

Утверждаю  
Заведующая МБДОУ № 49

 А.А.Некипелова

« 20 » 09 2023 г.



**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля с применением принципов**  
**ХАССП**  
**МБДОУ «Детский сад №49»**

2023г.

## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20"САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", иными актами согласно (Приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ «Детский сад №49» (далее - образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (HazardAnalysisandCriticalControlPoints)).

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.**
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).**
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.**
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.**
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.**
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.**
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.**

*Целью* производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации 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 разделы:

1. Требования: к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде; к условиям хранения приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, организации питьевого режима;
2. Порядок организации и проведения производственного контроля включает в себя:
  - 2.2.1. Виды опасных факторов
  - 2.2.2. *Анализ рисков при транспортировке, закупке, приеме продуктов, приготовления и потребления блюд;*
  - 2.2.3. *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;
  - 2.2.4. Этапы приемки сырья, хранение поступающего сырья, обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий, контроль за условиями хранения продуктов, особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции.
3. *Предельные значения параметров*, контролируемых в критических контрольных точках;
  - 3.1. По условиям хранения, оценку качества приготовленных блюд.
  - 3.2. Порядок *мониторинга критических контрольных точек* процесса производства (изготовления);
4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений. Корректирующие действия.
5. Особенности организации производственного контроля МБДОУ №49, построенного на принципах ХАССП.
6. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

7. Функционал руководства МБДОУ №49 и рабочей группы ХАССП по выполнению принципов ХАССП.
8. Проведение внутреннего аудита по ХАССП
9. Документация программы ХАССП.

### **3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, условиям хранения сырья, приготовления и реализации готовой продукции. Требования к соблюдению питьевого режима.**

1. Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение №2.).

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования (Приложение №3).

2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

- ✓ для разделки сырых и готовых продуктов имеются 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 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, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- ✓ компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;
- ✓ для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- ✓ кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
- ✓ в групповых количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству детей в группах.

4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно образовательное учреждение проводит поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт поверки, хранящийся в кабинете заместителя заведующей по хозяйственной части в папке «Акты проверки».

5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока и групповых буфетных обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объёма.

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

7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле, в групповых умывальных установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

8. В моечной, групповых буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и

инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

9. Кухонную и столовую посуду групповых освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную и столовую посуду хранят на стеллажах.

10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °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 раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатываться и храниться отдельно.

12. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

13. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, кастрюли, чайники с поврежденной эмалью.

14. Кухонную утварь (из нержавеющей стали) и столовые приборы пищеблока моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда, утварь после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С; повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции; ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

15. Чистую посуду пищеблока хранят на решетках или шкафах.

16. Столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.).

17. Производственные столы пищеблока по окончании работы на них в течение дня и в конце рабочего дня моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств.

В случае неблагоприятной эпидемиологической обстановки - поверхности столов (технологических) обрабатывают дезинфицирующими средствами с кратностью соответствующей рекомендациям по эпидрежиму.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования моют и стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

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

18. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается, в специально отведенном месте.

19. В помещениях пищеблока ежедневно, не реже 2-х раз в день проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений (Приложение №4).

20. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ «Детский сад №49» осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиком, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. 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.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форм журнала рекомендуемая СанПиН 2,3/2,4,3590-20 (Приложение №6). Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение №7), который хранится в течение года.

23. Холодильные, морозильные камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, яйца раздельные и имеют соответствующую маркировку.

24. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал (Приложение №8)

25. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке, в холодильном шкафу для молочной продукции, масло сливочное хранится на полках в заводской таре в холодильном шкафу «Молочные продукты».

Сыры, масло сливочное хранятся в холодильном шкафу на полке в потребительской таре «Сыр, масло».

Яйцо хранится в холодильнике с маркировкой «Яйцо» в кассетах, на полках.

Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственном помещении.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 30 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно в шкафу, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверцы в шкафах имеют 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 на подтоварниках; капуста - на отдельном стеллаже.

Плоды хранятся в ящиках в прохладном месте.

Озелененный картофель не используется в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (сушеная зелень), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (чай, сахар, соль и другие).

26. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя.

27. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно (для сырых в цехе для обработки сырья, для вареных продуктов - в горячем цехе).

28. 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, кассетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

29. В перечень технологического оборудования включены производственные мясорубки – 2 шт. для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов «Мясо сырое», «Мясо вареное».

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

30. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложении №9), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам (порционированное мясо) подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

31. Обработку яиц проводят в цехе обработки сырья на столе «Обработка яйца», используя для этих целей промаркированные ёмкости и друшлагаи в следующем порядке:

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах «ТритиХлор», «Ника» и другие;

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.

32. Крупы не содержат посторонних примесей.

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

34. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах.

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

35. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

35.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов

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

35.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

36. Приготовление салатов из сырых овощей не производится. Овощи (помидоры свежие, огурцы свежие) нарезаются порционно и подаются одним куском.

37. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях зоны вторичной обработки овощей и фруктов.

38. Йогурт и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок предварительно обработав согласно санитарных правил.
39. В приготовлении пищи используется йодированная поваренная соль.
40. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей при наличии используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

В связи с отсутствием у поставщиков витаминизированных, напитков при отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С- витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 14 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем (ответственного лица - медсестры).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения №11).

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

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции с указанием органолептической оценки. (Приложение №12)

Масса порционных блюд соответствует 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.

42. 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, 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.

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

- ✓ использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №14;
- ✓ изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодоягодного 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.

44. **В МБДОУ организован правильный питьевой режим.**

В детском саду используется кипяченая питьевая вода, срок ее хранения не более 3-х часов, при смене воды повара и помощники воспитателя делают отметку в графиках.

Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду (выдается воспитателем, помощником воспитателя). По желанию ребенка воспитатель или помощник воспитателя группы удовлетворяет потребность в питье.

При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день, ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

Температура питьевой воды – 18-20 С;

Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенных емкостях (2 бака).  
Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня и, в случае необходимости - в течение дня.

#### 4. Порядок организации и проведения производственного контроля.

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

##### 4.1. Виды опасных факторов:

Опасные факторы 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 (Б):

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 (Х):

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

##### ✓ Физические опасности (Ф):

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- 1). Пищевое сырье, поступающее в детский сад;
- 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.

##### 4.2. Анализ рисков по диаграмме .

1. 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, низкая, значительная и высокая.
2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.
3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.
4. Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.







### Выбор учитываемых опасных факторов при выработке продукции

№ п/п	Наименование фактора	Описание опасного фактора	Условное обозначение опасности	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходимость учета
1.	Строительные материалы	Штукатурка, краска, кусочки дерева могут быть причиной удушья, порезов рта, горла	Ф	1	2	+
2.	Грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны Могут быть переносчиками опасных заболеваний	Ф	3	2	+
3.	Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	2	1	—
4.	Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти) попадают при несоблюдении правил личной гигиены.	Являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	2	1	—
5.	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты и т.д.)	Ф	2	1	—
6.	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающиеся заточке,	Ф	2	2	—
7.	Бумага и упаковочные материалы	Обрывки полиэтиленовой пленки, бумажной и картонной упаковки Могут быть причиной удушья и являются источником микробиологического обсеменения	Ф	2	1	—
8.	Осколки стекла	Могут попадать в продукцию при разрушении электролампочек, плафонов. Могут находиться в сырьевых компонентах	Ф	2	3	+
9.	Вода	Запах, привкус, цветность, мутность. Может оказать отрицательное влияние на органолептические показатели продукции.	ФБХ	2	2	—

№ п/п	Наименование фактора	Описание опасного фактора	Условное обозначение опасности	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходимость учета
10.	Показатели окислительной порчи жиров	Порчей пищевых жиров называют такое изменение их свойств, в результате которого их невозможно использовать для пищевых целей (накоплением низкомолекулярных соединений, перекисей, альдегидов, свободных жирных кислот, кетонов и др., что приводит к резкому ухудшению вкусовых качеств продукта). Воздействие света способствует ускоренному окислению.	X	2	2	—
11.	Элементы моющих средств (остаточное количество)	Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакцию, раздражающее действие	X	2	2	+
12.	Грибковые (плесень)	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при тепловой обработке. Некоторые грибковые имеют продукты жизнедеятельности токсичные для человека. Такие продукты называются микотоксины. Микотоксины являются причиной наиболее серьезных пищевых отравлений, заболеваний	Б	2	3	+
13.	Сальмонеллы	Входят в группу патогенных м/о. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Погибают при нагревании до 70°C. Вызывают сальмонеллез и токсикоинфекцию	Б	2	3	+
14.	S. aureus	Учитывается при оценке санитарно - гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Могут вызывать пищевые интоксикации. Погибают до 72°C в течение 1 часа.	Б	2	3	+

№ п/п	Наименование фактора	Описание опасного фактора	Условное обозначение опасности	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходимость учета
15.	КМАФАНМ (мезофильно - аэробные, факультативно - анаэробные м/о).	Санитарно -показательные м/о. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, сан. Одежды и обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.. Погибают при нагревании до 75°С в течение 90 минут	Б	2	3	+
16.	БГКП – бактерии группы кишечной палочки	Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, сырья, готовой продукции, воды, рук, одежды.. Погибают при нагревании до 75°С в течение 90 минут. Способны вызывать токсикоинфекции.	Б	2	3	+
17.	Загрязняющий фактор от окружающей среды (пыль, семена деревьев, растений).	Пыль, семена деревьев и растений могут попадать в продукцию с территории предприятия при несоблюдении правил содержания территории предприятия. Источники микробиологического и физического загрязнения	Ф	2	1	-

Степень риска (тяжесть последствий) 1- низкая , 2- не высокая , 3-высокая.

