка вероятности возникновения опасности основывается на сочетании опыта членов группы ХАССП, эпидемиологических данных и

информации в технической литературе. Вероятность возникновения идентифицированных опасностей оценивается и ранжируется по значимости по шкале от 1 до 5.

Тяжесть (серьезность) последствий опасности .

Этот показатель отражает влияние опасного фактора, если он попадет к потребителю.

Вероятность возникновения идентифицированных опасностей оценивается и ранжируется по значимости по шкале от 1 до 5.

7. Внутренняя проверка

7.1. Методика (процедура) «Порядок организации и проведения внутреннего аудита

Внутренняя проверка (далее - проверка) системы собственного контроля на основе принципов ХАССП (ССК), позволяет получать информацию, на основе которой организация может улучшать свою деятельность.

Проверки проводятся для подтверждения того, что ССК внедрена результативно и поддерживается в рабочем состоянии, т.е. реализуются Политика и Цели в области качества и безопасности, а также для выявления областей возможного улучшения процесса производства, качества и безопасности продукции, разработки новых методов и средств управления качеством и безопасностью продукции.

7.2. Организация проведения проверки

Руководитель рабочей группы ХАССП в начале года формирует группу по проверке, состав и руководителей групп по проверке утверждает Заведующий МБДОУ.

Руководитель группы ХАССП согласовывает состав группы по проверке с проверяемым подразделением на предмет возможной замены членов группы по аудиту.

Для проведения внутренних проверок могут привлекаться внешние аудиторы.

7.3. Подготовка к проведению проверки на месте

Руководитель рабочей группы ХАССП совместно с Председателем группы по проверке должны:

- составить Программу внутренней проверки, которая утверждается Заведующим МБДОУ;
- составить график проведения внутренних (выборочных и комплексной) проверок;
- подготовить чек – лист аудиторской проверки, включающий в себя объекты проверки, элементы проверки.

7.4. Проведение проверки на месте

Руководитель проверяемого подразделения должен предоставить аудиторам необходимые для проверки документы и данные, а также дать, при необходимости, разъяснения по предмету проверки.

Любые разногласия во время проверки между группой по проверке и проверяемым должны быть обсуждены и, по возможности, разрешены. Если не пришли к единому мнению, то должно быть зарегистрировано мнение обеих сторон.

Аудиторы при проведении проверки должны действовать в рамках его Программы.

Для получения выводов проверки свидетельства проверки должны быть сопоставлены с критериями проверки. Выводы проверки указывают на соответствие или несоответствие критериям проверки. Если это определено целями проверки, выводы проверки могут определять возможности для улучшения.

Выявленные несоответствия должны быть оформлены Председателем группы по проверке в Акте о результатах внутренней проверки.

Председатель группы по проверке подводит предварительные итоги проверки с точки зрения выполнения Программы проверки.

7.5. Подготовка, утверждение и рассылка Акта о результатах внутренней проверки

Председатель группы по проверке несёт ответственность за подготовку и содержание Акта о результатах внутренней проверки, а также соблюдение установленного ниже срока его

подготовки.

Не позднее 5 рабочих дней со дня заключительного совещания, Председатель группы проверки составляет Акт о результатах внутренней проверки.

Акт о результатах внутренней проверки утверждает Заведующий Учреждением.

7.6. Завершение аудита

Проверка считается завершённой, если все действия, предусмотренные Программой плановой внутренней проверки, выполнены, Акт утверждён и разослан.

7.7. Требования к компетентности внутреннего аудитора

Внутренние проверки проводят специалисты Учреждения, назначенные аудиторами приказом Заведующего Учреждения.

Внутренние проверки должны проводить лица, обладающие уровнем компетенции

Аудиторам рекомендуется ежегодно проходить курсы повышения квалификации. Организация и порядок проведения курсов - в соответствии с распоряжением Руководителя рабочей группы ХАССП.

Данные по подготовке, поддержанию и повышению компетентности аудиторов регистрирует Руководитель рабочей группы ХАССП в журнале регистрации данных об аудиторах.

8. Документация Системы ХАССП

8.1. Процедура «Управление документацией»

Управление документами Учреждения включает организацию рационального документооборота, создание информационно-поисковых систем документов, контроль исполнения документов, подготовку их в архив.

