

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ «ДС № 473
г. Челябинска»

_____ Е.П. Кудрявцева

«__» _____ 20__ г.

**ПРОГРАММА ХАССП
МАДОУ «ДС № 473 г. Челябинска»**

г. Челябинск
2021г.

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно [Приложения 1](#) «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов», Политики МАДОУ «ДС № 473 г. Челябинска» в области качества и безопасности выпускаемой продукции ([Приложение 22](#)).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАДОУ (далее – Учреждения) 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 Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

[Программа \(план\) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических \(профилактических\) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности МАДОУ «ДС № 473 г. Челябинска»](#)

[Приложение 50](#) Процедуры ХАССП

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

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

продукции требованиям 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. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям. Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков приведен в [Приложении 2](#).

[Приложение 2.1](#). Набор оборудования производственных, складских помещений.

[Приложение 2.2](#). План-схема пищеблока МАДОУ

[Приложение 39](#) Перечень оборудования пищеблока МАДОУ с целью определения его достаточности для выбранных технологических процессов

План-схема представлена в целью наглядного представления обеспечения МАДОУ оборудованием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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.

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

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

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

- для выпечки используется стол или накладку для стола из дерева твердых пород;

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

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

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

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

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

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную

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

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

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

Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки.

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

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

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

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

3.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

3.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C 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 0,35м от пола.

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

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

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

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

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°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (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.

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

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

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

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

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

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

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

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

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

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

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

4.1. Прием пищевых продуктов, в том числе продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МАДОУ не принимаются.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья от поставщиков, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, в товарно-транспортной накладной указываются сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

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:

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 7) (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранится в течение года.

Контроль поступающих продуктов осуществляется на основании утвержденного в ДОУ Регламента «Входной контроль сырья».

В ходе контроля за поступающим сырьем используются:

[Приложение 20](#) Требования к перевозке и приему пищевых продуктов

[Приложение 38](#) Контроль купленной пищевой продукции и сырья

[Приложение 40](#) Поступление сырья на склад

[Приложение 48](#) Журнал регистрации результатов производственного контроля

[Сопроводительные листы, уведомления о несоответствующем сырье](#)

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.

Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

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

4.3. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого сырья и готовой пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный внутри холодильного оборудования.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования ([Приложение 4](#)), который хранится в течение года.

4.4. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Мясо, мясо птицы, рыба, овощи хранятся на нижней полке.

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

4.6. 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 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; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10°C.

Плоды 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).

4.7. 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.

4.8. 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.

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

4.10. 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.

4.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты в [Приложение 17](#)), 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°C 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°C до раздачи не более 1 часа.

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

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

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

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

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

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

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

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

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

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

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

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

4.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.16.1. 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.

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

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

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

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

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

4.16.7. 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.

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

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2°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 +/- 2°C.

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

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

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

4.21. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

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

[Приложение 6](#) Журнал бракеража готовой пищевой продукции

[Приложение 18](#) Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

[Приложение 49](#) Журнал «Критические контрольные точки» (готовые блюда)

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.

[Приложение 11 таб. 1](#) Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

[Приложение 11 таб. 3](#) Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)

[Приложение 12 таб. 1](#) Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

[Приложение 12 таб. 3](#) Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ в энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

[Приложение 12 таб. 4](#) Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

[Приложение 15](#) (по Приложению 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) Ведомость контроля за рационом питания (Возрастная категория: 2-3 лет)

[Приложение 16](#) (по Приложению 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) Ведомость контроля за рационом питания (Возрастная категория: 3-7 лет)

4.23. В целях контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) отбирается непосредственно после приготовления пищи. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотно закрывающимися крышками, отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Каждое блюдо или кулинарное

блюдо помещаются в отдельную посуду и сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в специально отведенном холодильнике. Холодные закуски, первое блюдо, гарниры и напитки (третье блюдо) отбирается в количестве не менее 100 г, порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставляться поштучно (целиком) в объеме одной порции.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