#### Анализ опасностей. Сырье и ингредиенты.

№	Вид сырья/ингредиента/упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/серьезность опасности/риск/	Необходимость управления
1	Мука пшеничная хлебопекарная	<b>Биологические</b> - не выявлены <b>Химические</b> Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Микотоксины: афлотоксин В1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А Радионуклиды, пестициды Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязненность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации 1. Подбор поставщиков 2. Просеивание муки 3. Входной контроль качества и безопасности муки 4. Надлежащее хранение и транспортировка

	Вид сырья/ингредиента/упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/серьезность опасности/риск/	Необходимость управления
		<b>Физические</b> Посторонние включения различного происхождения	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность <b>низкая</b> при надлежащем выполнении ПРОПМ/ высокий/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья
2	Мясо сырое замороженное (говядина) Мясо птицы	<b>Биологические</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы) Оценка поставщиков	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность <b>низкая</b> при надлежащем выполнении ПРОПМ/ высокая/ низкий/нет	Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации
3.	Яйца куриные	<b>Биологические</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность <b>низкая</b> при надлежащем выполнении ПРОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (обработка)
		<b>Химические</b> Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики, пестициды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность <b>низкая</b> при надлежащем выполнении ПРОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
		<b>Физические</b> Скорлупа от яиц	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность <b>низкая</b> при надлежащем выполнении ПРОПМ/ низкая/ низкий/нет	Подготовка сырья (процеживание)
4.	Овощи сырые, зелень	<b>Биологические, физические</b> - не выявлены <b>Химические</b> Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды, радионуклиды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность <b>низкая</b> при надлежащем выполнении ПРОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
5.	Соль поваренная пищевая	<b>Биологические</b> - не выявлены <b>Химические</b> - Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность <b>низкая</b> при надлежащем выполнении ПРОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
		<b>Физические</b> - посторонние включения	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность <b>низкая</b> при надлежащем выполнении ПРОПМ/ низкая/ низкий/нет	Входной контроль сырья Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
6.	Посуда для подачи блюд	<b>Биологические</b> - КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность <b>низкая</b> при надлежащем выполнении ПРОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль посуды Надлежащие мойка, дезинфекция, хранение

	Вид сырья/ингредиента/упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/серьезность опасности/риск/	Необходимость управления
		<b>Химические</b> – Миграция опасных химических веществ в продукцию из посуды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность <b>низкая</b> при надлежащем выполнении ПрОПМ/ средняя/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
		<b>Физические</b> – бой стекла	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность <b>низкая</b> при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Выполнение требований по контролю за использованием стекла

### Анализ рисков по стадиям процесса (закупке, приеме продуктов, приготовления и потребления блюд)

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	<b>Биологическая:</b> -эпидемиологические опасности - ненужный объем поступающего сырья (при несоблюдении сроков хранения)	- договора с поставщиками - пересмотр договоров - планирование расходов продукции	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск <b>низкий</b>	ККТ может не устанавливаться. Основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене
2	Поступление продуктов на склады (приемка сырья)	<b>Биологическое</b> загрязнение Патогенные микроорганизмы Сырье может быть заражено патогенными микроорганизмами при нарушении поставщиком условий хранения и транспортировки <b>Химическое:</b> Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды <b>Физическое:</b> - грызуны, жучки, примеси	- входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке - наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. - возврат или изолирование сырья в - управление поставками - визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска <b>низкая</b>	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Установлена <b>ККТ 1</b> на входящем контроле поступающего сырья

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
3	Хранение продуктов на складах	<p><b>Биологическая</b> патогенные микроорганизмы, плесени, дрожжи. Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении условий сроков хранения сырья. Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены.</p> <p><b>Химическое</b> - загрязнение дезинфектантом моющим средством</p> <p><b>Физическая</b> посторонние включения при: ненадлежащем состоянии оборудования и помещений для хранения сырья; загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены; - несоблюдении санитарно-гигиенических требований при хранении сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения»</li> <li>- обслуживание и настройка работы холодильного оборудования</li> <li>- своевременная дезинфекция и размораживание холодильников</li> <li>- дератизация и проведение генеральных уборок склада</li> <li>- соблюдение личной гигиены.</li> <li>- выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов ит.д.</li> <li>- использование дезсредств и моющих средств в соответствии с инструкцией.</li> </ul>	<p>Степень риска <b>высокая</b>. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить контрольно-критическую точку <b>ККТ -2</b></p>
4	Подготовка посуды и инвентаря	<p><b>Биологическая:</b> - загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p><b>Химическая:</b> - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p> <p><b>Физическая:</b> - опасность порезов, - опасность сколов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических требований к производственной среде и оборудованию.</li> <li>- соблюдение персоналом правил личной гигиены.</li> <li>- соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.</li> </ul>	<p>При выполнении нормативов степень риска <b>низкая</b></p>	<p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>
5	Кулинарная обработка	<p><b>Биологическая</b> - загрязнение патогенными м/о и их рост Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов технологических процессов приготовления блюд.</p> <p><b>Химическое:</b> - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p> <p><b>Физическая:</b> посторонние включения вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</li> <li>- своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования</li> <li>- тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта</li> <li>- соблюдение точности производства</li> <li>- соблюдение личной гигиены</li> </ul>	<p>Вероятность наступления последствий высокая <b>высокая</b></p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку <b>ККТ- 3</b></p>

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
6	Реализация (раздача)	<p><b>Биологическая:</b> - патогенные микроорганизмы Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов подготовки блюд</p> <p><b>Физическая</b> Посторонние включения Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- быстрое охлаждение блюд.</li> <li>- соблюдение режимов охлаждения и хранения блюд</li> <li>- замер температуры блюд перед раздачей</li> <li>- снятие проб готовых блюд</li> <li>- органолептическая оценка</li> <li>- хранение в закрытых емкостях до момента раздачи.</li> <li>- перенос в группы в закрытых емкостях</li> <li>- соблюдение правил подачи готовых блюд</li> </ul>	Степень риска <b>не высокая</b>	Установить Контрольно-критическую точку <b>ККТ-4</b>
7	Прием пищи детьми	<p><b>Биологическая</b> - загрязнение потагенными м/о и их рост загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены</p> <p><b>Физическая</b> посторонние включения Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил транспортировки до групп</li> <li>- соблюдение личной гигиены помощника воспитателя</li> <li>- соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест приема пищи</li> </ul>	Степень риска <b>не высокая</b> при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Установить Контрольно-критическую точку <b>ККТ -5</b>



**4.3. Разработан 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 (Приложение №15 *Определение Контрольных Критических Точек (ККТ), определение критических пределов ККТ*).

**4.4. Этапы приемки сырья:**

- 1) проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов,
- 2) документальная и органолептическая проверка,
- 3) условия и правильность его хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение №16. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях.

Приложение №17. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в детский сад.

При организации питания детей в образовательной организации изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательной организации (Приложение №16) и не используются продукты, входящие в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №14), изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, желательно (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

**4.5. 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 №7 и №8).

**4.6. Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.**

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных заведующей 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для МБДОУ (детских садов).

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. (в соответствии с требованиями ТТК).

**4.7. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), 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; консервация.

Документация детского сада включает:

-Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение №7.Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- . Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение №8).

**4.8. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции:**

готовая пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика выдачи пищи в группы (Приложение №18).

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48часов).

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

5.1 Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируется в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение №6 и №7). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности

оборудования устраняются.

5.2 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 (Приложение №13) 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 МБДОУ «Детский сад №49», 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 проверке качества блюд из отварных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, измельчение на мясорубке); степень готовности; запах и вкус изделий;

- 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

### 5.3. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).

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 №38)

#### Система мониторинга МБДОУ №49

№ п/п	№ ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1.	Приемка сырья №1	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража скоропортящей продукции
2.	Хранение поступающего пищевого сырья №2	*Контроль за сроками годности продукции *Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании. *Проверка технического состояния оборудования  *Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и складов	Регулярно Регулярно  В соответствии с требованиями паспорта на оборудование ежедневно  Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складов

№ п/п	№ ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении №3, №4	*Контроль за первичной обработкой сырья, полуфабрикатов *Контроль за соблюдением поточности технологических процессов *Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд *Контроль личной гигиены персонала *Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	Ежедневно Ежедневно	ТТК, Блок – схема безопасного передвижения продукции по пищеблоку Гигиенический журнал Личные мед. книжки каждого работника Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета дезинфекции и дератизации
4.	Реализация готовой продукции №5	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции Контроль реализации готовой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции Журнал общественного контроля

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения №12), а также в журнале общественного контроля за состоянием питания, который хранится в течение год (Приложение №19).