Основной задачей управления документами является обеспечение утвержденной и актуализированной, проверенной на адекватность документацией тех подразделений, которым она адресована.

Управление документами возложено на завхоза.

Процедура управления содержит следующие операции: приобретение, учёт, тиражирование, выдача, внесение изменений, хранение, аннулирование и уничтожение НД.

Обеспечение учтенными копиями указанных внешних НД осуществляет завхоз.

Завхоз проверяет актуальность заказанных НД по перечню (указателю ГОСТ) действующих НД и организует приобретение актуализированных НД в соответствии с заявкой у официальных распространителей.

Завхоз вносит приобретенный НД в журнал учета НД. При необходимости выдаёт учтенную копию НД.

Учтенную копию документа, поступающего в СП, лицо уполномоченное регистрирует, в Реестре документов.

Завхоз обеспечивает контроль изменений (изменения, дополнения, замены, отмены) используемых НД через официальных распространителей НД, при помощи абонентского обслуживания, по периодическим изданиям, через Интернет, по годовым указателям действующей НД.

Все копии учтенных экземпляров НД, утративших силу (отменённых, заменённых), возвращаются Завхозу с исключением их из реестра документов.

8.2. Порядок управления записями

Порядок управления записями должен предусматривать следующие виды деятельности:

- определение данных, которые следует регистрировать;

- определение порядка сбора, накопления, хранения, восстановления, поиска и выдачи соответствующих данных;
- идентификация данных;
- определение требований к качеству записей в части чёткости, читаемости, чистоты;
- определение требований к рассылке, срокам хранения, защите, изъятию, архивированию и утилизации записей;
- определение ответственности и полномочий.

Данные, подлежащие регистрации, должны содержать информацию по:

- соответствию требованиям к сырью и материалам;
- соответствию требованиям к продукции;
- соответствию условиям поставок;
- соответствию законодательным и другим обязательным требованиям, относящимся к продукции, охране труда, пожарной безопасности;
- результативности ССК;
- оценке деятельности подразделений;
- оценке и выбору поставщиков;
- удовлетворённости потребителей;
- результатам анализа документации и изменений к ней;
- результатам анализа ССК стороны руководства.

Конкретные данные, подлежащие регистрации, должны быть определены в документации, которая регламентирует конкретный вид деятельности. Порядок и периодичность сбора данных, регистрация, обработка, контроль, доведение до пользователей, обеспечение восстанавливаемости данных и их сохранность должны быть определены в документации, регламентирующей порядок выполнения конкретного вида деятельности (например, методика выполнения измерений, порядок контроля и т.п.).

Ответственность за определение данных, подлежащих регистрации при выполнении конкретного вида деятельности, несёт ответственный исполнитель.

Формы записей (данных), не регламентированные нормативными документами, разрабатывают и утверждают распоряжением руководителя.

Решение о пересмотре действующих форм и утверждении новых форм записей (данных) принимает руководитель по представлению исполнителя, непосредственно выполняющего регистрацию данных.

Обложка рабочего журнала, предназначенного для регистрации записей (данных) содержит название журнала, дату начала и окончания ведения журнала, должность лица, ответственного за ведение журнала. Информацию в журнале регистрируют в полном объеме и в соответствии с названиями граф журнала.

Форма должна заполняться разборчивым подчерком (если заполнение предусмотрено от руки). Все сокращения должны быть пояснены, если они не являются общепринятыми. Все предусмотренные графы форм должны быть заполнены. Исправления (там, где они разрешены) должны вноситься путём перечёркивания текста и внесения новой редакции.

Порядок и адреса рассылки записей должны быть определены в документации, которая регламентирует конкретный вид деятельности.

Защита записей от повреждения и утери должна обеспечиваться условиями хранения.

Восстановление записей должно быть обеспечено дублированием регистрации информации или наличием копий.

При использовании электронной системы управления документацией защита записей от несанкционированного доступа и изменений обеспечивается:

- личным паролем сотрудников;
- ограничениями на системном уровне средствами Windows.

Сохранность записей обеспечивается:

- копированием;
- защитой от физического повреждения;
- антивирусной защитой;
- ограниченным доступом посторонним лицам к серверам, сетевым кабелям и др. оборудованию;
- использование средств защиты от сбоев электросети (источники бесперебойного питания и сетевые фильтры) на сервере.

