



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 169 комбинированного вида»

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП

2021 год Изменения: 0



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая МБДО № 169

И. В. Курчаева

30.09.2021 г.

161

**ПРОГРАММА
ПРОЦЕДУР, ОСНОВАННЫХ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП, ОБЕСПЕЧЕНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИЗГОТАВЛИВАЕМОЙ
МУНИЦИПАЛЬНЫМ БЮДЖЕТНЫМ ДОШКОЛЬНЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬ-
НЫМ УЧРЕЖДЕНИЕМ**

«ДЕТСКИЙ САД № 169 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА»
по адресу: Красноярский край, город Красноярск ул. Транзитная, 16

Красноярск, 2021



1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации для детского питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с действующими изменениями, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложению №1 – «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 169 комбинированного вида» (далее – дошкольная образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

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 дошкольной образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Настоящая Программа содержит процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), в том числе:

процедура № 1	выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции процессов производства (изготовления) пищевой продукции
процедура № 2	выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного пищевого сырья и пищевой продукции
процедура № 3	определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля
процедура № 4	проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достовер-



	ность и полноту контроля
процедура № 5	проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции
процедура № 6	обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции
процедура № 7	соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции
процедура № 8	содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции
процедура № 9	выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции
процедура № 10	выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
процедура № 11	ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции
процедура № 12	прослеживаемость пищевой продукции

2. Область применения

Настоящий План ХАССП устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции пищеблока МБДОУ № 169 для того, чтобы организация могла продемонстрировать свою способность управлять опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции, с целью обеспечения безопасности пищевой продукции в момент употребления детьми в пищу.

В составе МБДОУ № 169 имеется два здания по адресу: ул. Транзитная, 16; ул. Мичурина, 35.

В состав каждого здания предусмотрен пищеблок.

Настоящая программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продук-



ции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте

2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;

2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции

3. Термины, определения и сокращения

В настоящем документе применены следующие термины с соответствующими определениями:

- HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции (ГОСТ Р 51705.1);
- Система HACCP – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации HACCP (ГОСТ Р 51705.1);
- Риск – сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий (ГОСТ Р 51705.1);
- Допустимый риск – риск, приемлемый для потребителя (ГОСТ Р 51705.1);
- Недопустимый риск – риск, превышающий уровень допустимого риска (ГОСТ Р 51705.1);
- Безопасность – отсутствие недопустимого риска (ГОСТ Р 51705.1);
- Анализ риска – процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска (ГОСТ Р 51705.1);
- Процесс – совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующая входы в выходы (ГОСТ Р ИСО 9000);
- Продукция – результат процесса (ГОСТ Р ИСО 9000);
- Конечная продукция – продукция, которая не будет подвергнута организацией никакой дальнейшей переработке или преобразованию (ГОСТ Р ИСО 22000);
- Опасность – потенциальный источник вреда здоровью человека (ГОСТ Р 51705.1);
- Опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками (ГОСТ Р 51705.1);
- Предупреждающее действие – действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня (ГОСТ Р 51705.1);
- Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня (ГОСТ Р 51705.1);



- Управление риском – процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий (ГОСТ Р 51705.1);
- Критическая контрольная точка – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском (ГОСТ Р 51705.1);
- Предельное значение – критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины (ГОСТ Р 51705.1);
- Несоответствие – невыполнение требования (ГОСТ Р ИСО 9000);
- Мониторинг – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий (ГОСТ Р 51705.1);
- Система мониторинга – совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга (ГОСТ Р 51705.1);
- Процедура – установленный способ осуществления деятельности или [процедуры могут быть документированными или не документированными; если процедура документирована, часто используется термин «письменная процедура» или «документированная процедура»] (ГОСТ Р ИСО 9000);
- Безопасность пищевой продукции – концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению (ГОСТ Р ИСО 22000);
- Опасность пищевой продукции – биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека (ГОСТ Р ИСО 22000);
- Технологическая схема – схематичное системное представление последовательности и взаимодействия этапов (ГОСТ Р ИСО 22000).

Сокращения

ХАССП - анализ опасностей и критическая контрольная точка

Дошкольная образовательная организация - Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 159 комбинированного вида»

ККТ – критические контрольные точки

ТС - Технологические схемы

ТМЦ – товарно-материальные ценности

4. Общие положения

4.1 Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ.

4.2 Форма Листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ.

5. Ответственность и контроль

5.1 Группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (группа ХАССП) создана в дошкольной образовательной организации приказом заведующей. Руководителем группы назначается заместитель заведующей по административно-хозяйственной работе.

5.2. Группа ХАССП несет ответственность за внедрение и поддержание настоящей Программы.

5.3. Деятельность группы ХАССП осуществляется на основании разработанного и утвержденного заведующей детским садом Положения.



5.4. Деятельность специалистов группы HACCP осуществляется в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) в соответствующие разделы которых включены положения относительно внедрения и поддержания настоящей Программы.

5.5. Деятельность специалистов группы HACCP осуществляется в соответствии с разработанным и утвержденным Планом мероприятий по разработке, внедрению и поддержанию настоящей Программы.

5.6. Контроль за выполнением Плана мероприятий по внедрению и поддержанию Программы осуществляет заведующая детским садом.

5.7. В случае изменения ассортимента и качественных характеристик поступающих пищевых продуктов, технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой продукции, нормативных документов, определяющих требования к качеству и безопасности вырабатываемой продукции и др., группой HACCP проводится верификация настоящей Программы с ведением записей о верификации.

6. Актуализация и рассылка

6.1. План HACCP анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов.

6.2. Оригинал Плана находится у Руководителя группы HACCP, копии листов ККТ выдаются в подразделения, которым относится данная критическая контрольная точка.

7. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

7.1. Пищеблоки учреждения оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Пищеблоки детского сада имеют минимальным набор помещений в соответствии с проектом строительства и соответствуют требованиям СП 2.4.3648-20 при условии зонирование помещений и технологического оборудования.

пищеблок, ул. Гранзитная, 16		пищеблок, ул. Мичурина, 35	
Наименование помещения	Наименование оборудования	Наименование помещения	Наименование оборудования
Горячий цех	Электрокипятильник	Горячий цех	Холодильник для проб
	Жарочный шкаф		Пароконвектомат
	Электрокотёл		Электроплита
	УКМ		Электрокипятильник
	Электроплита с духовым шкафом		Овощерезка
	УКМ	Цех сырой продукции	УКМ
	Холодильник для проб		Комбайн (овощерезка)
Цех сырой продукции	Картофелечистка	Склад для сыпучих продуктов	Шкаф холодильный
	Мясорубка		Шкаф-стол холодильный
	Овощерезка		Стеллажи
Склад продуктов	Холодильники	Склад (холодильники)	Холодильники
	Шкаф холодильный	Склад для овощей	Подтоварники

Вся поступающая в организацию пищевая продукция (продовольственное сырье) является продукцией промышленного изготовления, поставляется в транспортной или в потребительской упаковке.



Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка **«Не исправно»**, обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

Производство (изготовление) кулинарной продукции в пищеблоках осуществляется по типу организации для детского питания, работающего на продовольственном (пищевом сырье), а также полуфабрикатах и готовых к употреблению пищевых продуктах промышленного изготовления (блок-схема № 1, 2, 3, 4, 5).

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

На пищеблоках осуществляется изготовление продукции для детского питания в соответствии с имеющимся и утвержденным заведующей дошкольной образовательной организации примерным циклическим двухнедельным меню.