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в приложении №20.

5.3.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов (Приложение №8).

5.3.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии (Приложение №12).

## **6. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений. Корректирующие действия.**

6.1.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

6.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

1. Лабораторный контроль (Приложения №21 и №22)
2. Органолептическая оценка (Приложения №13)

6.3 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 №23. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение №24. График генеральной и влажной уборки пищеблока

Приложение №25. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

6.4.2 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;

6.4.3 Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.4.4 Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

## **7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.**

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

7.2 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 пищеблока), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (повар, кухонный рабочий)

7.3. Производственный контроль включает:

7.3.1. 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

7.3.2. 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.

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

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

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

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

7.3.7 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

7.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в

соответствии с настоящей программой ХАССП МБДОУ «Детский сад №49» и перечнем мероприятий (Приложение №26).

7.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

7.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующая и лицо, назначенное по приказу.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития от 28.01.2021 №29н и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

- ✓ Приложение № 27. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, в соответствии с установленными требованиями, непосредственно осуществляющих питание в МБДОУ.
- ✓ Приложение № 27. Перечень лиц, непосредственно осуществляющих питание в МБДОУ, подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
- ✓ Приложение № 30 «Журнал учета прохождения периодических медицинских осмотров и профессионально-гигиеническую подготовку»

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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устранение факторов, повлекших за собой результаты.</li> </ul>
3.	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внутреннее расследование причин.</li> <li>• Карантинные мероприятия.</li> <li>• Дополнительные мероприятия по дезинфекции.</li> <li>• Проведение лабораторных исследований</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>

*Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:*

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательной организациями, 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 «НОЧУ ДПО учебно- методический центр» на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.

#### **10. Функционал руководства МБДОУ №49 и рабочей группы ХАССП по выполнению принципов ХАССП.**

Руководство детского сада назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии, качество выпускаемой пищевой продукции.

10.1 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.

10.2 В составе группы ХАССП входит координатор (заведующая, и.о. заведующей) и технический секретарь (заместитель заведующей по ХЧ), а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

- ✓ формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- ✓ вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- ✓ координирует работу группы;
- ✓ обеспечивает выполнение согласованного плана;
- ✓ распределяет работу и обязанности;
- ✓ обеспечивает охват всей области разработки;
- ✓ представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- ✓ делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- ✓ доводит до исполнителей решения группы;
- ✓ представляет группу в руководстве организации.

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

- ✓ организация заседаний группы;
- ✓ регистрация членов группы на заседаниях;
- ✓ ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

10.5. Руководство МБДОУ №49 обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- ✓ Помещения (характеристика, планировка)
- ✓ Оснащение и предметы
- ✓ Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение продукции (входной, в процессе, окончательный)
- ✓ Документация
- ✓ Мониторинг требований
- ✓ Обучение персонала
- ✓ Правильные технологии гигиены и (GKP)
- ✓ Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования, соблюдение

санитарно-гигиенических требований в процессе производства

- ✓ Гигиена персонала
- ✓ Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

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

Приложение 31. Гигиенический журнал.

Приложение 32. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Приложение 33. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Приложение 34. Требования к соблюдению санитарных правил

Приложение 35. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

Приложение 36. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.

### **11. Проведение внутреннего аудита по ХАССП.**

Проверка начинается в согласованный день. Комиссия ДООУ состоит из внутренних аудиторов (по согласованию в группу входят сторонние специалисты) и руководителя подразделения. В ходе аудита собирается информация по следующим категориям:

- Соблюдение персоналом санитарно-гигиенических норм
- Соблюдение технологического процесса изготовления, также просматривается весь путь от приема сырья до хранения готовой продукции или места ее реализации.
- Проверяются контрольные точки, а также ведение журналов: корректность и частота их заполнения

Руководитель группы ХАССП составляет план годовой проверки (Приложение №41) с определенной периодичностью. В детском саду аудит целесообразно проводить не реже 1 раза в квартал. Проверка проводится без предупреждения исполнителей с целью выявления возможных отклонений и своевременного купирования угрожающих факторов.

После утверждения плана проверки у руководства составляется подробный перечень проверяемых параметров. Создается система бальной оценки, на основе которой, будут подсчитываться и определяться результаты проверки.

Пример:

- 5 — Полное соответствие требованиям
- 4 — Почти полное соответствие требованиям
- 3 — Только небольшая часть требований выполнена
- 2 — Требование не выполнено
- 1 — Критическое требование не соблюдено

После заполнения чек листа ставится общий балл по производству.

- от 95% и выше — высокий уровень качества
- от 90% до 94% — средний (хороший) уровень качества, требуется вмешательство руководителей подразделений для устранения текущих нарушений
- от 86% до 89% — уровень качества ниже среднего, требуется вмешательство руководителей подразделений для устранения выявленных нарушений. Оценка и пересмотр действующей системы. Составляется план по улучшению показателей, пересматривается мотивация персонала
- 85% и ниже — низкий уровень качества, требуется вмешательство вышестоящего руководства. Оценка компетентности руководящего и линейного персонала. Оценка и

пересмотр действующей системы. Составляется план по улучшению показателей, пересматривается мотивация персонала.

На выходе получается чек листы проверки, по которому можно определить степень качества внедрения системы ХАССП (приложение №42).

После завершения проверки оформляется общий чек лист, в котором отмечаются все найденные несоответствия. Обобщающий чек лист с несоответствиями составляется в течение 1 недели после проведения проверки. Затем оставляется план по устранению нарушений и рассылается руководителям подразделений и группе ХАССП. После проведения преобразований и работы с линейным персоналом (исполнителями), руководители отчитываются о проделанной работе в письменном виде. Если решение каких-то проблем требует больших материальных или других ресурсов, то составляется график постепенного внедрения преобразований.

## **12. 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:

*a. Документация программы ХАССП должна включать:*

- ✓ политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение №28);
- ✓ приказ о создании и составе группы ХАССП (фора приказа в Приложении №29);
- ✓ информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации);
- ✓ информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении №3);
- ✓ отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- ✓ рабочие листы ХАССП (Приложение №38);
- ✓ процедуры мониторинга;
- ✓ процедуры проведения корректирующих действий;
- ✓ программу внутренней проверки системы ХАССП;
- ✓ перечень регистрационно-учетной документации.

*b. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:*

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №6)
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения №12)
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 11)
4. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №21)
5. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №30)
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №31)
7. Личные медицинские книжки каждого работника
8. Журнал учета включения бактерицидной лампы (Приложение №5)
9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
10. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
11. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение №7)
12. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение №8)
13. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №25)



14. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и пищевых складов (Приложение №40)
15. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №39)
16. Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение №19)

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
<i>Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.</i>	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
<i>Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 05.04.2016) (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)</i>	№ 184 –ФЗ
<i>Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)</i>	ТР ТС 023/2011
<i>Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)</i>	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г
<i>Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)</i>	ТР ТС 034/2013
<i>Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)</i>	ТР ТС 033/2013
<i>Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)</i>	ТР ТС 029/2012
<i>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)</i>	ТР ТС 007/2011
<i>Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)</i>	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.3590-20 27.10.2020
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся школ)	2.1.3.3678-20
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»	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 тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №29-н от 01.04.2020 г.
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.272210 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03 до 01.09.2021г. СП 3.3686-21 с 01.09.2021 г.
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.261610 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
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.3684-21 1.2.3685-21

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 до 01.09.2021 г.
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
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 пп.2.1-2.3.11, р.3 пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р. пп.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 туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
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)	2.4.3648-20
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.3670-20

<i>СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)</i>	1.2.3685-21
<i>приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1</i>	№ 125- н от 21 марта 2014г
<i>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769</i>	ТР ТС 005/2011
<i>Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881</i>	ТР ТС 022/2011
<i>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N880</i>	ТР ТС 021/2011
<i>Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N01/8577-ДК)</i>	N 51н от 31.01.2011
<i>Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.</i>	

## Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

## Перечень оборудования пищеблока МБДОУ «Детский сад №49»

Наименование помещения	Оборудование
Цех первичной обработки сырья	<i>Производственные столы «Овощи сырые», «Мясо сырое», раковины для мытья: «Фрукты», «Овощи», двухгнездная ванна «Мясо», «Рыба», шкаф для разделочного инвентаря с ячейками для сырой продукции, магнитный держатель для ножей (сырые продукты), стол «Обработка яйца» с контейнерами, дурилагами, мясорубка «Мясо сырое», овощерезка бытовая для нарезки сырых овощей, наличие естественной системы вентиляции воздуха. Двухгнездная мойка-2; «Мясо», «Куры»; «Овощи», «Фрукты» Холодильник в термометром для хранения яйца.</i>
Моечная для мытья столовой, кухонной посуды.	<i>Двухгнездная моечная ванна с гибким шлангом, стеллаж, держатель для кухонной утвари, полка-купе из нержавеющей технологическая, резервный водонагреватель</i>