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

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

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдение следующих требований:

- кипятить воду не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

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

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

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

5.1. Виды опасных факторов:

которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

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

5.2. Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления):

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

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

[Приложение 42](#) Определение опасных факторов

[Приложение 43](#) Анализ опасных факторов для этапов приготовления пищи

[Приложение 46](#) Установление критических границ для каждой критической контрольной точке

[Приложение 8](#) Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

[Приложение 20](#). Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

[Приложение 40](#) Поступление сырья на склад

При организации питания детей в МАДОУ используются основные пищевые продукты для питания детей в дошкольных организациях ([Приложение 9](#)) и не используются продукты, указанные в [Приложении 8](#) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. МАДОУ в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя Управления по делам образования города Челябинска финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю, посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для муниципальных дошкольных образовательных учреждений города Челябинска, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом, в связи с централизованной закупкой продуктов питания для МАДОУ.

При формировании рациона здорового питания и меню при организации детей должны соблюдаться следующие требования:

- в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований,

- Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

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

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

- Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам

пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в [таблице № 1 приложения № 12](#), по каждому приему пищи.

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

➤ Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в [Приложении 10](#)). Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

➤ Ежедневное меню питания для всех возрастных групп детей с наименованием приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (групповой ячейке).

[Приложение 32](#) Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

[Приложение 13](#) Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

[Приложение 14](#) Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

5.2.2. **Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах ([Приложения 4, 5](#)).

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в МАДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных заведующим МАДОУ 20-дневном меню технологических карт (ТК).

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

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

5.2.4. **Условия хранения** салатов при раздаче.

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

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

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

[Приложение 4](#) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

[Приложение 5](#) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

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

6.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся пищевой продукции ([Приложение 7](#)). В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется,

неисправности оборудования устраняются.

6.3.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 20-дневному меню МАДОУ, а также ГОСТах на продукцию).

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

➤ При проверке качества блюд из отварных 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 проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

Приложение 46 Установление критических границ для каждой критической контрольной точке

6.4. Разработка системы мониторинга

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

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в **Приложение 47** (Журнал мониторинга по принципам ХАССП).

6.4.1. Температура и влажность в складских помещениях, где хранятся сухие продукты, измеряется – ежедневно, с занесением в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (**Приложение 5**) – контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

6.4.2. Термообработка – ведение бракеражного журнала готовой продукции (**Приложение 6**). Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

6.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

6.5.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья – после проведенных лабораторных исследований:

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

6.5.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не

допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков – его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

6.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

Приложение 6 Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение 18 Органолептическая оценка

Приложение 19 Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

Приложение Журнал «Критические контрольные точки» (готовые блюда)

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

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

Приложение 23 График генеральной уборки пищеблока

Приложение 24 Журнал генеральной уборки

Приложение 25 Журнал учета дезинфекции и дератизации

Приложение 26 Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Приложение 30 Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Приложение 33 Требования к санитарному содержанию помещений

Приложение 34 Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

Приложение 35 Правила личной и профессиональной гигиены

Приложение 36 Требования к соблюдению санитарных правил

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

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

6.8.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов – плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

6.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

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

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

7.2 Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды – определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию

следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ – СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

7.3 Производственный контроль включает:

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

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

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

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

[Приложение 27](#) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)

[Приложение 28](#) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

[Приложение 29](#) Журнал здоровья персонала

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

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

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

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

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

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МАДОУ.

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

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

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказами: Минздрава РФ от 28.01.2021 г. № 29н, Минтруда РФ от 31.12.2020 г. № 988н, Минздрава РФ от 31.12.2020 г. № 1420н и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

[Приложение](#) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу Министерства здравоохранения РФ № 229 от 29.06.2002 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

- 1) Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2) Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
- 3) Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
- 4) Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- 5) Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- 6) Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
- 7) Иное.

10. Выполнение принципов ХАССП

10. Руководство Учреждения назначает группу ХАССП которая несет ответственность:

- за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- качество выпускаемой пищевой продукции.