Изготовление готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими или технико-технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью примерного циклического двухнедельного меню.

Обеспечение пищеблоков пищевой продукцией (пищевым сырьем, полуфабрикатами и готовой к употреблению пищевой продукцией) промышленного изготовления, контроль выполнения контрактов поставок осуществляется кладовщиком.



Блок-схема № 1
технологического процесса приема, перемещения пищевой продукции
(пищеблок ул. Транзитная, 16)





Блок-схема № 1
технологического процесса приема, перемещение пищевой продукции
(пищеблок ул. Мичурина, 35)

Прием сырья

Хранение сырья в складских помещениях

Приготовление полуфабрикатов в цехе/участке
сырой продукции (овощной, мясо-рыбный)

Мытье кухонной посуды и
оборудования в моечной

Приготовление готовой продукции (горячий
цех с зонами холодного и мучного участка)

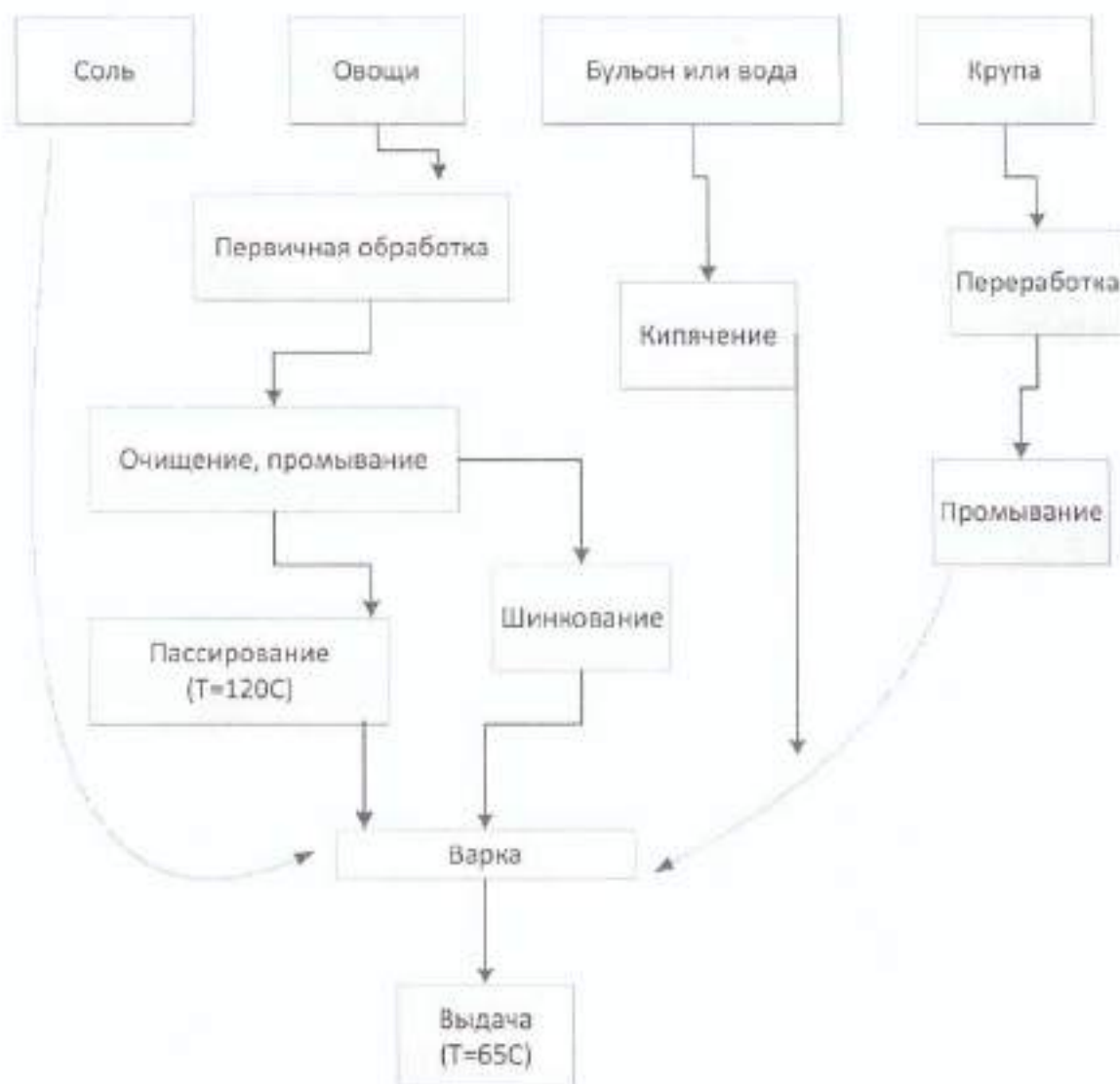
раздача

Чистая посуда
Грязная посуда

Чистая посуда
Грязная посуда



Блок-схема № 2
Технологического процесса приготовления первых блюд





Блок-схема № 3
технологического процесса приготовления вторых блюд

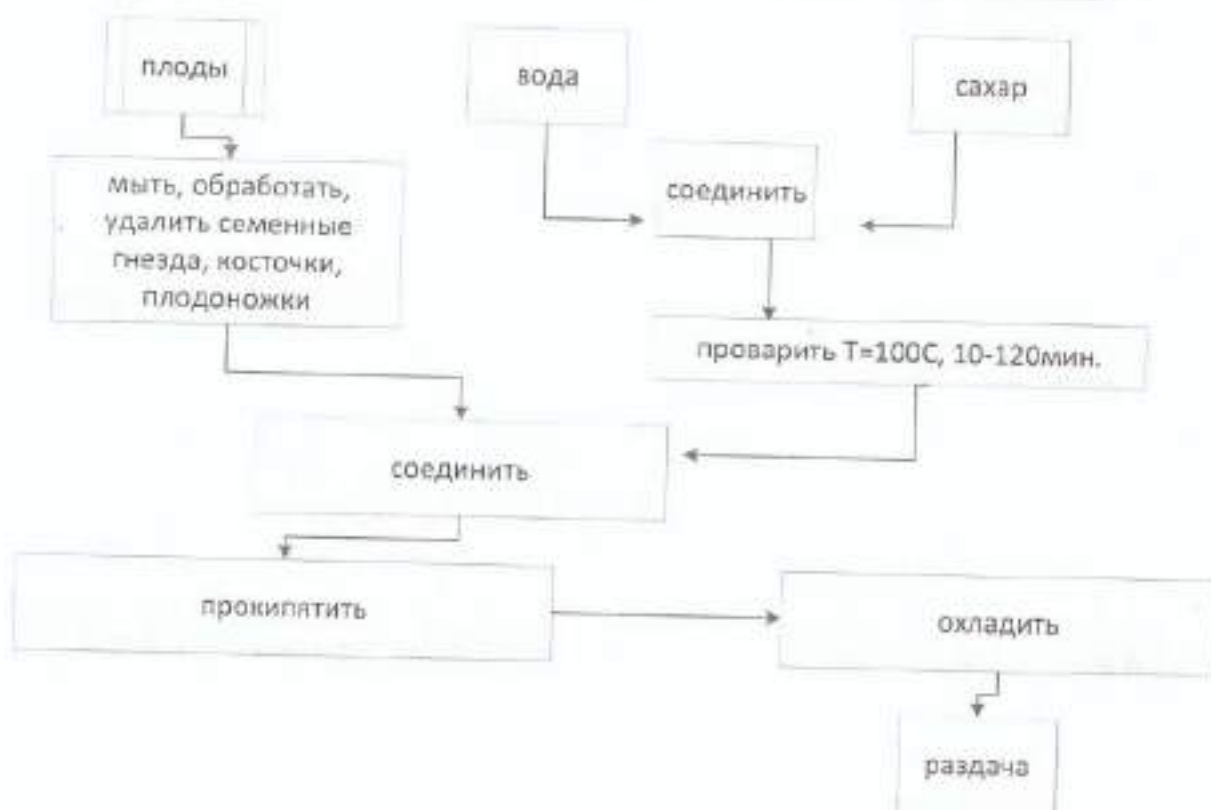




Блок-схема № 4
технологического процесса приготовления кондитерских изделий



Блок-схема № 5
технологического процесса приготовления напитков





7.2. Для изготовления кулинарной продукции для детского питания используются пищевые продукты, вырабатываемые предприятиями пищевой промышленности по технической документации – ГОСТы, ТУ с показателями, принятыми по ГОСТ, приложение № 1.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- кухонная посуда маркируется: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