№	Вид уборки	Периодичность	Дата и время проведения мероприятия													
2	Уборка цеха первичной обработки сырья															
	промывка полов и инвентаря	ежедневно														
	промывка полов, протирка пыли, вынос отходов	ежедневно														
	генеральная уборка	еженедельно согласно графика														
3	Уборка горячего цеха	ежедневно, согласно графика														
	Уборка санитарной зоны горячего цеха: чистка раковин, сантехнического	ежедневно, согласно графика														
	Генеральная уборка	согласно графика														
4	Уборка склада №1	ежедневно														
5	Уборка склада №2	ежедневно														

Приложение №5

*Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке*  
2023г.  
*(месяц)*

ВРЕМЯ	ДАТА	ПОДПИСЬ



**Журнал бракеража скоропортящейся продукции**  
(по приложению СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Дата и час, поступления пищевой	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность	Результаты органолептической оценки,	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**  
(по приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

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

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

Пример технико-технологической карты

Организация: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 49»

Технологическая карта № 62

Наименование изделия: **Суфле из отварной говядины запеченное в духовке**

Номер рецептуры: 73

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур А.Клявена «Большой рецептурный кулинарный словарь»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция <b>ясли</b>		1 порция <b>сад</b>	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	85	60	100	70
Масса отварного мяса		40		50
Яйца	1/4	10	1/3	13
Соус молочный для запекания:		14,4		19,2
Молоко	12,1	12,1	16,1	16,1
Мука пшеничная	1,15	1,15	1,54	1,54
Масло сливочное	1,15	1,15	1,54	1,54
Масса полуфабриката		66,7		87,2
Масло сливочное на смазку	1,8	1,8	2,4	2,4
Масса готового суфле		50		70
Выход		50		70

#### Химический состав блюда

	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
ясли	10,43	10,09	4,52	130,43	13,92	2,02	0,05	0,15	0,02
сад	12,34	12,7	5,05	182,61	17,34	2,4	0,06	0,18	0,04

#### Технология приготовления:

Отварное мясо дважды пропускают через мясорубку, кладут на противень и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160-200 °С ,в течение 5-7 мин, охлаждают до 60°С. В мясную массу вводят желтки яиц, горячий (70°С) густой молочный соус, затем вводят белки, взбитые в густую пену. Массу, слегка перемешивая снизу-вверх, раскладывают слоем 2,5-3 см в емкость, смазанную маслом.. Суфле запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250°С в течение 25-30 минут.

Гарниры: каши вязкие, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

Отпускают суфле с гарниром.

Температура подачи: 65°С.

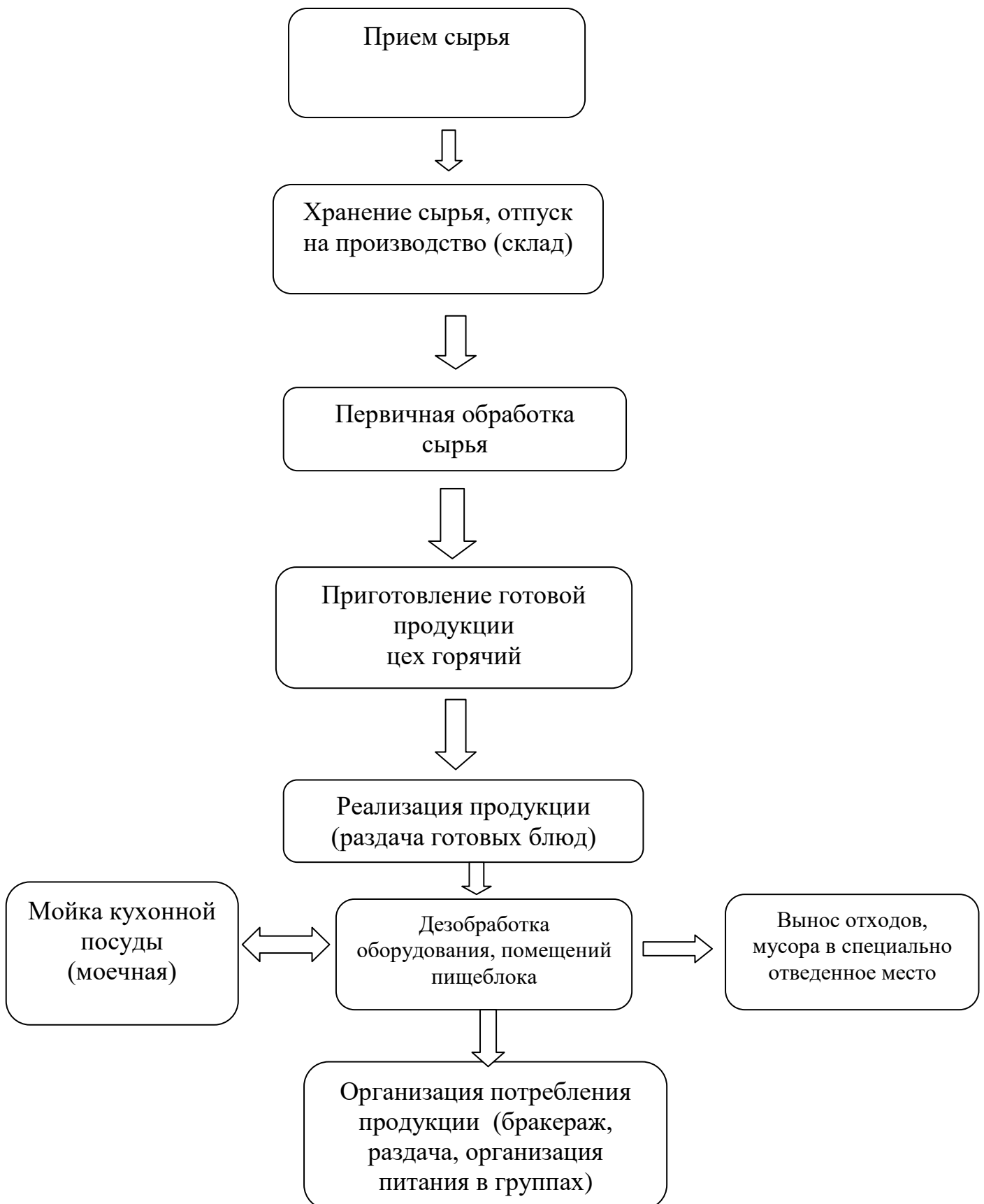
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: суфле хорошо сохраняет форму. Консистенция однородная, нежная, цвет-светло-серый. Вкус в меру соленый, запах мяса, молока и яиц.

Руководитель ДОУ №49 \_\_\_\_\_ А.А. Некипелова

Шеф- повар: \_\_\_\_\_ М.Б. Выскубова

Блок-схема технологического процесса (общая)



## Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**  
(по приложению №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

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

<i>Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий:</i>	<i>При каких условиях:</i>
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект(недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
«неудовлетворительно» (брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, резко кислые, горькие,недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.

*Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (по Приложению  
№6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)*

- 1 Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности (или) признаками недоброкачественности.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно - санитарную экспертизу
- 4 Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца,
5. Непотрошенная птица
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
7. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
- 10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного ) изготовителя.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы ;рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг 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 «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
18. Квас
19. Соки концентрированные диффузионные
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по
21. заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
22. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
23. Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
24. Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
25. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
26. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
27. Острые соусы, кетчупы, майонез.
28. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
29. Кофе натуральный; тонизирующие напитки ( в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры
- 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
- 42 Изделия из рубленного 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 3,2% жирности.
- 45 Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня,

*Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)*

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

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет.свидетельства и т.д.</li> <li>- Целостность упаковки.</li> <li>- Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах</li> <li>- Сроки годности и даты изготовления</li> </ul>	кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Температура и влажность;</li> <li>- Чистота оборудования и помещения;</li> <li>- Содержание склада;</li> <li>- Исправность холодильного оборудования</li> </ul>	кладовщик	Журнал генеральных уборок склада и пищеблока Журнал температурного режима и влажности склада Журнал темп-ного режима холодильного оборудования
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического Процесса приготовления Пищевой продукции и Кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Исправность оборудования пищеблока;</li> <li>- Чистота оборудования и помещений пищеблока;</li> <li>- Наличие ТТК (техтехнологических карт);</li> <li>- Выполнение правил и требований технологического процесса</li> </ul>	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования Примерное 10- дневное меню Технологические карты (ТТК)
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

*.Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.*

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1.	Приемка сырья Сопроводительная документация	Целостность упаковки; Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Кладовщик	Товаротранспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящей продукции
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность Чистота оборудования и помещения; Содержание склада; Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима Не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования уборки склада и пищеблока; Нарушение санитарной обработки	Кладовщик	Журнал генеральных уборок склада Журнал температурного режима и влажности склада Журнал темп-ного режима холодильного оборудования
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, кухонный работник	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования ТТК
4.	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	«Не удовлетворительно» (брак)	Заведующая	10-дневное меню ТТК

*Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей**Мясо и мясопродукты:*

- говядина I категории,
- Рыба и рыбопродукты – минтай.

*Яйца куриные* - в виде омлетов или в вареном виде.

*Молоко и молочные продукты:*

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- 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;

*Пищевые жиры:*

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)

*Кондитерские изделия:*

- печенье, пряники.