Приложение 22 Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

10.1. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

10.2. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;

- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

10.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- помещения (характеристика, планировка);
- оснащение и предметы;
- процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- документация;
- мониторинг требований;
- обучение персонала;

Правильные технологии гигиены и (GHP):

- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
- гигиена персонала;
- практическое и теоретическое обучение по гигиене;

10.6. Группа ХАССП поводит плановые и внеплановые внутренние проверки. Проверки проводятся не реже одного раза в год. Внепланово – если появится новый опасный фактор (п. 4.8.1 ГОСТ Р 51705.1–2001), для того чтобы проанализировать результаты мониторинга, рассмотреть жалобу, оценить эффективность системы ХАССП. Рабочая группа составляет программу проверки, включающей контрольные вопросы по основным направлениям проверки (качество продуктов и сырья, условия, в которых хранят продукты, качество приготовления пищи и др.).

В ходе проверки группа ХАССП рассматривает основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590–20, СП 2.4.3648–20, используя вопросы по критическим контрольным точкам организации.

[Приложение 37](#) Чек-лист для рабочей группы ХАССП

[Приложение 38](#) Контроль купленной пищевой продукции и сырья

[Приложение 39](#) Перечень оборудования пищеблока МАДОУ с целью определения его достаточности для выбранных технологических процессов

[Приложение 40](#) Поступление сырья на склад

[Приложение 41](#) Оценка рисков

[Приложение 44](#) Этапы проведения внутренних проверок

[Приложение 45](#) Рабочие листы ХАССП

[Приложение 46](#) Установление критических границ для каждой ККТ

[Приложение 50](#) Процедуры ХАССП

[Приложение 51](#) Определение критических контрольных точек, проведение предупреждающих и корректирующих действий

10.7. По результатам проверки рабочая группа составляет план корректирующих мероприятий, для устранения нарушений (в случае их выявления) План корректирующих мероприятий должен содержать меры, которые помогут устранить или уменьшить риски и опасные факторы, а также информацию о закреплении ответственных за каждый конкретный

пункт, сроки выполнения и при необходимости – источники финансирования мероприятий.
 10.8. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11. Документация программы ХАССП

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

11.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 21);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (фора приказа в Приложении 22);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- регистрационно-учетной документации.

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

- 1) Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 3);
- 2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 4);
- 3) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 5);
- 4) Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложения 6);
- 5) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 7);
- 6) Журнал лабораторного учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 19);
- 7) Журнал генеральной уборки (Приложение 24);
- 8) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 25);
- 9) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 26);
- 10) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 27);
- 11) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 28);
- 12) Журнал здоровья персонала (Приложение 29)
- 13) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 30)
- 14) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 31);
- 15) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 47)
- 16) Журнал регистрации результатов производственного контроля (Приложение 48)
- 17) Журнал «Критические контрольные точки» (готовые блюда) (Приложение 49)
- 18) Личные медицинские книжки каждого работника;
- 19) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- 20) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).
- 21) Инструкции.

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

| Наименование нормативного документа | Регистрационный |
|--|--|
| Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. | № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40) |
| Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40) | № 184 -ФЗ |
| Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09.12.2011 (ст. 1 -ст. 29) | ТР ТС 023/2011 |
| Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл. 1 ст. 1, 2, 3, 4, гл. 2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст. 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27) | № 90-ФЗ от 24.06.2008 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1-151) | ТР ТС 034/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1-115) | ТР ТС 033/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. № 58 (ст. 1 - 12) | ТР ТС 029/2012 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. № 797 (ст.1, ст. 2, ст. 3, ст. 4, ст. 5, ст. 8, ст. 9, ст. 10, ст. 11, ст. 12, ст. 13) | ТР ТС 007/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. №798 (ст. 1, ст. 2, ст. 3, ст. 4, ст. 5, ст. 6, ст. 7) | ТР ТС 008/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г. № 32 (ст. 1-8) | ТР ТС 025/2012 |
| Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст. 3, 4, гл. 2 ст. 7, гл. 6 ст. 17, 18, 19, гл. 9 ст. 24, 25, 26, гл. 10 ст. 27, 28, гл.11 ст. 29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4) | № 88-ФЗ от 12.06.2008 |