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

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

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

- для обеззараживания воздуха на участке изготовления холодных блюд устанавливается облучатель-рециркулятор.

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

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

Проверка вентиляционного оборудования проводится не реже 1 раза в 10 лет, согласно Сан-ПиН 3.1/2.4.3598-20.

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

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

7.7. Место для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

8. Во всех производственных помещениях пищеблоков устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

7.9. Кухонную и столовую посуду в групповых буфетных моют в соответствии с рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации для детского питания населения"



- 7.10. Производственные столы обрабатываются после каждого производственного процесса. В конце смены – производится мытье и обеззараживание.
- 7.11. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
- 7.12. Кухонную посуду рекомендуется освобождать от остатков пищи и мыть в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
- 7.13. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- 7.14. Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.).
- 7.15. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
- 7.16. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
- 7.17. В моечной и буфетных рекомендуется иметь инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.
- Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, либо в посудомоечной машине, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
- Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
- Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.



7.18. В случае выявления в группе инфекционного больного, столовая посуда подлежит дезинфекции с применением разрешенных для этих целей дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по применению.

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

7.20. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

7.21. В помещениях пищеблоков дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией согласно контракта.

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

Работа предприятия организована на продовольственном сырье – мясо, рыба, овощи, молочные и мясные продукты.

Ассортиментный перечень изготавливаемой и реализуемой продукции пищеблока следующий:

- салаты;
- супы;
- вторые блюда мясные, рыбные, овощные;
- гарниры из овощей, макаронных изделий;
- каши;
- хлеб и хлебобулочные изделия промышленного и собственного изготовления;
- напитки холодные и горячие;
- фрукты;
- соки промышленного производства.

Ассортимент предприятия соответствует разработанному и утвержденному заведующей детским садом 10-дневным меню.

8.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

Приложение № 7 – Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Форма журнала, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблока, хранится в течение года.

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



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

Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха. 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.

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

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

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

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

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

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

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

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

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

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

8.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.

8.7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

8.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием



магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

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

8.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение № 8), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

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.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

8.11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте сырого цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии обработки в моющем - дезинфицирующем средстве, разрешенном к обработке яиц в соответствии с инструкцией по их применению (например - «Ника-2»)

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

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

8.14. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

8.15. При обработке овощей рекомендуется соблюдать следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

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



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

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

8.15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

8.15.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

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

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

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

8.17. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях зоны вторичной обработки овощей.

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

8.19. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

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

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольной образовательной организации осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет – 35,0 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения № 7), который хранится один год.

8.21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, утвержденной приказом заведующей. Результаты



контроля регистрируются в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 7).

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

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

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 9;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.24. В дошкольной организации для детей организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

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

8.25. 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.

9. Основные принципы контроля анализа опасностей и ККТ:

Безопасность является базовым требованием к показателям и характеристикам качества продукции и услуг. В основе обеспечения безопасности питания лежит пищевая гигиена - все условия и меры необходимые для обеспечения безопасности и пригодности пищевых продуктов и услуг общественного питания на всех этапах пищевой цепи.

9.1. Принцип HACCP № 1. Анализ опасностей

9.1.2. Классификация основных видов опасностей:

- ✦ физический фактор (**ФФ**) – материалы внутренней отделки производственных и складских помещений цехов (строительные и отделочные материалы, изоляция), произ



✦ водные кожи персонала (волосы, ногти, эпидермис), осколки стекла (бутылки, банки, посуда), дерево (ящики, строительные материалы), растительные примеси (солома, семена сорных растений), металлические примеси (оборудование, провода), кости (неправильная переработка), бумага (упаковка, оборудование) и др.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: физическое повреждение слизистых рта, горла, пищевода, желудка, повреждение зубной эмали, зуба (зубов) и т.п.

✦ химический фактор (**ХФ**) – технологические вспомогательные вещества, не являясь компонентами пищевой продукции, используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей (консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки, ароматизаторы и т. д.), аллергены, микотоксины, гистамины, гликозиды, токсины грибов, токсины моллюсков и др. — вещества естественного происхождения, сельскохозяйственные препараты, такие как пестициды, удобрения, антибиотики, гормоны роста — привнесенные токсические элементы; свинец, кадмий, ртуть, мышьяк, цианид — опасные токсичные элементы, антигены, содержащиеся в пищевой продукции, вызывающие аллергическую реакцию у организма

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: неинфекционное заболевание, отравление, аллергическая реакция, вплоть до анафилактического шока.

✦ биологический фактор (**БФ**) – бактерии, вирусы, плесневые и другие грибы, а так же насекомые. Данные организмы, как правило, связаны с людьми и продовольственным сырьем, используемым на пищевых предприятиях. Часть из них встречаются в естественной среде выращивания продовольственного сырья. Источником появления других могут быть используемые при производстве вода, технологическое оборудование, могут попадать в сырье и готовые продукты из воздуха. Многие из них уничтожаются в процессе приготовления пищи, так же, их число может быть минимизировано, если соблюдается оптимальный режим производства, хранения, транспортировки, реализации продуктов. Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: инфекционное заболевание, пищевое отравление, паразитарное заболевание.

✦ биохимический фактор (**БХФ**) – антигены, содержащиеся в пищевой продукции, вызывающие аллергическую реакцию у организма.

Последствия для человека, имеющего повышенную чувствительность к одному и (или) нескольким антигенам, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: аллергическая реакция, вплоть до анафилактического шока.

Основные показатели и характеристика продукции представлены в приложении 2.

9.1.3. Исходя из практического опыта, с учетом всех доступных источников информации на пищеблоках дошкольной образовательной организации экспертным путем проведена оценка вероятности реализации опасных факторов, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- степень вероятности 1: практически равно нулю (выявлено не чаще 1 раза в 10 лет);
- степень вероятности 2: незначительная (выявлено не чаще 1 раза в 3 года);
- степень вероятности 3: значительная (выявлено не чаще 1 раза в год);
- степень вероятности 4: высокая (выявлено 1 раз в месяц и более).