*Овощи:*

- овощи свежие: картофель, морковь, огурцы, томаты, лук (зеленый), укроп,

*Фрукты:*

- яблоки, бананы;
- цитрусовые (апельсины) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

*Соки и напитки:*

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

*Хлеб* (пшеничный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

*Соль* поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода района

*Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях*

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 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 №18

Утверждаю:  
 заведующая МБДОУ № 55  
 \_\_\_\_\_ Бутина Г.М.  
 01.09.2021

График получения пищи

Номер группы	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группа раннего возраста					
Группа № 13	8.25	10.25	11.40	15.10	17.45
Первая младшая					
Группа № 12	8.25	10.25	11.40	15.10	17.45
Группа № 10	8.35	10.45	11.45	15.10	17.50
Вторая младшая					
Группа № 6	8.40	10.45	11.55	15.20	17.55
Группа № 7	8.40	10.45	11.55	15.20	17.55
Группа № 11	8.50	10.45	11.55	15.20	17.55
Средняя					
Группа № 5	8.45	10.45	12.05	15.15	18.00
Старшая					
Группа № 1	8.50	10.45	12.15	15.15	18.00
Группа № 2	8.50	10.45	12.15	15.15	18.00
Группа № 9	8.50	10.45	12.15	15.15	18.00
Подготовительная					
Группа № 3	8.30	10.45	12.25	15.10	18.05
Группа № 4	8.30	10.45	12.25	15.10	18.05
Группа № 8	8.30	10.45	12.25	15.10	18.05

Приложение №18

Журнал общественного контроля за организацией питания

Дата	Время	ФИО эксперта	Объекты	Пробы	Выводы	Рекомендации
1	2	3	4	5	6	7

## Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания	Внешний мониторинг питания (проводиться родителем (законным представителем))
Ежедневно: <b>(бракеражная комиссия)</b> -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с технологической картой - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)	Ежедневно: путем контроля на электронном носителе
1 раз в неделю: <b>(рабочая группа ХАССП)</b> проводит: осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.	1 раз в неделю: -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.

## Рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Третьи блюда (1 проба)		
3	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Контроль освещенности	1 раз в год	Рабочее место повара	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	

**Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля**

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб
-------	------------------	---	---	--------------------	---------------------------------

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

Вид уборки, обработки	Применяемые средства	Периодичность	Ответственные лица
Текущая уборка (цеха, склады, место для приема пищи детей)	с применением моющих и дезинфицирующих средств	проводится постоянно, своевременно (не реже 2 раз в день) и по мере необходимости в течение дня	кухонный работник, кладовщик, помощник воспитателя
Санитарная обработка технологического оборудования	с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и насухо вытираются сухой чистой тканью	по мере его загрязнения и по окончании работы	повар, кухонный работник
Генеральная уборка и дезинфекция	с применением моющих и дезинфицирующих средств	не реже 1 раза в месяц	кухонные работники, повара, кладовщик
Текущая и генеральная уборка вспомогательных помещений (тамбур, туалет)	с применением моющих и дезинфицирующих средств	проводится постоянно, своевременно (не реже 2 раз в день) и по мере необходимости в течение дня	уборщик служебных помещений
Дератизация, дезинсекция	разрешенными для общепита препаратами	по мере необходимости по заявке ДОУ	специализированная организация

**График генеральной и влажной уборки пищеблока**

Наименование помещения	Вид уборки	Время, периодичность уборки	Лицо, проводимое уборку
Овощной цех	ежедневная	14:00, 18:30 и по мере загрязнения	
	генеральная	14:00 еженедельно, каждая пятница	
Горячий цех	ежедневная	14:00, 18:30 и по мере загрязнения	
	генеральная	14:00 еженедельно, каждая пятница	
Склады №1. №2	ежедневная	11.40, 15:35 и по мере загрязнения	
	генеральная	14:00 еженедельно, каждая пятница	
Помещения мойки	ежедневная	9.00, 12.30, 15.30, 18.15 и по мере загрязнения	
	генеральная	13.00 еженедельно, каждая пятница	

## Журнал учета дезинфекции и дератизации (дезинсекции)

№ п/п	Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа, подтверждающего выполнение мероприятия	Наименование специализированной организации, выполняющей обработку	Личная подпись ответственного проведенные мероприятия* лица,

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

## Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил (ХАССП)

№ П/П	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения точности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводноканализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок	По графику.
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противо – гриппозных; - короновирусных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и групповых помещениях, проведение вакцинации против гриппа,	Постоянно
15	обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
16	контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	постоянно

№ П/П	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
18	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	1 раз в месяц 2 раза в месяц
21	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации	постоянно

Приложение №27

Таблица 1

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, обеспечивающих питание в МБДОУ №49

Повар 4 ед

Подсобный (кухонный рабочий) 2 ед.

Помощник воспитателя – 13 ед.

<i>Наименование осмотров, обследований</i>	<i>Кратность обследований</i>
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр оториноларенгологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям.
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям.

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению  
(Согласно Сан.Пин2.3/2.4.3590-20)

Перечень должностей, работников подлежащей прохождению гигиенического обучения	Количество	Периодичность прохождения
1	2	3
Повар	4	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Кухонный рабочий	2	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Кладовщик	1	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Помощник воспитателя	12	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.

Приложение №28

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 49»

**МБДОУ «Детский сад №49»**

Система ХАССП / ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

**Политика системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП**

**ППБ-01-2021**

Организация качественного и безопасного питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №49» является ; одним из приоритетных направлений Руководства Учреждения.

Настоящая Политика системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, закрепляет основные принципы МБДОУ «Детский сад №49» при организации питания воспитанников:

- соблюдение требований российского законодательства в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции, в том числе Технического регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- поддержание функционирования системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП;
- выстраивание системного подхода при работе с поставщиками пищевого сырья и продуктов питания для выбора надёжных поставщиков;
- выполнение мероприятий, заложенных в программе производственного контроля ХАССП;
- обучение сотрудников, задействованных в изготовлении блюд, а также вовлечённых в поддержание системы ХАССП, требованиям нормативной документации в области пищевой безопасности и особенностям организации системы ХАССП на пищеблоке Учреждения.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство Учреждения берет на себя ответственность за выделение ресурсов, необходимых для реализации обозначенных принципов, доведение Политики до заинтересованных лиц и поддержку инициативы сотрудников в вопросах совершенствования системы пищевой безопасности основанной на принципах ХАССП

Комитет образования администрации городского округа «Город Чита»  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №49»

## Приказ

« 30 » 08 2023г.№ 45**О создании рабочей группы ХАССП**

В соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП МБДОУ «Детский сад №49 »

В следующем составе:

Координаторы – Некипелова Анна Александровна, заведующая; Лопатина Светлана Ивановна, зам. зав. по ВМР.

Члены группы:

Заместитель заведующей по ХР Урюпина Татьяна Васильевна.

Шеф-повар Выскубова М.Б.

Медсестра – Сошина В.Н.

2. Поручить постоянно действующей комиссии ХАССП:

- ✓ Провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- ✓ Определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- ✓ Разработать систему мониторинга контроля критических точек (ККТ) – программу производственного контроля – до 01.10.2023г. ;
- ✓ Определить предупреждающие и корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что ККТ не находятся под контролем;
- ✓ Проводить внутренние проверки ХАССП, непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем, не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых не учтенных опасных факторов и рисков, а так же, при наличии жалоб, обращений со стороны потребителей;
- ✓ Вести документацию, относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- ✓ Руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.

3. Координаторам постоянно действующей группы ХАССП:

- ✓ Ознакомить членов группы ХАССП Положением о политике пищевой безопасности (функционалом группы);
- ✓ Разработать формы рабочей документации группы;
- ✓ Руководить деятельностью рабочей группы;
- ✓ Отчитываться о работе группы на производственном совещании.

Заведующая МБДОУ №49:

А.А.Некипелова

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №49»

**Журнал медосмотра и гигиенического обучения сотрудников МБДОУ №49 20\_\_ г.  
(в т.ч. связанных с приготовлением и раздачей пищи)**

№пп	ФИО работника	должность	Дата медосмотра	Дата следующего медосмотра	Дата гигиенического обучения	Дата следующего обучения
-----	---------------	-----------	-----------------	----------------------------	------------------------------	--------------------------

**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 (ответственного лица)
-------	------	--	-----------	---	---	--	--

**Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0



Примечание:

1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного 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 образовательных организациях. 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 образовательных организациях.

Таблица 2

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные 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 квашеные (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 используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

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

Таблица 3

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%

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

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению №9.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

5. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), закуски (бутерброда и т. п) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, какао, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 4

Таблица 4

Суммарные объемы блюд по приёмам пищи (в граммах)

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

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

Показатели	от 1 до 2 лет	от 2-3 лет	от 3 до 7 лет
Энергия (ккал)	1200	1400	1800
Белок, г	36	42	54
в т.ч. животный (%)	70	65	60
Жиры, г	40	47	60
Углеводы, г	174	203	261

6. В образовательной организации, функционирующей более 6 часов, основным 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.