Изъятие, архивирование и уничтожение записей в соответствии с документацией, которая регламентирует конкретный вид деятельности.

9. Управление несоответствиями

9.1. Процедура по изъятию из обращения продукции, несоответствующей требованиям потребителя, Техническим Регламентам ЕС

Предприятие освобождается от какой-либо ответственности за вред, причиненный вследствие применения потребителем небезопасной продукции в следующих случаях:

- вред причинен вследствие нарушения самим потребителем инструкции по применению;
- вред причинен небезопасной продукцией, пришедшей в негодность в результате нарушения самим потребителем условий хранения продукции, которая указана на потребительской упаковке.

Изъятие продукции с реализации производит в следующих случаях:

- 1) получение повторных отрицательных результатов испытаний аккредитованных лабораторий по показателям безопасности;
- 2) продукция вышла из-под управления в организации и/или является небезопасной вследствие нарушения критических пределов опасностей в критических контрольных точках со дня получения фактов подтверждения. Ответственным должностным лицом за получение данной информации, является завхоз.

При получении информации о выпуске небезопасной продукции, завхоз уведомляет сразу о данном факте Заведующего извещением изъятия продукции. В извещении указывается:

- наименование продукции;
- причина изъятия продукции;
- номер протокола (документа) аккредитованной лаборатории, подтверждающего небезопасность продукции или нарушенный критический предел опасного фактора в критической контрольной точке, выявленный в результате мониторинга;
- номер партии;
- количество произведенной продукции;
- количество произведенной продукции на складе и в распространении;
- другая информация при необходимости;

При получении информации о небезопасности произведенной продукции, Заведующий ставит резолюцию на извещении изъятия продукции, назначает ответственное должностное лицо за действия по изъятию продукции и сроки предоставления информации по изъятой продукции.

Действия по изъятию продукции включают в себя:

- назначение ответственных лиц;
- распределение ролей и ответственности в координации и реализации изъятия продукции;
- определение методов идентификации, определения местонахождения и контроля изъятой продукции;
- организация работ по проведению исследования другой продукции, которая могла быть затронута опасным фактором и должна быть изъята или отозвана.

проведение контроля эффективности изъятия на соответствующем уровне распространения, указанном в извещении об изъятии.

В мероприятиях по изъятию продукции в Учреждения, участвуют следующие

должностные лица:

- Повар, который должен быть способен предоставить точную информацию в разумные сроки, что весь продукт может быть идентифицирован и изъят. Это можно продемонстрировать следующим образом:

-записи производства, запасов и распространения партии для продукции, подлежащей изъятию;

- Завхоз, который в случае изъятия продукции осуществляет:

- согласование с потребителями продукции места и времени изъятия продукции.

Учетные записи о распространении продукции должны содержать достаточно информации, чтобы позволить отследить конкретный номер партии. Минимальная информация:

- наименование продукции

- номер партии

- количество

- обозначения даты производства, срока годности.

Завхоз, который должен быть способен предоставить точную информацию о периодических проверках контроля качества и безопасности продукции по ходу технологического процесса производства для подтверждения способности произвести быстрое определение количества потенциально небезопасного продукта из произведенной партии.

Завхоз в случае изъятия продукции осуществляет:

- организацию работ по проведению повторного исследования небезопасной продукции;

уведомление контролирующих органов (Роспотребнадзор, сертификационный орган) об изъятии продукции;

- организацию работ по проведению исследования другой продукции, которая могла быть затронута опасным фактором и должна быть отозвана;

- работ по размещению, изоляции, хранению, идентификации и принятия решения о дальнейших действиях с изъятной продукцией.

- контролирующих органов о завершении процедуры изъятия и количестве изъятной продукции с реализации.

9.2. Действия с изъятной продукцией

Действия с изъятной продукцией включают следующее:

- идентификация;

- изоляция;

- проведение анализа причин и возможных последствий несоответствий, принятие решения об использовании продукции и дальнейших действиях по устранению несоответствий;

- выполнение решения;

- контроль выполнения.

Анализ причин и возможных последствий несоответствий, принятие решения о дальнейших действиях с изъятной продукцией осуществляет комиссия в составе: завхоз, старшая медсестра, повар.