9.1.4. Тяжесть последствий от реализации опасного фактора на пищеблоке дошкольной образовательной организации проведена исходя из четырех возможных вариантов оценки:

Риски возникновения опасных факторов на этапах изготовления пищевой продукции проанализированы в таблице № 1



Таблица № 1

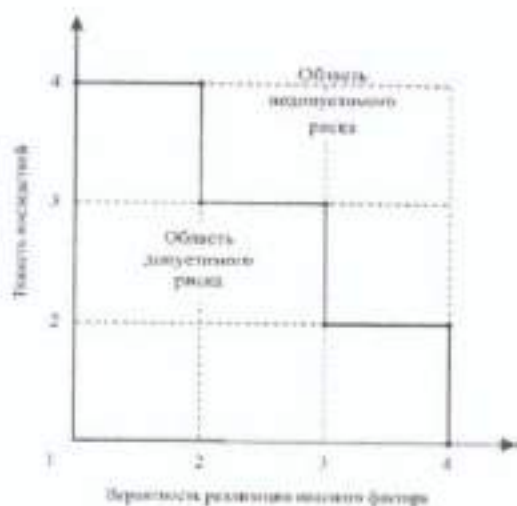
Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления

Наименование операций	Опасный фактор	Краткое описание	Вероятность появления	Тяжесть последствий
Формирование ассортиментного перечня сырья и готовой продукции	БФ	Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта. Риски снижаются если имеется проработанный ассортиментный перечень сырья и готовой продукции	1	1
	ХФ		1	1
	ФФ		1	1
Приемка и хранение сырья и готовой продукции	БФ	В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура превышает норму. Риски снижаются если продукция сертифицирована, декларирована, находится в упаковке, соблюдены условия транспортировки.	2	4
	ХФ		1	1
	ФФ		2	3
Хранение охлажденных продуктов	БФ	Если температура хранения готовых к употреблению продуктов превышает норму, высока вероятность роста опасных патогенных микробов. Возможно загрязнение продуктов во время хранения. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима.	3	3
	ХФ		1	1
	ФФ		1	1
Хранение продуктов глубокой заморозки	БФ	Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен при подтаивании продукта. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима	2	2
	ХФ		1	1
	ФФ		1	1
Хранение сухих пищевых продуктов	БФ	Микробиологической опасности не определено, при условии, что продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся.	2	3
	ХФ		1	1
	ФФ		1	1
Мойка / санитарная обработка: овощи свежие	БФ	В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки. Также могут быть инородные объекты, синантропные вредители в сырых продуктах.	2	2
	ХФ		2	2
	ФФ		2	2
Подготовка сырых продуктов	БФ	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий хранения, возможно физическое загрязнение во время подготовки. Риски снижаются при соблюдении температурного режима и правил личной гигиены сотрудников	2	2
	ХФ		1	1
	ФФ		2	2
Просеивание муки	БХ	Перекрестное загрязнение в просеивателе, персонал, производственная среда	1	2
	ФФ	Посторонние включения, стекло, металл	1	1
Подготовка яиц	БФ	Микробиальная порча	2	2
	ХФ	Остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств	1	1
Приготовление мясных, мяса кур блюд (мойка, разделка, термическая обработка)	БФ	Патогенные микроорганизмы: сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i> , БГКП	3	2
Приготовление блюд из рыбы	БФ	Патогенные микроорганизмы: сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i> , БГКП	3	2
Приготовление холодных блюд (мойка, нарезка овощей, фруктов, смешивание)	БФ	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. <i>S. aureus</i> , БГКП	3	3
		Плесень	2	2
	БХФ	аллергены	2	1



Кулинарная обработка	БФ	В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост при несоблюдении температурно- временных условий. Возможно физическое загрязнение. Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	4	4
	ХФ		2	2
	ФФ		2	3
Хранение прошедших кулинарную обработку и охлажденных продуктов готовых к употреблению	БФ	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных условий	4	4
	ХФ		1	1
	ФФ		2	4
Раздача готовых блюд	БФ	Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	2	2
	ХФ		2	2
	ФФ		2	2
Удаление отходов, мусора	БФ	Риски отсутствуют	1	1
	ХФ		1	1
	ФФ		1	1
Оборудование	БФ	Выживание патогенной микрофлоры и ее рост на грязном оборудовании и посуде. Риски снижаются при соблюдении санитарной обработки оборудования.	2	2
	ХФ		2	2
	ФФ		2	3
Мойка	БФ	Вероятность проявления химического фактора возрастает при неправильном использовании моющих средств во время мытья и ополаскивания посуды.	1	1
	ХФ		1	3
	ФФ		1	1
Хранение на точке раздачи	БФ	При соблюдении температурных условий хранения биологические риски снижаются.	2	2
	ХФ		1	1
	ФФ		1	1

На пищеблоке детской образовательной организации оценивается:



- ✓ вероятность появления опасного фактора в практике предприятия, где
 - 1 - вероятность равна нулю,
 - 2 - незначительная,
 - 3 - значительная
 - 4 - высокая;
- ✓ тяжесть последствий для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору, где
 - 1 - легкая тяжесть,
 - 2 - средняя тяжесть,
 - 3 - тяжелые последствия,
 - 4 - критические последствия



1 – легкое: практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание.

2 – средней тяжести: тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.

3 – тяжелое: наносится серьезный ущерб здоровью. Потеря работоспособности на длительный период времени. Может привести к легкой степени инвалидности.

4 – критическое: приводит к смертельному (летальному) исходу или инвалидности I группы

9.2. Принцип HACCP № 2. Определение контрольных точек (КТ).

9.2.1 КТ – этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором необходимо осуществить мероприятия по контролю с целью предупреждения, устранения опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

9.2.2. КТ определены требованиями действующих нормативных документов и являются постоянными для отдельных этапов технологического процесса.

9.2.3. Критической контрольной точкой (ККТ) на предприятии для детского питания являются полуфабрикаты, пищевые продукты, технологическая операция, процедура или процесс, состав и рецептура продукции, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска для здоровья и жизни человека.

Критическая контрольная точка - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

9.2.4. Перечнем критических контрольных точек (ККТ) при производстве продукции указанного ассортимента на пищеблоке являются:

ККТ 1 Получение (приём) продовольственных (пищевых) полуфабрикатов и пищевых продуктов промышленного производства с учетом показателей физических факторов опасности, вскрытие упаковок.

ККТ 2 Хранение продовольственных (пищевых) полуфабрикатов и пищевых продуктов промышленного производства с учетом риска предельных показателей факторов микробиологической опасности.

ККТ 3 Кулинарная обработка продовольственных (пищевых) полуфабрикатов и пищевых продуктов промышленного производства в соответствии с требованиями технологии и учетом риска показателей микробиологической, физической и химической опасностей.

ККТ 4 Охлаждение продуктов после кулинарной обработки с учетом риска показателей микробиологической опасности.

ККТ 5 Контроль температуры продуктов на всех этапах производства с учетом риска показателей микробиологической, физической опасностей.

ККТ 6 Температура реализации (подачи) готовой продукции с учетом риска показателей микробиологической, физической опасностей.



Алгоритм выбора ККТ для этапов производства пищевой продукции





Алгоритм выбора критической контрольной точки в технологическом процессе



Анализ опасностей при производстве и реализации готовых блюд определены в таблице № 2.

9.3. Принцип HACCP № 3. Определение критических пределов для каждой КТ

9.3.1. Критический предел – это максимум, и/или минимум значения, которым нужно управлять биологическим, химическим или физическим параметром в КТ, чтобы предотвратить возникновение рисков безопасности пищевых продуктов.

Критический предел используется, чтобы различить безопасные и опасные эксплуатационные режимы в КТ. У каждой КТ может быть одна или более мер контроля, чтобы гарантировать, что распознанные опасности предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней. Каждая мера контроля имеет один или более связанных критических предела.