| | |
|---|---|
| Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16, 19, 20, 21, 23) | N 15-ФЗ от 23.02.2013 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ДОУ) | 2.1.3.2630-10 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДОУ) | 2.1.7.2790-10 |
| Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» | ФЗ № 2 от 09.01.1996 (ред. от 25.10.2007) |
| Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» | ФЗ № 29 от 02.01.2000 |
| «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» | Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302-н от 12.04.2011 |
| «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» | Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 |
| «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | СП 1.1.2193-07 от 27.03.2007 (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) |
| Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями | СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01) |
| «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | СанПиН 2.3. 2. 1324-03 |
| «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» | СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.1996 № 21 |
| «Гигиенические требования к условиям труда женщин» | СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» | СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» | СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями |

| | |
|--|--|
| «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» | СП 3.5.3. 1129-02 |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» | СП 3.5. 1378-03 |
| «Профилактика сальмонеллеза» | СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями |
| «Профилактика иерсиниоза» | СП 3.1.7.2615-10 |
| СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1-7.4) | 3.3.2.1248-03 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2) | 2.3.6.1079-01 |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41) | 2.3.2.1078-01 |
| СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1-4.9) | 2.1.4.1074-01 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10) | 2.1.2.2646-10 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4) | 3.5.3.1129-02 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2) | 3.5.1378-03 |
| СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -0.3) | 3.1./3.2.3146-13 |
| СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5) | 3.2.1333-03 |
| СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2) | 3.3.2342-08 |
| СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13) | 3.3.2367-08 |
| СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2 | 3.1.2.3109-13 |
| СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3) | 3.1.2.3149-13 |

| | |
|---|----------------------------|
| СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5) | 3.1.3.2352-08 |
| СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1-3 | 3.1.2.3162-14 |
| СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1-8.4, приложения №№ 1,2,3) | 3.1.2952-11 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2) | 3.1.1.2341-08 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№ 1, 2 | 3.1.3112-13 |
| СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8 | 3.1.5.2826-10 |
| СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3) | 3.2.3110-13 |
| СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4 | 3.1.2.3114-13 |
| СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3) | 3.1.1.3108-13 |
| СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3) | 3.1.7.2615-10 |
| СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3 | 3.1.7.2616-10 |
| СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3) | 3.1.2.3117-13 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14 | 2.1.7.1287-03 |
| СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7) | 1.1.1058-01 |
| СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4) | 2.2.0.555-96 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1.9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, п.п. 7.1-8.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1) | 2.4.4.3172-14 |
| СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица № 1, 2) | 2.2.1/2.1.1.1278-03 |
| приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1 | № 125-н от 21.03.2014г. |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г. № 769 | ТР ТС 005/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881 | ТР ТС 022/2011 |

| | |
|--|--------------------------|
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 | ТР ТС 021/2011 |
| Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК) | N 51н от 31.01.2011г. |
| Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 | |

Приложение 2

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается
при организации питания детей:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучным по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них изготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки, газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 9
по Приложению 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

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

| № | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|---|---|----------------|---------|
| | | 1-3 года | 3-7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочные продукции | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 50 | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята – бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |

| | | | |
|----|--|-----|-----|
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат – пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Сок фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовый пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