Действия по устранению изъятной продукции могут включать:

- использование не по назначению при наличии разрешения;

- уничтожения и/или утилизации как отходов.

Утилизации (уничтожению) подлежит продукция, не пригодная к дальнейшему использованию по назначению.

Уничтожение изъятной продукции осуществляется с соблюдением обязательных требований действующих нормативных и технических документов по охране окружающей среды.

При уничтожении изъятной продукции составляется акт об уничтожении (утилизации), который подписывается всеми членами комиссии по уничтожению. На акте об уничтожении

ставится печать уполномоченной организации, которая осуществляет утилизацию.

Ответственность за организацию утилизации изъятой продукции несет Заведующий.

В случае отсутствия фактического изъятия продукции за межаудитированный интервал, руководитель рабочей группы ХАССП организывает имитацию изъятия продукции для проверки результативности процедуры изъятия. При имитации изъятия продукции оформляются записи с указанием продукции, подлежащей имитации, причины имитации, количества произведенной продукции, информации о распределении продукции (указание всех потребителей и количества отгруженной им продукции, остатков продукции на складе).

10. Валидация и верификация

10.1. Протоколы верификации – подтверждение проверкой актуальности, адекватности и точности разработанных блок-схем и описаний

Ежегодный анализ СМБПП руководством Учреждения осуществляют с целью обеспечения ее постоянной пригодности, адекватности и результативности.

СМБПП может оцениваться руководством Учреждения внепланово по приказу в случаях снижения качества выпускаемой продукции или появления случаев предоставления небезопасной продукции.

Данный анализ содержит оценку возможностей для улучшений и потребности в изменениях СМБПП, в том числе в политике и целях в области качества и безопасности.

Проводит совещание по анализу СМБПП Заведующий Учреждения.

Выходными данными анализа со стороны руководства являются решения и действия, относящиеся к:

- к повышению безопасности пищевой продукции;
- к повышению результативности СМБПП;
- к потребностям в ресурсах
- к пересмотрам политики и связанных с нею целей организации в области качества и безопасности пищевой продукции.

Анализ СМБПП Учреждения осуществляют на заседании рабочей группы ХАССП.

Правовым документом, отражающим решение, принятое на совещании по анализу СМБПП является протокол совещания, который утверждается Заведующим Учреждения.

В протоколе указывается информация по решениям и действиям, относящимся к:

- повышению результативности СМБПП ;
- необходимости корректировки Политики и целей в области качества и безопасности;
- внесению изменений в процедуры;
- перераспределению функций, полномочий, ответственности и т.п.;
- оценке пригодности организационной структуры предприятия и ресурсов;
- улучшению выпускаемой продукции по отношению к требованиям потребителей и законодательных требований, повышению ее безопасности;
- усовершенствованию технологии производства продукции;
- разработке новых видов продукции;
- установлению потребностей в ресурсах (финансы, оборудование, помещения, персонал):
- мероприятиям по уменьшению рисков, чрезвычайных ситуаций.

Протокол должен быть представлен на утверждение не позднее чем через три дня со дня совещания на бумажном носителе. По каждому мероприятию определяют сроки исполнения и назначают исполнителя. Подлинник протокола хранится у Руководителя Рабочей Группы ХАССП.

11. Разработка мероприятий по улучшению СМБПП

По результатам анализа и оценки результативности функционирования СМБПП, разрабатывают коррекции/ корректирующие действия в случае не достижения запланированных целей, а также мероприятия по улучшению деятельности в рамках СМБПП.

Разработанные планы мероприятий представляют не позднее, чем через месяц после проведения совещания по анализу и оценке результативности СМБПП. Общий план мероприятий по улучшению СМБПП составляет Руководитель Рабочей Группы, и утверждает Заведующий Учреждения .

12. Контроль выполнения плана мероприятий

Сроки и факты выполнения решений, принятых на совещании по анализу СМБПП, контролирует Руководитель Рабочей Группы. О переносе сроков исполнения мероприятий или снятия их с контроля решает Заведующий Учреждения на основании служебной записки, поданной за 10 дней до истечения срока исполнения.

Контроль данных изменений осуществляют в ходе проведения внутренних аудитов. Для этого при составлении планов проведения внутренних аудитов в обязательном порядке вносятся задания по проверке СП.

13. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

13.1 Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

13.2 Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

13.3. Производственный контроль включает:

13.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

13.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

13.3.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

13.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

13.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

13.3.6 Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

14. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 14. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 15. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

15. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

16. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

17. Документация программы ХАССП

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

17.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

1. Формы записи мониторинга ККТ

Приложение №1

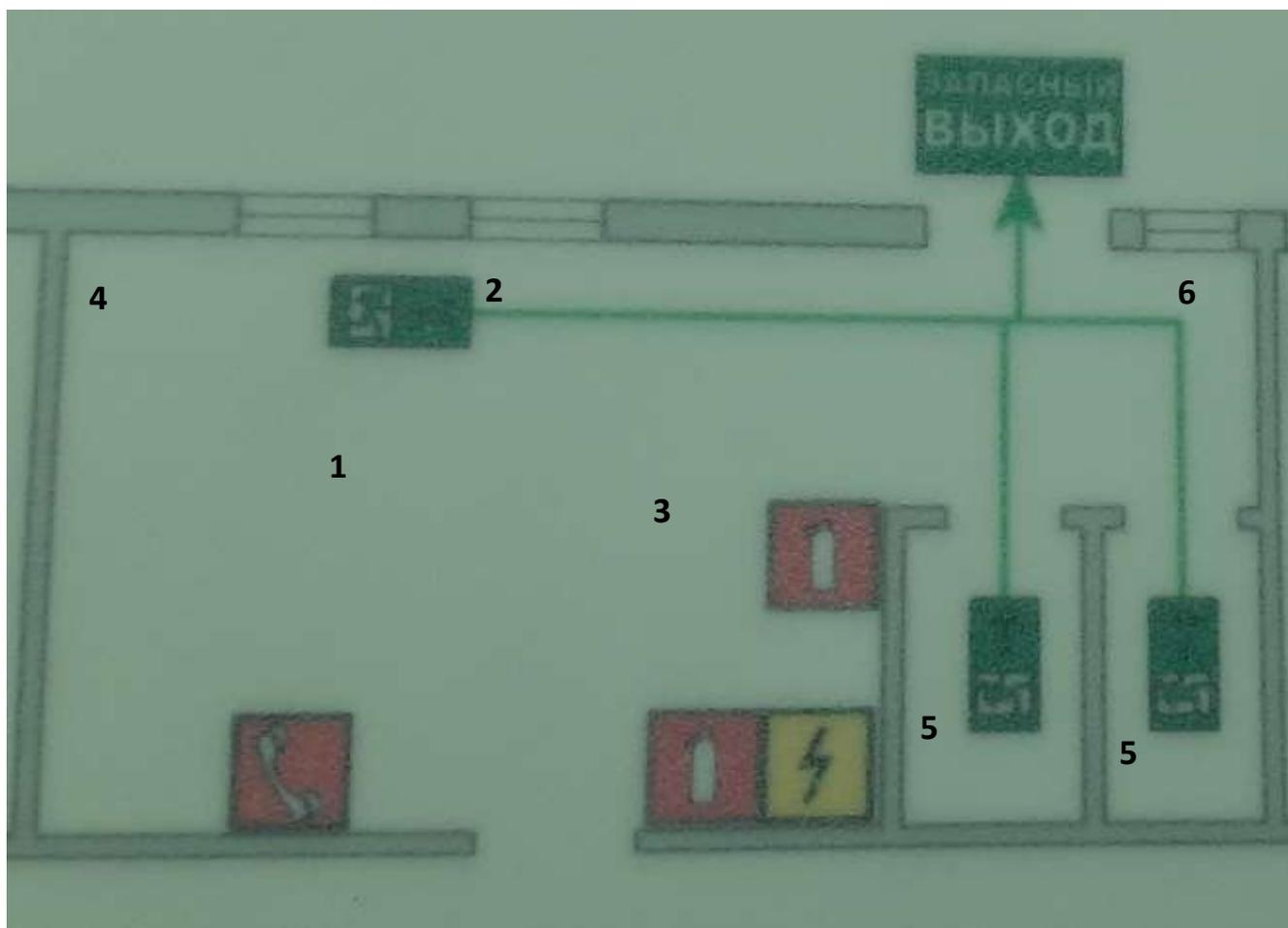
Набор оборудования производственных, складских помещений.