9.3.2. Содержание потенциально опасных химических соединений (токсичные элементы – свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, микотоксины, охратоксин А, диоксины, антибиотики, пестициды, нитраты, агрохимикаты, в т.ч. фумиганты, гормональные препараты) и радионуклидов определяют в исходном продовольственном сырье и пищевых продуктах, используемых для изготовления продукции для детского питания, предприятиями-изготовителями.

9.3.3. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд



и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню организации, а также ГОСТах на продукцию). При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к детским 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 и жареных 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, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию. У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, технологическое исполнение соуса и гарнира.

9.3.4. Подтверждение качества и безопасности поступающих в пищеблоки продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевых продуктов объективными методами (лабораторные исследования) проводится в исключительных случаях (идентификация аналитическим методом, подтверждения несоответствия, в случае сомнительного качества и безопасности и т.п.).

9.3.5. Выявление недопустимых отклонений в пищевой продукции по результатам проведенных лабораторных исследований является основанием для отказа от поступившей пищевой продукции с оформлением акта списания.

9.3.6. Мерой контроля опасного фактора при изготовлении продукции для детского питания определен визуальный контроль, идентификация, органолептическая оценка и проведение лабораторных исследований готовой кулинарной продукции в соответствии с Программой производственного контроля.

9.3.7. Критический предел для продукции для детского питания принимается в соответствии с нормативно-технической документацией, в соответствии с которой осуществляется изготовление блюд и кулинарной продукции, а также обязательными требованиями технических регламентов и санитарных правил.

9.4. *Принцип HACCP № 4. Установление системы мониторинга КТ (внутренний контроль).*

9.4.1. Контроль представляет собой систему наблюдений и измерений, цель которых – удостовериться в том, что состояние КТ находится в рамках установленных критических пределов.

С этой целью проводится мониторинг (внутренний аудит) Таблица № 3.

9.4.2. Для осуществления мониторинга в КТ необходимо:

- наличие информации о поступившей пищевой продукции (декларации о соответствии обязательным требованиям, ветеринарно-сопроводительные документы, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации, товаросопроводительные документы (счет-фактура), маркировка);
- наличие на рабочих местах технологических, технико-технологических карт, рецептур;
- применение соответствующего технологического и холодильного оборудования;
- наличие исправного холодильного и технологического оборудования;
- наличие, исправность и использование измерительных приборов (термометры, таймеры и т.д.);



- проведение измерений;
- осуществление регистрации всех действий в соответствующих журналах.

9.4.3. Порядок проведения мониторинга в КТ предусматривает использование:

- непрерывных методов мониторинга (измерение температуры, относительной влажности, времени), позволяющих постоянно отслеживать возникшие отклонения и оперативно реагировать на факт опасности, провести корректировку отклонений от установленного уровня, не допуская выхода за критические пределы;
- прерывных методов (лабораторные методы исследований), являющиеся особенно объективными.

9.4.4. Настоящий План ХАССП составлен на основе:

- проведения анализа факторов опасности,
- определения контрольных точек и критических контрольных точек,
- определения критических пределов ККТ,
- проведения мониторинга.

9.4.5. Для реализации мониторинга для каждой установленной ККТ составлен рабочий лист ХАССП (приложение № 4).

9.4.6. Совокупность всех рабочих листов ХАССП – План ХАССП.

9.5. *Принцип ХАССП № 5. Корректирующие действия.*

9.5.1. Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

9.5.2. Для установления порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений применяются корректирующие действия и проверки.

9.5.3. Корректирующие действия определены как предупреждающие, так и оперативные.

- ❖ Предупреждающие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов для устранения рисков или их снижения до допустимого уровня, определены заранее и задокументированы для каждой ККТ. Предупреждающие (корректирующие) действия на каждую область представлены в соответствующем Плане ХАССП.
- ❖ В отдельных случаях корректирующие действия могут разрабатываться оперативно ГРУППА ХАССП после установления факта нарушения критического предела.

К действиям оперативного характера отнесены: наладка процесса для восстановления контроля и управление продукцией, выпущенной за время нарушения критических пределов.

Наладка процесса для восстановления контроля предусматривает в том числе использование рабочих пределов. Когда процесс нарушился, корректирующие мероприятия должны вернуть его в нормальный режим работы. Это достигается непрерывными системами контроля, предотвращая таким образом отклонение.

9.5.4. В каждом конкретном случае корректирующие действия разрабатываются на основании анализа причин несоответствия, с учетом мнения всех заинтересованных сторон, и проводятся с целью устранения причины, вызвавшей несоответствие, и улучшение процесса в целом.

9.5.5. Учет регистрации несоответствий и корректирующих действий по ХАССП проводится в специальном журнале, приложение № 5

9.5.6. За проведение корректирующих действий назначаются ответственные лица в соответствии с полномочиями под руководством заведующей дошкольной образовательной организацией, им же проводится и контроль исполнения корректирующих действий.



9.5.7. Относительно продукции, произведенной в период отклонений, действия могут быть следующие. Прежде всего, такую продукцию следует изолировать и провести испытания для проверки доброкачественности.

Если результаты показывают, что продукция опасна для потребления, могут быть приняты решения:

- утилизировать несоответствующую продукцию;
- обработать дополнительно несоответствующую продукцию.

По результатам проведенной утилизации составляется акт списания.

9.6. *Принцип № 6 HACCP. Верификация. Процедура внутренних аудитов (проверок) системы HACCP. Установление процедур проверки системы HACCP.*

9.6.1. Процедуры проверки системы HACCP проводятся с целью определения работоспособности и установления эффективности системы менеджмента качества на практике.

9.6.2. Внутренние проверки HACCP проводятся непосредственно после внедрения системы HACCP и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

9.6.3. Программа проверки состоит из:

- анализа зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценки соответствия фактически выполняемых процедур документам системы HACCP;
- проверки выполнения предупреждающих действий;
- анализа результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценки эффективности системы HACCP и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализации документов.

9.6.4. Программу проверки разрабатывает ГРУППА HACCP, а отчет о проверке утверждает заведующая дошкольной образовательной организацией.

9.7. *Принцип № 7 HACCP. Документирование и записи HACCP.*

9.7.1. Документированная процедура устанавливает требования к разработке и поддержанию в рабочем состоянии документации, необходимой для управления и постоянного улучшения результативности Системы качества и безопасности пищевых продуктов на основе принципов HACCP.

9.7.2. Управление документацией осуществляется с целью обеспечения необходимой и достоверной информацией для выполнения своих функций, для выполнения мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства и свидетельств соответствия произведенной пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

9.7.3. В зависимости от происхождения документация может быть внутренняя (документы, разрабатываемые и применяемые в организации) или внешняя (документы, поступившие из внешних источников).

9.7.4. Документация состоит:

- должностные инструкции;
- записи;
- нормативно-правовая документация.

9.7.5. Управление документами осуществляется в соответствии с принятыми заведующей детским садом правилами и порядком.

9.7.6. Документы могут быть на любом носителе (бумажном и электронном), исходя из интересов, потребностей работников организации.



9.7.7. Ведение перечня документации осуществляет руководитель ГРУППА ХАССП.

9.7.8. Актуализация, внесение изменений проводятся с целью применения актуальных версий документов в местах их применения работниками, действующие нормативные документы периодически и проверяются на актуальность и адекватность установленным требованиям.

10. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и аварийным ситуациям

10.1. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и аварийным ситуациям их локализации и ликвидации последствий является одним из видов деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции.