7. 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.

8. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню приготавливаемых блюд, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, № рецептуры для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню в электронном виде, а также с вывешиванием его в свободном доступе. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания образовательной организации составлять меню-требование.

9. В ДООУ для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, возможна организация лечебного и диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

10. Кратность приема пищи определяется 12-часовым пребыванием детей в образовательной организации (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин)

Приложение №33

### Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

1. Персонал 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 год (работники пищеблока, помощники воспитателя). Не аттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник 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

образовательные организации, 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 гигиенический журнал (Приложение №31).

Не допускаются к работе на пищеблоке 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 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, 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. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

Приложение № 34

### **Требования к соблюдению санитарных правил**

1. Руководитель детского сада 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 образовательной организации;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
- 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 образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.

2. Медицинский персонал образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

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

Приложение № 35

### **Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций (групповые помещения, места для приема пищи)**

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 групповых – после каждого приема пищи.

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 подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

3. 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).

4. 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.

5. 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.

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

7. 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.

### **Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)**

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.

2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3. Влажная уборка в групповых, проводится после каждого приема пищи.

Обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств, для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.

4. Для уборки производственных помещений пищеблока выделен специальный промаркированный инвентарь.

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.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации (ДОУ), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.

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

9. В теплое время года окна и двери пищеблока, групповых оснащены сетками.

10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год.

11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.

12. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток

организуются и проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

### **Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:
  - медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
  - работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
  - информирование руководителя учреждения, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения 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 персоналом;
  - организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
  - работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
  - работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
  - контроль за пищеблоком и питанием детей;
  - ведение медицинской документации;
  - контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
  - проведение бракеража готовой продукции;
  - проведение дополнительной витаминизации
  - контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.
2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются:
  - мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.
- 2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ПРОПМ)

Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге
<p><b>Биологические опасности:</b> Бактериальная обсемененность</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль бактериальной обсемененности входящей воды</li> <li>2. Предварительные и периодические мед осмотры персонала</li> <li>3. Ежедневный контроль на наличие заболеваний производственного персонала</li> <li>4. Ограничение доступа посетителей и посторонних лиц на производство</li> <li>5. Санитарная одежда</li> <li>6. Личная гигиена персонала</li> <li>7. Раздельное хранение сырья, готовой продукции, упаковочных средств, несоответствующей продукции.</li> <li>8. Санитарная обработка и очистка оборудования ежедневная и после окончания очередного производственного процесса</li> <li>9. Стирка санитарной одежды</li> <li>10. Исключение перекрестного движения сырья, готовой продукции</li> <li>11. Планово-предупредительные, текущие ремонты производственного оборудования</li> <li>12. Обеспечение производства водой, холодом, энергией</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль эффективности обработки УФ</li> <li>2. Контроль условий хранения сырья, готовой продукции, упаковочных материалов</li> <li>3. Предварительные, периодические медосмотры, вакцинация персонала, наличие санитарных книжек</li> <li>4. Гигиеническое обучение персонала</li> <li>5. Контроль эффективности санитарной обработки, дезинфекции путем взятия смывов</li> <li>6. Контроль соблюдения персоналом личной гигиены и чистоты, опрятного внешнего вида</li> <li>7. Контроль состояния производственного оборудования, исправности и работоспособности</li> <li>8. Контроль подачи всех видов энергии</li> <li>9. Контроль питьевой воды</li> <li>10. Контроль эффективности дезинфицирующих и моющих средств</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверка поступления всех видов энергии на производство</li> <li>2. Проверка исправности оборудования,</li> <li>3. Внеочередной (внеплановый) медосмотр персонала, гигиеническое обучение, инструктажи (по эпид-показаниям)</li> <li>4. Корректировка производственных (технологических) процессов</li> <li>5. Усиленный лабораторный контроль</li> <li>6. Санитарная обработка эффективными средствами</li> <li>7. Отказ от недобросовестных поставщиков сырья</li> <li>8. Организация хранения готовой продукции, сырья в иных помещениях с обеспечением соответствующих условий</li> <li>9. Остановка производства и отпуск готовой продукции</li> <li>10. Переаттестация персонала</li> <li>11. Отзыв и изъятие продукции</li> </ol>	<p>Приказы, распоряжения, Докладные записки, Гигиенический журнал Ведомость учета медицинских осмотров работников (в том числе, связанных с раздачей пищи) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складов Журнал учета работы бактерицидной лампы Журнал учета дезинфекции и дератизации Журналы учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности в складе Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража готовой кулинарной продукции</p>
<p><b>Химическая опасность:</b> Радинуклиды Цезий-137, стронций-90; Токсичные элементы (цинк, ртуть, свинец, мышьяк) Пестициды: Гексахлорциклопексан ( альфа, бета, гаммаизомеры)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор, отбор поставщиков сырья, упаковки, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств</li> <li>2. Контроль сырья</li> <li>3. Хранение сырья, материалов в условиях, исключающих повторное загрязнение</li> <li>4. Подготовка питьевой воды</li> <li>5. Тщательная промывка оборудования и тары питьевой водой после мойки</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль поставщиков, изучение поставляемых сырья и материалов перед заключением договора на поставку</li> <li>2. Входной контроль входящих материалов, упаковки, полуфабрикатов</li> <li>3. Контроль условий хранения, внутри складского движения материалов</li> <li>4. Контроль остаточного количества моющих и дезинфицирующих растворов</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изоляция и отдельное хранение партии материала, сырья с признаками несоответствия до выяснения степени опасности</li> <li>2. Отзыв и изъятие продукции</li> <li>3. Остановка производства</li> <li>4. Инструктаж для персонала</li> </ol>	<p>Докладные записки (справки), Журнал регистрации претензий, жалоб, связанные с безопасностью пищевой продукции</p>

Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге
ДДТ и его метаболиты Остаточные количества моющих и дезинфицирующих веществ	Проведение дезинфекции  Тщательное промывание оборудования, инструментов, посуды			
<b>Физическая опасность:</b> Строительные материалы	1. Проведение ремонтно-строительных работ планируется во время остановки производства 2. Хранение, подготовку к работе стройматериалов осуществляется в специальном помещении вне производства пищевой продукции 3. При проведении ремонтных работ все оборудование укрывается пленкой 4. После окончания строительных и ремонтных работ весь строительный мусор удаляется немедленно.	1. Контроль участков стен, кровли, пола нуждающейся в ремонте и своевременный ремонт	1. Остановка процесса ремонта 2. Остановка производства, удаление продукции, сырья из ремонтируемого помещения	Приказы, распоряжения, Докладные записки
Личные вещи	1. Личные вещи персонала хранятся в раздевалке отдельно от рабочей одежды (вне помещения пищеблока). 2. Ношение украшений, накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено 3. В карманах специальной одежды запрещено носить личные вещи 4. Запрет жевания резинки на рабочем месте, сотовые телефоны	1. Контроль исправности и достаточности шкафов для персонала 2. Визуальный контроль ношения украшений, лака, накладных ногтей и ресниц 3. Визуальный контроль за поведением персонала на рабочих места	1. Повторный инструктаж и аттестация персонала 2. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 3. Переработка (замена) продукции	Докладные записки (справки), журнал инструктажей, приказы, распоряжения
Грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	1. Установка защитных экранов на окнах и входных группах 2. Установка отпугивателей, ловушек 3. Мероприятия по дератизации, дезинсекции 4. Регулярная очистка и удаление отходов 5. Запрет на прием пищи и хранению продуктов питания в производственных помещениях,	1. Контроль наличия защитных средств на окнах и входных группах 2. Своевременное удаление трупов вредителей и очистка ловушек 4. Контроль исполнения запрета на прием пищи в производственных помещениях 5. Личная ответственность персонала 6. Заключение договора на дератизацию, соблюдение графика обработки	1. Уничтожение грызунов, насекомых при полной остановке производства с привлечением специализированных служб	Договоры на проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации Акты уничтожения вредителей Приказы Распоряжения Докладные записки Журнал учета дезинфекции и дератизации
Бумага и упаковочные материалы	1. Бумага, упаковочные материалы, немедленно удаляются	1. Контроль использования упаковки, хранение упаковочных средств, отходов и мусора	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные записки, накладные, приказы, распоряжения



Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти) попадают при несоблюдении правил личной гигиены.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ношение накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено.</li> <li>2. Волосы должны быть полностью закрыты.</li> <li>3. Проведение гигиенических процедур (расчесывание волос, стрижка волос и ногтей, удаление волос) вне бытового помещения для персонала или санитарной комнаты запрещено.</li> <li>4. В производственных помещениях запрещено отплевывание, отхаркивание, жевание резинки.</li> </ol> <p>Рекомендовано воздержаться от кашлянья и чихания вблизи пищевой продукции</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ежедневная проверка персонала медицинским работником</li> <li>2. Визуальный контроль</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя</li> <li>2. Переработка продукции</li> </ol>	<p>Докладные Акты о нарушениях Приказы Распоряжени</p>
Элементы технологического оснащения	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. При производстве работ все мелкие части (шурупы, гайки, винты, болты и пр.) складывать в специальный ящик с магнитом.</li> <li>2. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской.</li> <li>3. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса.</li> <li>4. Во время проведения ремонта закрывать крышки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции</li> <li>2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы производство на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения.</li> <li>3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя</li> <li>2. Переработка продукции</li> </ol> <p>Докладные Акты о нарушениях Приказы</p>	<p>Дефектные ведомости, акты выполненных работ Акты о нарушениях Приказы Распоряжения</p>
Продукты износа машин и оборудования	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в кабинете зам. по ХЧ.</li> <li>2. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса.</li> <li>3. Во время проведения ремонта закрывать люки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами.</li> <li>4. Смазочные материалы и теплопроводящие жидкости должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, если существует опасность прямого или непрямого контакта с продукцией.</li> <li>5. Процедура возврата оборудования на производство после технического обслуживания должна предполагать очистку, санитарную обработку и проверку перед эксплуатацией</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции</li> <li>2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения.</li> <li>3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя</li> <li>2. Переработка продукции</li> </ol>	<p>Докладные Дефектные ведомости, акты выполненных работ Акты о нарушениях Приказы Распоряжения</p>
Осколки стекла	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Использование сеток, сит или фильтров</li> <li>2. Наличие соответствующих крышек (колпаков) над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или пищевой продукции</li> <li>3. Лампы освещения должны иметь защитные плафоны или экраны из небьющихся материалов</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Записи разрушения стеклянных изделий</li> <li>2. Регулярный осмотр целостности защитных экранов</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контрольная фильтрация продукции</li> <li>2. Переработка или утилизация продукции</li> </ol>	<p>Распоряжение Акт об утилизации Акт возврата сырья поставщик</p>

Рабочие листы ХАССП Рабочий лист №1 ККТ №1  
Технологический процесс: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья

Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья. Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование стадии процесса	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ для фиксации	Корректирующие действия	Ответственный	Документ
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья Визуальный контроль	1. Контроль сопроводительной документации 2. Количество, вес поступающей продукции. 3. Качество поступающей продукции	Отсутствие сопроводительной документации Нарушена целостность упаковки Срок годности	Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	кладовщик	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Возврат, замена продукции	Кладовщик м/сестра	Акт возврата

Рабочий лист №2 ККТ №2 Технологический процесс: Хранение поступающего пищевого сырья

Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья. Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование стадии процесса	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ для фиксации	Корректирующие действия	Ответственный	Документ
Хранение поступающего пищевого сырья	1. Температура и влажность 2. Чистота оборудования и помещения 3. Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования	Визуальный контроль	Регулярно	кладовщик	Журнал генеральных уборок складов и пищеблока Журнал температурного режима и холодильного оборудования Журнал влажности в складе Журнал температурного режима	Контроль за сроками годности продукции Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой оборудования	Кладовщик м/сестра	Журнал температурного режима и влажности склада Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал контроля

									санитарного состояния пищеблока и складов
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Рабочий лист №3 ККТ №3 Технологический процесс: Подготовка сырья**

№ ККТ	Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья. Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
	Наименование продукта	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ для фиксации	Корректирующие действия	Ответственный	Документ
3/1	Обработка яиц перед использованием в производстве	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Масса продукта, в котором не допускается 125 г	Контроль эффективности моющих и дезинфицирующих растворов Периодический визуальный контроль	Постоянно при приготовлении дезинфицирующих растворов	Повар	Лист несоответствий	Обработка яиц согласно инструкции Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента	Медицинская сестра Зам.по ХЧ	Докладная записка
3/2	Приготовление фарша	Посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсть животных	Отсутствие	Периодический визуальный контроль ответственных лиц	Постоянно	Повар	Справка контроля	Мойка и очистка оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медицинская сестра Зам.по ХЧ	Докладная записка

**Рабочий лист №4 ККТ №4 Технологический процесс: соблюдение рецептуры и технологии Операция: приготовление блюда**

№ ККТ	Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья. Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
	Наименование продукта	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ для фиксации	Корректирующие действия	Ответственный	Документ
4/1	Приготовление блюда	Последовательность закладки ингредиентов  Термическая обработка (продолжительность)  Срок хранения готовых	Соответствие ТТК	Визуальный контроль  Отслеживание времени	постоянно	медсестра	Лист несоответствия	Рассмотрение вопроса о доведении до готовности  Инструктаж, проверка знаний повара	Зам. зав. по ХЧ	Бракеражный журнал  Журнал инструктажей на рабочем

		блюдо до выдачи Температура готового блюда	Не более 2-х часов	Измерение t блюд высокоточным кулинарным термометром				последовательности технологического процесса  Систематические совещания при заведующей по вопросам организации питания		месте  Протоколы совещаний
4/2	Выдача блюд	Бракераж готового блюда	соответствие	*Органолептическая оценка готовой пищевой продукции *Контроль реализации готовой продукции	постоянно	Бракеражная комиссия	Лист не соответствия	В случае грубых нарушений утилизация и замена блюда	Бракеражная комиссия кладовщик	Акт утилизации Дополнительное меню – раскладка на блюдо для замены

Рабочий лист №5 ККТ №5 Технологический процесс: Порционирование готовой продукции Операция: Порционирование блюд

№ ККТ	Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья. Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
	Наименование продукта	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ для фиксации	Корректирующие действия	Ответственный	Документ
5	Порционирование блюд	Повторное загрязнение Посторонние включения продукции	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Помощник воспитателя	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования, кухонной, столовой посуды, столов для приема пищи Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Зам. зав. по ХЧ медсестра	Докладная записка

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	
Дата	
Контроль сопроводительной документации поступающих продуктов	
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складов	
Журнал мониторинга по принципам ХАССП	
Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд	
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
Журнал учета лабораторного контроля	
Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	
Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов	
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи	
Гигиенический журнал	
Журнал учета включения бактерицидной лампы	
Журнал учета температуры в холодильниках	
Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.	
Журнал учета дезинфекции и дератизации	
Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация,	
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью	
Личные медицинские книжки каждого работника	
	Примечание

Приложение №40

Журнал для записи санитарного состояния пищеблока

Дата	Обнаруженные санитарные недочеты	Предложения по устранению санитарных недочетов	Результат контроля исполнения	Подпись Ответственного за устранение

Приложение № 41

План внутреннего аудита системы ХАССП в МБДОУ №49 на 2023 г.

Задачи:

- Определение степени эффективности системы менеджмента качества ДОУ №49
- Установление соответствия принципам ХАССП.
- Оценка безопасности и качества производственных процессов.
- Поиск возможных вариантов улучшения функционирования системы.
- Оценка санитарно-гигиенического состояния.

	Период проверки	Состав проверяющих	Дата	Время аудита
1 квартал	с 28.03.22-31.03.2022	Председатель группы ХАССП Члены группы ХАССП Представитель ГОУ	28.03.2022	7.00-12.00
			29.03.2022	14.00-17.00
			30.03.2022	17.00-19.30
			31.03.2022	13.00-15.30
2 квартал	с 27.06.22-30.06.2022	Председатель группы ХАССП Члены группы ХАССП	27.06.2022	7.00-12.00
			28.06.2022	14.00-17.00
			29.06.2022	17.00-19.30
			30.06.2022	13.00-15.30
3 квартал	26.09.22-29.09.2022	Председатель группы ХАССП Члены группы ХАССП Представитель ГОУ	26.09.2022	7.00-12.00
			27.09.2022	14.00-17.00
			28.09.2022	17.00-19.30
			29.09.2022	13.00-16.00

	Период проверки	Состав проверяющих	Дата	Время аудита
4 квартал	23.12.22-28.12.2022	Председатель группы ХАССП Члены группы ХАССП	23.12.2022	6.30 -12.00
			26.12.2022	14.00-17.00
			27.12.2022	17.00-19.30
			28.12.2022	13.00-15.30

Приложение №42

Чек-листы внутреннего аудита ХАССП.

№ 1. **Процесс: соблюдение условий и сроков хранения продуктов**

<input type="checkbox"/> Наличие гигрометра	<input type="checkbox"/> Кладовщик хранит продукты в таре поставщика
<input type="checkbox"/> Кладовщик ежедневно снимает и вносит показания гигрометра в журнал	<input type="checkbox"/> Кладовщик соблюдает сроки хранения сыпучих продуктов и консервации (по этикеткам и дате расфасовки)
<input type="checkbox"/> Наличие контрольных термометров в холодильниках	<input type="checkbox"/> Санитарное состояние склада и тары для выдачи сырья, продуктов, наличие крышек
<input type="checkbox"/> Кладовщик ежедневно снимает и вносит показания термометра в журнал	<input type="checkbox"/> Соблюдение графиков текущей и генеральной уборки, своевременное внесение сведений о них в журнал
<input type="checkbox"/> Кладовщик соблюдает хранение скоропортящейся продукции в соответствии с маркировкой холодильника (м/камеры)	<input type="checkbox"/> Кладовщик соблюдает использование маркированных инструментов (ножей) при выдаче масла, сыра
<input type="checkbox"/> Соблюдение товарного соседства на стеллажах, шкафу для хлеба	
<input type="checkbox"/> Кладовщик соблюдает сроки хранения скоропортящихся продуктов и в системе ведет журнал бракеража скоропортящихся продуктов	

Максимальное количество баллов – 60.