№	Наименование оборудования	Год выпуска	Место расположения	Примечание
1	Весы настольные циферблатные РН-6Ц13УМ	2008	Овощной цех	
2	Стол нержавеющей «Мясо вареное»	2014	Мясо-рыбный цех	
3	Стол нержавеющей «Мясо сырое»	2014	Мясо-рыбный цех	
4	Стол нержавеющей «Овощи сырые»	2014	Овощной цех	
5	Стол нержавеющей с одним выдвижным ящиком «раздаточный»	2014	Горячий цех	
6	Мясорубка «Мясо вареное»	1977	Мясо-рыбный цех	
7	Мясорубка «Мясо сырое» «KENWOOD»	2014	Мясо-рыбный цех	
8	Холодильник «Атлант»	2014	Овощной цех	
9	Холодильник «Атлант»	2014	Овощной цех	
10	Электрическая плита ПЭП-072-611	2005	Горячий цех	
11	Шкаф жарочный ШЖЭ-1	2013	Горячий цех	
12	Водонагреватель ТЕРМЕКС-100	2014	Горячий цех	
13	Стеллаж из нержавеющей стали 4 полки для кухонной посуды» 2 штуки	2016	Горячий цех	
14	Ванна эмалированная для мытья посуды	2009	Помывочная	
15	Стол кухонный для теста	1985	Горячий цех	
16	Стол кухонный для столовой посуды	1985	Горячий цех	
17	Стол разделочный для рыбы	1998	Мясо-рыбный цех	
18	Раковина оцинкованная для мытья рук	2009	Горячий цех	
19	Раковина оцинкованная для мытья мяса	2009	Мясо-рыбный цех	
20	Зонт вытяжной ОЭС	2017	Горячий цех	

2	Холодильник двухкамерный POZIS	2019	Склад №1	
2	Морозильная камера STINOL	2005	Склад №1	
2	Весы товарные напольные	1985	Склад №2	
2	Стеллаж для хранения овощей	1985	Склад №2	
2	Стеллаж для хранения круп	1985	Склад №1	
2	Стеллаж для хранения галантереи	1985	Склад №1	
2	Стол хозяйственный	1985	Склад №2	
2	Стол для мытья посуды	1985	Помывочная	

Приложение №2

План-схема пищеблока МБДОУ д/с «Подсолнушек»



- 1 - горячий цех
- 2 - мясо-рыбный цех
- 3 - овощной цех
- 4 - помещение моечной кухонной и столовой посуды
- 5 - склад продуктов
- 6 - гардеробная для сотрудников пищеблока

Приложение №3

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение №4

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение №5

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельси								
		месяц/дни: (ежедневно)								
		1	2	3	4	5	6	30	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение № 7

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

Общие положения метода.

Органолептический анализ представляет собой исследование качества продукции с помощью органов чувств – зрения, обоняния, вкуса, осязания.

При соблюдении научно-обоснованных правил результаты органолептической оценки качества продукции по точности и воспроизводимости равноценны результатам, полученным при использовании инструментальных методов контроля.

Благодаря данному методу анализа можно быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления.

Точность, воспроизводимость и возможность сравнения результатов органолептического анализа зависит от выполнения определенных требований, а именно :

- Порядок и условия проведения анализа;
- Квалификация и навыка специалистов;
- Системы оценки результатов анализа.

Основными показателями данного анализа являются : внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.

Внешний вид - комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от изделия, и включает в себя ряд единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородность по размеру, и т.д.

Цвет (окраска) – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета.

Запах – показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продуктов и их химической природы.

Консистенция – показатель качества продуктов питания, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно и осязательно.

При оценке консистенции определяют:

- Агрегатное состояние (жидкое, твердое и т.д.);
- Степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая и т.д.);

- Механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

Вкус - важнейший показатель качества продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества.

Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне. На вкусовые ощущения оказывают влияние консистенция и запах блюд и изделий.

При оценке вкуса характеризуют его качественные признаки (горький, кислый, сладкий, соленый вкус) и интенсивность.

Аналитические методы органолептического анализа основаны на количественной оценке показателей качества и позволяют установить корреляцию между отдельными признаками. К аналитическим относят методы парного сравнения, треугольный, дуо-трио, ранговый, балловый и др.