10.2. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и аварийным ситуациям включает:

- идентификацию возможных чрезвычайных ситуаций (проведение анализа рисков в деятельности предприятия, определение опасных участков, степени их опасности и возможных последствий);

- разработку мероприятий по предупреждению, локализации и ликвидации последствий аварийных ситуаций и порядка действий персонала при их возникновении;

- обучение персонала действиям в чрезвычайных обстоятельствах и аварийных ситуациях.

10.3. Для обеспечения реагирования на аварийные ситуации в дошкольной образовательной организации имеются:

- средства связи;

- аварийные запорные клапаны систем водоснабжения, отопления, энергоснабжения;

- противопожарное оборудование;

- система аварийной сигнализации;

- перечень номеров телефонов аварийных служб города.

10.4. Предупреждение чрезвычайных и аварийных ситуаций обеспечивается:

- организацией и проведением своевременных технических ремонтов и планово-предупредительных ремонтов (оборудования, здания, помещений, инженерных сетей, санитарно-технического оборудования);

- организацией прохождения работниками предварительных (перед поступлением на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, а также профилактических прививок в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок;

- проведением периодических инструктажей персонала по работе с технологическим оборудованием;

- проведением противоаварийных тренировок и учений среди персонала;

- обеспечением персонала средствами индивидуальной защиты и профилактики, санитарной одеждой;

- применением моющих и дезинфекционных средств;

- проведением инструктажа о соблюдении техники безопасности при работе с технологическим оборудованием и дезинфекционными средствами.

10.5. Перечень потенциальных чрезвычайных ситуаций, мероприятия по реагированию на каждую ситуацию, время выполнения мероприятий и лица, ответственные за выполнение мероприятий приведены в Приложении 6.



Приложение 6

Перечень чрезвычайных ситуаций и порядок действий при них

Чрезвычайная ситуация	Мероприятия по локализации и ликвидации	Срок (время) выполнения мероприятия	Ответственный за выполнение мероприятий
Сбой в работе технологического оборудования	Отключить оборудование	при обнаружении сбоя	Повар
	Уведомить руководителя с помощью мобильной связи	в течение 5 мин после обнаружения	
	Исключить доступ персонала к неисправному оборудованию до принятия решения ответственными лицами (при угрозе здоровью и жизни, разместить персонал в безопасном помещении, обеспечить СИЗ)	при обнаружении сбоя	
	Обеспечить охрану оборудования, помещений и др. при необходимости	после отключения	
	Принять решение об использовании (утилизации) продукции, полуфабрикатов, изменения технологических процессов дальнейшей переработки или приготовления	после отключения	Повар, кладовщик
	Установить причину сбоя работы оборудования	в течение 30 минут с начала работ	Заместитель по хозяйственной работе
	Провести работы по ремонту оборудования	после установления причин	Рабочий по ремонту
	Ввести в работу оборудование	после проверки оборудования	Рабочий по ремонту
	Проверить соблюдение параметров, влияющих на безопасность продукции, при их отклонении провести дополнительные мероприятия, повторно проверить параметры	после запуска оборудования	Кладовщик, повар, рабочий по ремонту
Порыв трубопроводов теплоснабжения	Отключить теплоснабжение	при обнаружении порыва	Повар
	Уведомить руководителя с помощью мобильной связи	в течение 5 мин после обнаружения	
	Исключить доступ персонала в производственные помещения до принятия решения ответственными лицами (при угрозе здоровью и жизни, разместить персонал в безопасном помещении, обеспечить СИЗ)	при обнаружении порыва	
	Обеспечить охрану оборудования, помещений и др. при необходимости	после отключения	
	Принять решение об использовании (утилизации) полуфабрикатов, продукции	после отключения	



Чрезвычайная ситуация	Мероприятия по локализации и ликвидации	Срок (время) выполнения мероприятия	Ответственный за выполнение мероприятий
	Установить причину порыва	в течение 30 минут с начала работ	Заместитель по хозяйственной работе Технические службы
	Провести работы по ремонту трубопровода	после установления причины	Технические службы Заместитель по хозяйственной работе
	Ввести в работу теплоснабжение, оборудование	после проверки трубопровода, оборудования	Заместитель по хозяйственной работе Технические службы
	Проверить соблюдение параметров, влияющих на безопасность продукции, при их отклонении провести дополнительные мероприятия, повторно проверить параметры	после запуска оборудования	Заместитель по хозяйственной работе Технические службы
Отключение электроэнергии	Приостановить работу организации		Повар, Кладовщик
	Уведомить руководителя с помощью мобильной связи	в течение 5 минут	
	Обеспечить охрану помещений, оборудования при необходимости	после отключения	
	Принять решение об использовании (утилизации) полуфабрикатов, продукции	после отключения	
	Установить причину отключения электроэнергии	в течение 15 минут	Заместитель по хозяйственной работе Технические службы
	Провести работы по ремонту оборудования	после установления причины	
	Проверить соблюдение параметров, влияющих на безопасность продукции, при их отклонении провести дополнительные мероприятия, повторно проверить параметры	после запуска оборудования	
Отключение водоснабжения	Приостановить работу предприятия		Повар
	Отключить оборудование, которое не может работать без водоснабжения	после отключения водоснабжения	Повар
	Уведомить руководителя с помощью мобильной связи	в течение 5 минут	Повар
	Принять решение об использовании (утилизации) полуфабрикатов, продукции	после отключения	Повар
	Установить причину отключения водоснабжения	в течение 15 минут	Повар



Чрезвычайная ситуация	Мероприятия по локализации и ликвидации	Срок (время) выполнения мероприятия	Ответственный за выполнение мероприятий
	Провести работы по ремонту оборудования	после установления причин	Технические службы Заместитель по хозяйственной работе
	Ввести в работу оборудование	после включения водоснабжения	Технические службы Заместитель по хозяйственной работе
	Проверить соблюдение параметров, влияющих на безопасность продукции, при их отклонении провести дополнительные мероприятия, повторно проверить параметры	сразу после запуска оборудования	Технические службы Заместитель по хозяйственной работе

11. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

11.1. Функции по организации производственного контроля возложены на заместителя заведующей по хозяйственной работе.

11.2. Ответственными за осуществление производственного контроля должностные лица назначаются заведующей дошкольной образовательной организацией и осуществляют свою деятельность в соответствии с их функциональными обязанностями, изложенными в должностной инструкции (должностном регламенте).

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Заместитель заведующей по хозяйственной работе, кладовщик, медсестра	• Организация лабораторных исследований; • Организация медицинских осмотров работников; • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек; • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля; — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: — цикличное меню; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; • Контроль за организацией питания, отслеживания витаминизации блюд, ведение учетной документации.



Кладовщик	— накопительная ведомость. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля; - журнал контроля температурного режима холодильного оборудования; - документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов; - сертификаты, декларации о соответствии, товарные накладные;
Заместитель по хозяйственной работе	• Ведение журнала аварийных ситуаций Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении • Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

12. Порядок организации и проведения производственного контроля.