Чек- лист №2.

**Процесс: соблюдение условий и сроков хранения дневного рациона продуктов, кипяченой воды**

<input type="checkbox"/>	Наличие контрольных термометров в холодильниках для хранения дневного объема продуктов	<input type="checkbox"/>	Повара ведут график смены воды в системе
<input type="checkbox"/>	Работник ежедневно снимает и вносит показания термометра в журнал	<input type="checkbox"/>	Санитарное состояние холодильника (графика размораживания и обработки) и шкафа для дневного рациона продуктов
<input type="checkbox"/>	Повара соблюдают условия хранения продуктов сыпучих в шкафу, скоропортящихся в холодильнике в таре с крышками	<input type="checkbox"/>	Соблюдение графиков текущей и генеральной уборки, своевременное внесение сведений о них в журнал
<input type="checkbox"/>	Повара кипятят воду в баках поочередно (соблюдают время охлаждения и выдачи для групп)	<input type="checkbox"/>	Размораживание мяса, рыбы, кур работники производят в промаркированных ваннах
<input type="checkbox"/>	Хранение выданного яйца в контейнере «Грязное яйцо» до момента обработки		

Максимальное количество баллов -45 баллов

**Чек-лист №3. Процесс: первичная подготовка сырья**

<input type="checkbox"/>	Работники соблюдают этапы обработки яйца	<input type="checkbox"/>	Работники чистят и измельчают овощи не раньше, чем за 2 часа до варки.
<input type="checkbox"/>	Работники соблюдают инструкцию по разведению дезсредства для обработки яйца и заносят в журнал данные о дате, % раствора.	<input type="checkbox"/>	Работники моют овощи, фрукты в соответствующих гнездах ванны.
<input type="checkbox"/>	Работники для мытья сырого мяса (говядины, рыбы) используют ванну «Мясо», для кур «Куры»	<input type="checkbox"/>	Оценка санитарного состояния цеха первичной обработки продуктов.
<input type="checkbox"/>	При измельчении мяса повар использует мясорубку «Мясо сырое»	<input type="checkbox"/>	Соблюдение графиков текущей и генеральной уборки, дезинфекции цеха первичной обработки продуктов, своевременное внесение сведений о них в журналы
<input type="checkbox"/>	При подготовке фарша повар использует промытую мякоть мяса (говядина, рыба) без костей	<input type="checkbox"/>	Размораживание мяса, рыбы, кур работники производят в промаркированных ваннах
<input type="checkbox"/>	Работники для нарезки сырого мяса, рыбы, курицы используют технологические столы для обработки сырой продукции «Мясо сырое» и доски с ножами с маркировкой «МС», «КС», «РС»	<input type="checkbox"/>	Повар поэтапно закладывает и смешивает сырые ингредиенты и формирует полуфабрикаты на противни
<input type="checkbox"/>	Кухонные работники своевременно удаляют отходы производства с территории пищеблока	<input type="checkbox"/>	

Максимальное количество баллов - 65

**Чек-лист №4 . Процесс: приготовление блюд**

<input type="checkbox"/>	Повара используют при приготовлении блюд технологическую карту на каждое блюдо	<input type="checkbox"/>	Повара проводят повторную термическую обработку в соответствии с ТТК
<input type="checkbox"/>	Повара взвешивают закладываемые продукты в соответствии с меню- требованием	<input type="checkbox"/>	Перед выдачей готовые блюда охлаждаются до рекомендуемой Сан ПиН температуры.
<input type="checkbox"/>	Повара поэтапно закладывают подготов-ленное сырье в баки, соейники	<input type="checkbox"/>	Медсестра проводит витаминизацию 3 блюд (компота, киселя) и заносит данные в журнал витаминизации 3 блюд.
<input type="checkbox"/>	Повара соблюдают время варки, запекания, припускания в соответствии с ТТК	<input type="checkbox"/>	Повара проводят термическую обработку: сливочного масла, которое добавляется во 2 блюда, зеленого горошка, кукурузы, сметаны в соответствии с требованиями ТТК.
<input type="checkbox"/>	Повара проводят вторичную обработку отваренных продуктов (измельчение) на соответствующих технологических столах и соответствующем инвентаре для вареных продуктов	<input type="checkbox"/>	Повара соблюдают поточность технологического процесса
<input type="checkbox"/>	Оценка рабочего состояния технологического	<input type="checkbox"/>	

	оборудования (электроплит, жарочных шкафов, электромясорубок)	<input type="checkbox"/>	Лабораторные исследования (при наличии финансирования) в соответствии с Приложением 21
--	---	--------------------------	--

Максимальное количество баллов - 60

**Чек-лист №5 . Процесс: выдача блюд**

<input type="checkbox"/>	Повар производит отбор проб каждого блюда в соответствии с нормами Сан ПиН	<input type="checkbox"/>	Повара выдают соки, кисломолочные продукты в промытой таре поставщика (не порционируют их в другую тару)
<input type="checkbox"/>	Бракераж готовой продукции с занесением данных об органолептической оценке в журнал бракеражной комиссией	<input type="checkbox"/>	Перед выдачей готовые блюда охлаждаются до рекомендуемой Сан ПиН температуры – измерение t блюд
<input type="checkbox"/>	Повара на раздаче взвешивает готовое блюдо с соблюдением норм на 1 ребенка	<input type="checkbox"/>	Соблюдение поварами сроков выдачи готовых блюд (не позже, чем через 2 часа после приготовления) – члены группы
<input type="checkbox"/>	Оценка санитарного состояния кухонной посуды групп и наличия крышек для получения пищи-бракеражной комиссией	<input type="checkbox"/>	Соблюдение сроков хранения проб – члены группы

Максимальное количество баллов -40

**Чек-лист №6 . Процесс: организация приема пищи детьми**

<input type="checkbox"/>	Помощник воспитателя подготавливает столы для сервировки (мытьё, дезобработка)	<input type="checkbox"/>	Порционирование блюд в группах (контрольное взвешивание порции)
<input type="checkbox"/>	Систематическое занесение данных о проведении текущей уборки и дезинфекции столов для приема пищи помощником воспитателя	<input type="checkbox"/>	Оценка мотивации воспитателем и помощником воспитателя приема пищи детьми
<input type="checkbox"/>	Оценка санитарного состояния кухонной посуды групп и наличия крышек для получения пищи	<input type="checkbox"/>	Оценка уровня отходов – члены группы ХАССП
<input type="checkbox"/>	Оценка состояния столовой посуды в соответствии с требованиями СанПиН	<input type="checkbox"/>	Наличие дезсредства для обработки посуды, сантехники буфетной с занесением сведений о растворе в журнал

Максимальный балл – 40

**Чек-лист №7 . Процесс: Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока и помощниками воспитателя**



<input type="checkbox"/>	Повара, кладовщик и кухонные работники не носят накладных ногтей и ресниц, ногти на руках коротко острижены	<input type="checkbox"/>	После каждого завершеного процесса работники пищеблока моют руки с мылом и обрабатывают антисептиком
<input type="checkbox"/>	Повара имеют рабочую одежду и одежду для раздачи блюд, в том числе колпак и используют её по назначению	<input type="checkbox"/>	Оценка достаточности мыла и антисептика в технической зоне пищеблока
<input type="checkbox"/>	Кухонные работники и кладовщик, помощники воспитателя имеют и носят спецодежду по назначению	<input type="checkbox"/>	Анализ сроков прохождения м/осмотров и гигиенического обучения персонала, осуществляющего процесс питания по журналу и медкнижкам сотрудников
<input type="checkbox"/>	Во время приготовления и раздачи пищи работники пищеблока используют защитные маски и перчатки, которые меняют в соответствии с требованиями		

Максимальный балл -35

**Чек-лист №8 . Процесс: Мытье и обработка оборудования, кухонной посуды, инвентаря столовой посуды и поверхностей помещения на пищеблоке .**

<input type="checkbox"/>	Наличие инструкций на дезсредства на рабочем месте кухонного работника	<input type="checkbox"/>	Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока, маркировка (наименование блюда, литраж)
<input type="checkbox"/>	Растворы дезинфицирующих с биркой с указанием даты разведения растворов, %)	<input type="checkbox"/>	Процесс обработки и мытья кухонным работником инвентаря для сырой и готовой продукции
<input type="checkbox"/>	Соблюдение кухонными работниками норм безопасности при хранении моющих и дезинфицирующих средств	<input type="checkbox"/>	Обработка и мытье кухонным работником технологического оборудования
<input type="checkbox"/>	Используемый кухонным работником уборочный инвентарь, его достаточность и условия хранения	<input type="checkbox"/>	Обработка и мытье кухонным работником сантехнического оборудования пищеблока
<input type="checkbox"/>	Маркировка тары для разведения растворов (литраж)	<input type="checkbox"/>	Ведение журнала текущей и генеральной уборок пищеблока.
		<input type="checkbox"/>	Лабораторные исследования (при наличии финансирования) в соответствии с Приложением №21

Максимальное количество баллов -55

100% - 400 баллов