Среди аналитических методов можно выделить группы качественных и количественных различительных тестов.

Методы качественных различий позволяют ответить на вопрос, есть ли разница между оцениваемыми образцами по одному из показателей качества (вкусу, запаху, консистенции, внешнему виду) или общему впечатлению о качестве, но не отвечают на вопрос, какова разница между образцами. К этой группе относятся методы сравнения: парного, треугольного, два из трех (дуо-трио), два из пяти. Они основаны на сравнении двух подобных образцов со слабо выраженными различиями. Образцы могут быть представлены в виде пары (парный метод), в виде проб из трех образцов (два из которых идентичны) или в виде проб из пяти образцов (один образец повторяется в пробе два раза, другой - три раза). Пробы должны быть закодированы. Методы применяют в тех случаях, когда следует убедиться, имеются ли различия между двумя образцами продукта. Эти тесты применяют также при отборе дегустаторов.

К качественным различительным тестам относятся методы индекса разбавления и метод scoring. Эти методы позволяют количественно оценить интенсивность определенного свойства или уровень качества продукта в целом.

Метод индекса разбавлений предназначен для определения интенсивности запаха, вкуса, окраски продукта по величине предельно го разбавления. Метод состоит в том, что жидкий продукт подвергают ряду возрастающих разбавлений до получения концентрации, при которой отдельные показатели не улавливаются органолептически. Показатель (индекс) вкуса, запаха, окраски выражается числом раз бавлений или процентным содержанием исходного вещества в растворе.

Метод scoring (с англ. отсчет очков) основан на использовании шкал графических и словесных. Дегустатору предлагают два образца продукта, для которого оцениваемая характеристика имеет минимальное и максимальное значение, и один образец, для которого интенсивность характеристики не известна. При сравнении третьего образца с двумя первыми оценивается относительное значение характеристики и отмечается на шкале перпендикулярным штрихом с учетом расстояния от обоих концов.

Метод scoring (баллов) позволяет количественно оценивать качественные признаки продуктов и открывает большие возможности для изучения корреляции между органолептическими свойствами продуктов и объективными параметрами, измеряемыми инструментальными методами.

Следует отметить, однако, что наиболее объективную информацию можно получить, только используя измерительные методы. По сравнению с органолептическим анализом они более длительные и сложные, но лишены субъективности эксперта.

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 рубленным 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 сельскохозяйственных 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.

Приложение № 9

Анализа рисков при закупке, приеме продуктов

Оценка поставщиков поступающей продукции	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
Транспортировка	Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора
Процедура получения сырья	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации .
Оценка качества поступающего сырья	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый сторонними лабораториями.

Приложение № 10

Рекомендуемый ассортимент

основных пищевых продуктов для использования в питании детей

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы, субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- стуженное молоко (цельное и с сахаром).
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды, (в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;
 - кукуруза сахарная;
 - фасоль стручковая консервированная;
 - томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса
- Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.
- Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение № 11

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях

- 1 Транспортировка пищевых продуктов проводится в сохранности 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 транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.
- 2 Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
- 3 Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.
- 4 Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приложение № 12

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (по приложению к СанПин 2.3/2.4.3590-20)

№п\п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (t в °С) и влажности%					
		1	2	3	4	31

Приложение № 13

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

№ П\П	Дата проведения уборки	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь	Наименование дезинфицирующего средства, концентрация 5	Количество израсход. препарата	Роспись ответственного за выполнение работ
1	2	3	4	5	6	7

Приложение № 14

График генеральной и влажной уборки пищеблока

Наименование помещения	Вид уборки	Периодичность, время	Ответственные лица проводимые уборку
Цех первичной обработки	ежедневная	15.00 и по мере загрязнения	Агибалова И.В
	генеральная	15.00 еженедельно каждая пятница	Агибалова И.В
Горячий цех	ежедневная	15.00 и по мере загрязнения	Агибалова И.В
	генеральная		Пустахайлова Е.И. Маркелова Л.Я. Агибалова И.В
Бытовые помещения и помещения мойки	ежедневная	15.00 и по мере загрязнения	Агибалова И.В
	генеральная		Агибалова И.В
Раздевалка	ежедневная	15.00 и по мере загрязнения	Агибалова И.В
	генеральная		Агибалова И.В

Приложение № 15

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица
1	2	3