12.1. Контроль за поступлением качественного и безопасного продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции (процедуры № 1, 2, 6, 7, 11), КТ № 1, 2

12.1.1. Визуальный контроль за обеспечением поставки качественной и безопасной пищевой продукции (продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции) предусматривает:

- контроль наличия официально изданной нормативной и технической документации, необходимой для осуществления деятельности – 1 раз в год;
- контроль наличия рациона для формирования меню – перед разработкой меню;
- контроль наличия меню – перед началом работы оздоровительной организации;
- контроль наличия сборника рецептов и (или) технологических, технико-технологических карт – перед началом реализации меню;
- контроль комплектования организации для детского питания персоналом в соответствии со штатным расписанием – 1 раз в год и по мере необходимости;
- контроль комплектования персоналом с соответствующим образованием и опытом работы – при приеме на работу;
- контроль наличия должностных инструкций (регламентов) по каждой должности – при разработке штатного расписания;
- контроль ознакомления работниками с должностными обязанностями (наличие соответствующей записи в листе ознакомления, являющимся неотъемлемой частью должностной инструкции (регламента) – при трудоустройстве каждого работника;
- контроль организации прохождения предварительных (при устройстве на работу) и периодических (в период работы) профилактических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками – 1 раз в год;
- контроль наличия, оформления и полноты ведения форм учета и отчетности в части соблюдения требований санитарного законодательства, законодательства в сфере технического регулирования – 1 раз в месяц;
- контроль определения потребностей и требований к закупаемой пищевой продукции (подготовка технического задания);
- контроль использования для перевозки пищевой продукции (пищевая продукция промышленного изготовления, полуфабрикаты) специализированного автотранспорта.

12.2. Предварительный (входной) контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (процедуры № 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12), КТ № 1,2,3.

12.2.1. Визуальный контроль за условиями транспортировки, приема пищевой продукции



предусматривает:

- контроль санитарного состояния, целостности внутренней отделки грузового отделения автотранспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- контроль проведения поставщиком пищевой продукции регулярной мойки и дезинфекции грузового отделения автотранспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции – 1 раз в месяц;
- контроль соблюдения температурных режимов при перевозке скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- контроль соблюдения при перевозке пищевой продукции товарного соседства, исключения контакта продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- контроль наличия личных медицинских книжек с результатами пройденного медицинского осмотра (предварительный, периодический), отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации грузчиков или водителей (экспедиторов) – 1 раз в год;
- контроль наличия договоров (контрактов) на поставку продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевых продуктов – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- контроль внесения записей в полном объеме в соответствии с установленной формой журнала входного контроля скоро и особоскоропортящейся пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции.

12.2.2. Визуальный контроль за условиями приема, перемещения, временного хранения пищевой продукции предусматривает:

- контроль проведения органолептической оценки качества и безопасности пищевой продукции (внешний вид, запах, целостность транспортной и потребительской упаковки) – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- контроль наличия сопроводительной документации (товаротранспортная накладная, декларация о соответствии, ветеринарные свидетельства, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции) – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- контроль наличия на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша) – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- контроль наличия полной информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- контроль проведения идентификации пищевой продукции визуальным или органолептическим, или аналитическим методами – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- контроль наличия документов, подтверждающих прослеживаемость пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- контроль отзыва, изъятия или утилизации пищевой продукции – при выявлении пищевой продукции несоответствующей обязательным требованиям;
- контроль исправности холодильного и технологического оборудования, в том числе средств измерений (контрольные приборы) – ежемесячно;
- контроль наличия технической документации на используемое холодильное и технологическое оборудование – при вводе в эксплуатацию;
- контроль проведения профилактических мероприятий, обеспечивающих поддержание в рабочем состоянии холодильного и технологического оборудования – в соответствии с графиком и по мере необходимости;



- контроль условий хранения пищевой продукции (правила товарного соседства, расстановка оборудования для хранения, норм складирования, температура, влажность воздуха) – ежедневно;
 - контроль температуры и влажности воздуха в складских помещениях – ежедневно;
 - контроль температуры внутри холодильного оборудования – ежедневно;
 - ведение записей в журнале (листе) контроля температурно-влажностных режимов хранения пищевой продукции – ежедневно;
 - контроль соблюдения сроков годности пищевой продукции – ежедневно;
 - контроль соблюдения ротации при хранении пищевой продукции – ежедневно.
- 12.3. Контроль за соблюдением этапов технологического процесса. Операционный (производственный) контроль (процедуры 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10), КТ № 4,5, ККТ 1, 2, 3, 4, 5, 6.
- 12.3.1. Визуальный контроль за соблюдением технологических операций на всех этапах технологического процесса предусматривает:
- контроль наличия нормативной, технологической и другой документации, регламентирующей работу организации для детского питания – перед началом смены;
 - контроль наличия меню – перед началом деятельности;
 - контроль наличия технической документации (рецептурные сборники, ТК и ТТК) на изготавливаемые блюда и кулинарные изделия – ежедневно, перед началом смены;
 - контроль за отбором и хранением суточных проб (при необходимости) – ежедневно;
 - контроль проведения бракеража готовых блюд и кулинарных изделий – каждой партии приготовленной пищи;
 - контроль ведения журнала бракеража готовой кулинарной продукции – ежедневно;
 - контроль расстановки оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающей поточность технологического процесса – при оснащении помещений оборудованием, ежедневно;
 - контроль обеспечения свободного доступа к холодильному и технологическому оборудованию в процессе работы и в процессе проведения уборки – при оснащении помещений оборудованием, ежедневно;
 - контроль соблюдения поточности технологических процессов, исключения встречных потоков продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, чистой и использованной посуды, инвентаря, тары, а также персонала и посетителей – ежедневно;
 - контроль раздельного использования технологического оборудования, предназначенного для обработки сырой и готовой пищевой продукции – при каждой технологической операции;
 - контроль соблюдения маркировки холодильного, технологического оборудования, производственных столов, кухонной посуды, инвентаря и тары – при каждой технологической операции;
 - контроль соблюдения технологических процессов (операций) изготовления кулинарной продукции
 - контроль соблюдения температуры и времени термической обработки при изготовлении продукции для детского питания – постоянно;
 - контроль исправности холодильного и технологического оборудования, в том числе средств измерений (контрольные приборы) – ежемесячно;
 - контроль наличия технической документации на используемое холодильное и технологическое оборудование – при вводе в эксплуатацию;



- контроль проведения профилактических мероприятий, обеспечивающих поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование – в соответствии с графиком и по мере необходимости;

- контроль внесения изменений в меню при выходе холодильного или технологического оборудования из строя – незамедлительно.

12.3.2. Лабораторный контроль пищевой продукции предусматривает выборочные исследования кулинарной продукции по показателям безопасности с целью контроля возможного загрязнения готовых блюд в процессе их приготовления и реализации.

12.3.3. Контроль проведения лабораторных исследований качества и безопасности продукции для детского питания проводится в соответствии с таблицей 1.

Лабораторный производственный контроль на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье, осуществляется на договорной основе с аккредитованной лабораторией в объеме и с периодичностью, указанной в таблице 4.

Таблица 4

Инструментальный и лабораторный контроль
факторов производственной среды

Рабочее место и место отбора проб	Фактор окружающей среды	Периодичность контроля	Методы исследования ³
Повара, кухонный работник	искусственная освещенность ¹	1 раз в год и после проведения реконструкции системы освещения или замены ламп на энерго-сберегающие	1, 2
	параметры микроклимата ²	2 раза в год и после проведения реконструкции системы отопления помещений	3
	уровень шума	1 раз в 5 лет и после проведения профилактических работ по снижению уровня шума (при необходимости)	4
	интенсивность теплового облучения	1 раз в 5 лет и после установки нового производственного оборудования с выделением тепла	3

Примечание:

* Методы исследования, используемые для определения безопасности:

1. Здания и сооружения. Методы измерения освещенности. ГОСТ 24940-16. – М.: Издательство стандартов, 1997. – 25 с.

2. Методические указания МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТМО1-98 «Оценка освещенности рабочих мест».

3. Методы контроля. Физические факторы. Методические указания. МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений».

4. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Методы измерения шума на рабочих местах. ГОСТ 12.1.050-86.

** к параметрам искусственного освещения относятся: а) уровень освещенности, б) коэффициент пульсации, в) показатель дискомфорта.

*** к параметрам микроклимата относятся: а) скорость движения воздуха, б) температура воздуха, в) влажность воздуха, г) интенсивность теплового облучения.

12.3.4 Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах.

12.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке – согласно п.7 утвержденной Программы производственного контроля.



12.4.1. Согласно приказа МЗ РФ от 28.01.2021 г № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации. Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работами, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры» все вновь поступившие на предприятие проходят первичный медицинский осмотр.

13. Вид работ и услуг, контроль безопасности

13.1. Контроль за безопасностью оказываемых услуг осуществляется с применением лабораторных исследований (испытаний) изготавливаемой пищевой продукции.

13.1.1. Визуальный контроль за условиями транспортировки, временного хранения пищевой продукции, приготовлением и реализацией кулинарной продукции.

13.1.2 Лабораторный контроль пищевой продукции предусматривает выборочные исследования кулинарной продукции по показателям безопасности и качества питьевой воды с целью контроля возможного загрязнения готовых блюд в процессе их приготовления и реализации и столовой и кухонной посуды в процессе мытья.

13.1.3. Контроль проведения лабораторных исследований качества и безопасности воды и продукции для детского питания указан в таблице 5.

Таблица 5

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных исследований

Объект	Исследуемые показатели	Периодичность	Методики
Смывы с объектов внешней среды в цехах пищеблока	БГКП, сальмонеллез	1 раз в год	3,4
Овощи, рыба	Яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших	1 раза в год	4
Блюда собственного производства: - холодные блюда (салаты из сырых и вареных овощей); - первые, вторые, гарниры	КМАФАиМ, БГКП (колиформы), E.Coli, S.aureus, сальмонеллы, Proteus	1 раз в год	3,4

Примечание: * Методы исследования, используемые для определения безопасности:

1. МУК 4.2.1018-01 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды».

2. МУК 4.3.2900-11 «Методы контроля. Физические факторы. Измерение температуры горячей воды систем централизованного горячего водоснабжения»

3. ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».

4. МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях для детского питания и торговли пищевыми продуктами»

13.2. В случае изготовления несоответствующей требованиям безопасности кулинарной продукции применяется система прослеживания, позволяющая идентифицировать каждую партию готовой продукции, ее связь с партией сырья, поставщиком этого сырья, определить распределение (реализацию) и провести изоляцию несоответствующей продукции.



Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям безопасности, которые предусмотрены ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Решение о возможности использования кулинарной продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством в области ветеринарии.

Такая пищевая продукция до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия, осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.

В случае утилизации несоответствующей пищевой продукции, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) индивидуальный предприниматель осуществляет выбор способов и условий ее утилизации.

Приведение несоответствующей пищевой продукции в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее – уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства в области защиты окружающей среды.

В тех случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, индивидуальный предприниматель письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

При утилизации пищевой продукции, несоответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) индивидуальный предприниматель представляет подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном действующим законодательством, в орган, вынесший предписание об их утилизации, документ.

14. Мероприятия по обеспечению соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов

14.1. Контроль за санитарной обработкой помещений и соблюдением температурных режимов проводят в соответствии в таблице 6.



Таблица 6

Контроль санитарной обработки помещений

Объект	Мероприятие	Кратность проведения мероприятий
Внутренние стены, двери помещений	очистка, мытье теплой водой или моющими растворами, споласкивание	1 раз в неделю
Полы	мытьё теплой водой или моющими растворами	2 раза в день и по мере необходимости
Санитарно-бытовые помещения	мытьё теплой водой или моющими растворами	2 раза в день и по мере необходимости
Санитарно-техническое оборудование	мытьё теплой водой или моющими растворами, мытье с применением дезинфекционных средств, ополаскивание	1 раз в день и по мере необходимости
Производственное оборудование, инвентарь, посуда, тара	очистка, мытье с применением моющих средств, мытье с применением дезинфекционных средств, ополаскивание	после каждого технологического процесса
Холодильное оборудование	очистка, мытье с применением моющих средств, дезинфекция, ополаскивание	1 раз в 10 дней
Осветительные приборы, вентиляционные системы	мытьё теплой водой с моющими растворами	1 раз в месяц
Радиаторы, подоконники	мытьё теплой водой с моющими растворами	1 раз в месяц
Уборочный инвентарь	мытьё теплой водой с моюще-дезинфицирующими растворами	ежедневно по окончании работ
Электроосветительная аппаратура	протирание влажной ветошью, смоченной в моющем растворе	1 раз в месяц
Внутреннее оконное остекление	протирание влажной ветошью	перед началом работы и по мере необходимости
Места временного хранения отходов и емкости для их хранения	мытьё теплой водой с моющими и дезинфекционными растворами	ежедневно и по мере необходимости
Емкости для сбора мусора и пищевых отходов	мытьё теплой водой с моющими растворами, дезинфекция	после каждой очистки



Список нормативных документов

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике населения»;
- Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;
- Федеральный закон от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» (с изменениями и дополнениями);
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Межгосударственного совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) от 18.06.2010 г. № 299 (с изменениями и дополнениями);
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации для детского питания населения»
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»



- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р ИСО 9000-2011 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»;
- ГОСТ Р ИСО 10012-2008 «Менеджмент организации. Системы менеджмента измерений. Требования к процессам измерений и измерительному оборудованию»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования»;
- ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством»;
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги для детского питания. Методы лабораторного контроля продукции для детского питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»;
- ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги для детского питания. Методы лабораторного контроля продукции для детского питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний»;
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги для детского питания. Номенклатура показателей качества продукции для детского питания»;
- ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги для детского питания. Идентификация продукции для детского питания. Общие положения»;
- ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги для детского питания. Система менеджмента безопасности продукции для детского питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания»;
- ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги для детского питания. Хранение проб продукции для детского питания на предприятиях для детского питания»;
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2-2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»;
- ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги для детского питания. Продукция для детского питания. Требования к изготовлению и реализации»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги для детского питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги для детского питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги для детского питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги для детского питания. Технологические документы на продукцию питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги для детского питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции для детского питания»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги для детского питания. Метод органолептической оценки продукции для детского питания»;
- ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия»;
- ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части)»;
- ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»;
- ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное»;
- ГОСТ Р 55290-2012. «Крупа гречневая. Общие технические условия»;
- ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»;
- ГОСТ 5784-60 «Крупа ячневая. Технические условия»;
- ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»;



- ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»
- ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети»
- ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети»;
- ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»;
- ГОСТ 1724-85. «Капуста белокачанная свежая, заготавливаемая и поставляемая»;
- ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая»;
- ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»;
- ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»;
- ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи прессованные хлебопекарные. Технические условия»;
- ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сухие. Технические условия» ;
- ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»;
- ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
- ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»;
- Руководство Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»;
- Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов HACCP».

* примечание – при использовании указанных стандартов целесообразно проверить их действие в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год.



Приложение № 6

Политика

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 169 комбинированного вида» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 169 комбинированного вида»:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции
4. Повышение эффективности пользования ресурсами
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах HACCP
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

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 МБДОУ № 169 несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.