Приложение 10
по Приложению 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/ 3-6 лет и старше

| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|------------------|--------------------|-----------|------------------|------|----------|-------------------------|-------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | | |
| Неделя 1 | | | | | | | |
| День 1 | | | | | | | |
| завтрак | | | | | | | |
| итого за завтрак | | | | | | | |
| обед | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| Итого за обед | | | | | | | |
| полдник | | | | | | | |
| Итого за полдник | | | | | | | |
| ужин | | | | | | | |
| Итого за ужин | | | | | | | |
| Итого за день: | | | | | | | |
| День 2 | | | | | | | |
| завтрак | | | | | | | |
| Итого за завтрак | | | | | | | |
| обед | | | | | | | |
| Итого за обед | | | | | | | |
| полдник | | | | | | | |
| Итого за полдник | | | | | | | |
| ужин | | | | | | | |
| Итого за ужин | | | | | | | |
| Итого за день: | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Среднее значение за период | | | | | | | |

Приложение 11
по Приложению 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

| Блюдо | Масса порций | |
|---|--------------------|---------|
| | от 1 года до 3 лет | 3-7 лет |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака | 130-150 | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п) | 30-40 | 50-60 |
| Первое блюдо | 150-180 | 180-200 |

| | | |
|--|---------|---------|
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50-60 | 70-80 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао – напиток, напиток из шиповника, сок) | 150-180 | 180- 00 |
| Фрукты | 95 | 100 |

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)

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

Приложение 12
по Приложению 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

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

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

Таблица 3

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

| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности |
|-----------------|------------|---------------------------|
|-----------------|------------|---------------------------|

| | | в пищевых веществах в энергии |
|---|----------------|-------------------------------|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| | второй завтрак | 5% |
| | обед | 35% |
| | полдник | 15% |
| | ужин | 25% |

Таблица 4

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации | |
|-------------------|---|----------------|
| | 8-10 часов | 11-12 часов |
| 8.30-9.00 | завтрак | завтрак |
| 10.30-11.00 | второй завтрак | второй завтрак |
| 12.00-13.00 | Обед | Обед |
| 15.30 | полдник | полдник |
| 18.30 | - | ужин |

Приложение 13
по Приложению 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции - заменитель | Масса, г |
|--|----------|--|----------|
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| | | Печень говяжья | 116 |
| | | Мясо птицы | 97 |
| | | Рыба (треска) | 125 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| | | Баранина II кат. | 97 |
| | | Конина I кат. | 104 |
| | | Мясо лося (мясо с ферм) | 95 |
| | | Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| | | Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| | | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| | | Сгущено – вареное молоко | 40 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| | | Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| | | Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| | | Рыба (треска) | 17,5 |
| | | Сыр | 12,5 |
| | | Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
| | | Рыба (треска) | 105 |

| | | | |
|----------------------|-----|--|-----|
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| | | Мясо (говядина) | 26 |
| | | Рыба (треска) | 30 |
| | | Молоко цельное | 186 |
| | | Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| | | Капуста цветная | 80 |
| | | Морковь | 154 |
| | | Свекла | 118 |
| | | Бобы (фасоль), в том числе консервированный | 64 |
| | | Горошек зеленый | 40 |
| | | Горошек зеленый консервированный | 64 |
| | | Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| | | Соки фруктовые | 133 |
| | | Соки фруктово - ягодные | 133 |
| | | Сухофрукты: | |
| | | Яблоки | 12 |
| | | Чернослив | 17 |
| | | Курага | 8 |
| | | Изюм | 22 |

Приложение 14
по Приложению 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

| Вид организации | Продолжительность либо время нахождения ребенка в организации | Количество обязательных приемов пищи |
|--|---|--|
| Дошкольные организации, организации по присмотру и уходу | до 5 часов | 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации) |
| | 8-10 часов | завтрак, второй завтрак, обед и полдник |
| | 11-12 часов | завтрак, второй завтрак, обед полдник и ужин |

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: _____

Возрастная категория: 2-3 лет

| № п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению №12 | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы в % (+/-) |
|-------|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|-------------------------------|-------------------------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | |
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | |

Рекомендации по корректировке меню _____

Подпись медицинского работника и дата _____

Подпись руководителя и дата _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника _____

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: _____

Возрастная категория: 3-7 лет

| № п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению №12 | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы в % (+/-) 1 |
|-------|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|-------------------------------|------------------------------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | |
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | |

Рекомендации по корректировке меню _____

Подпись медицинского работника и дата _____

Подпись руководителя и дата _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника _____

Пример технологической карты

Технологическая карта № 178

Наименование блюда: Котлеты, биточки, шницели куриные

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Курица 1 категории потрошенная | 145 | 52 |
| Хлеб пшеничный | 13 | 13 |
| Молоко или вода | 18 | 18 |
| Соль поваренная пищевая | 1 | 1 |
| Масса полуфабриката | | 80 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Масса готовых изделий | | 70 |
| Соус | 30 | 30 |
| или масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход с соусом: | | 70/30 |
| Выход с маслом: | | 70/5 |

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным высшего сорта хлебом, солят, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели. Укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 минут.

Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом.

Температура подачи — 65 °С.

Гарниры: пюре картофельное, морковное, свекольное.

Соусы: молочный, сметанный.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Консистенция: пышная, не мажущая.

Цвет: на разрезе - серый.

Вкус: в меру соленый, свойственный куриному мясу.

Запах: свойственный блюду из птицы, без посторонних запахов.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

| Пищевые вещества | | | | Минеральные вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------------------|-------|----------------|----------------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 10,82 | 11,46 | 6,22 | 171,29 | 30,03 | 0,833 | 0,061 | 0,112 | 0,64 |

Заведующий производством _____

(Подпись)

(ФИО)

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

Система оценки бракеража готовой продукции

5 – Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4 – Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3 – Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2 – Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1 – Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

**Журнал инструментальных и лабораторных методов
производственного контроля**

| № п/п | Вид исследований, испытаний, измерений | Место замеров или отбора проб | Дата | Нормативный документ, определяющий предмет контроля | Результат исследований, испытаний, измерений |
|-------|--|-------------------------------|------|---|--|
| | | | | | |

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

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

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

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Политика МАДОУ «Детский сад № 473»
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 МАДОУ в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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 ХАССП,
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:

Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,

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

Руководство МАДОУ 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 ДОУ и потребителей.

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

ПРИКАЗ

от _____

№ _____

О создании рабочей группы
в учреждении по разработке
и внедрению принципов ХАССП,
утверждению программы ХАССП

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МАДОУ «Детский сад № 473» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор _____

Технический секретарь _____

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП _____ шеф-повар

Член рабочей группы ХАССП _____ кладовщик

Член рабочей группы ХАССП _____

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МАДОУ «Детский сад № 473»

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;

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

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП:

- доведение до исполнителей решения группы.

9. Заведующему и зам. зав. по АХЧ (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № _____)

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Заведующий

ФИО

Приложение 23

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник

Чистка полов, плинтусов.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Журнал генеральной уборки

| Дата | Наименование помещения | Время | Периодичность обработки | Качество обработки | Ответственный |
|------|------------------------|-------|-------------------------|--------------------|---------------|
| | | | | | |

Журнал учета дезинсекции и дератизации

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

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

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

| Дата | Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей) | Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое) | Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной) | Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный) | Время | | Длительность (для повторно-кратковременного интервала между сеансами облучения) |
|------|--|--|---|--|-------|------|---|
| | | | | | ВКЛ | ВЫКЛ | |
| | | | | | | | |

Журнал здоровья персонала

| N п/п | Ф.И.О. работника <*> | Должность | Месяц/дни <***>: | | | | | | | |
|-------|----------------------|-----------|------------------|---|---|---|---|---|---|-----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | ... |
| 1. | | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | | |

Примечание:

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

<***> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
(в т.ч. связанных с раздачей пищи)**

| N п/п | Ф.И.О. работника <*> | Должность | Дата прохождения медицинского осмотра | Медицинское заключение | Дата следующего медицинского осмотра |
|----------|-------------------------|-----------|--|---------------------------|---|
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

| N п/п | Ф.И.О. работника пищеблока <*> | Должность | | | |
|----------|--------------------------------------|-----------|--|--|--|
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

| Наименование мероприятий | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | ... | 30 |
|---|---|---|---|---|---|-----|----|
| 1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой | | | | | | | |
| 2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока | | | | | | | |
| 3. Нормы закладки сырой продукции | | | | | | | |
| 4. Бракераж готовой продукции | | | | | | | |
| 5. Соответствие технологии приготовления блюд | | | | | | | |
| 6. Нормы выдачи готовых блюд | | | | | | | |
| 7. Соблюдение режима выдачи пищи | | | | | | | |
| 8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке | | | | | | | |
| 9. Соблюдение графика генеральной уборки | | | | | | | |

Ответственные лица: инструкторы по гигиеническому воспитанию

Условные обозначения:

- - не закрашенные знаки – полностью соответствует требованиям;
 ◐ - частично закрашенные знаки – частично соответствует (небольшие нарушения);
 ◑ - полностью закрашенные знаки – не соответствует требованиям.

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

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

Требования к составлению основного меню для организации питания детей разного возраста

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и учитывать нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей разных возрастных групп (таблица 1 Приложения 12).

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

В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

3. Питание должно быть организовано в соответствии с ежедневным основным меню, утвержденным руководителем ДООУ, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 9).

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

При составлении ежедневного меню основного питания учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также соответствие рекомендуемому ассортименту основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

4. При составлении ежедневного меню основного питания следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом рекомендуемого распределения калорийности между приемами пищи (таблица 3 Приложения 12).

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием

пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5. Ежедневное меню основного питания должно содержать информацию в соответствии с [Приложением № 10](#) (образец Меню приготавливаемых блюд). Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в основном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно [Приложению № 17](#).

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному основному меню.

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать [таблице 3 Приложения 11](#).

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

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в ежедневное меню основного питания включаются блюда и продукты с учетом режима работы ДООУ и режима питания детей.

8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам ([Приложение 13](#)).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

10. В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

11. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (таблица 4 Приложения 12).

Приложение 33

Требования к санитарному содержанию помещений

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

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

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

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

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

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

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки

сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

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

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

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

8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

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

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

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

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

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

12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

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

14. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

На каждого ребенка необходимо иметь два комплекта белья, включая

полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

15. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

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

17. Мочалки для мытья детей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после использования замачиваются в дезинфицирующем растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в чистых матерчатых мешках.

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

Приложение 34

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

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники поликлиники № 8 проводят:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;

- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;

- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;

- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по

физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;

- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,

- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;

- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);

- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;

- контроль за пищеблоком и питанием детей;

- ведение медицинской документации.

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

2.1. Выявление инвазированных контагиозными гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

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

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

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

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;

- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;

- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрасы и

подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;

- в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;

- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

2.5. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

Приложение 35

Правила личной и профессиональной гигиены

Работники пищеблока должны соблюдать правила личной гигиены, так как это является одним из основных условий, предупреждающих бактериальное загрязнение готовой продукции. Санитарные требования, связанные с выполнением правил личной гигиены, сводятся к следующему: содержанию в чистоте личной и санитарной одежды, уход за чистотой тела и рук, волос, соблюдение санитарного режима на производстве и в быту.

Работники пищеблока обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви, личные вещи оставлять в гардеробной, хранение домашней и санитарной одежды должно быть отдельное;

- перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать, надеть чистую санитарную одежду (халат, шапочка или косынка). Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов сигареты, булавки, деньги, украшения и другие предметы. В карманах санитарной одежды может храниться только чистый носовой платок;

- запрещается входить в цеха без санитарной одежды;

- снимать санитарную одежду при выходе из учреждения на территорию и перед посещением туалета;

- обязательно мыть руки с мылом как перед началом работы, так и после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;

- ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком;

- прибирать волосы, прятать их под шапочку или косынку;

- не одевать колец и других украшений;

- не принимать пищу и не курить в цехах. Прием пищи разрешается в специально отведенном помещении. Курение в помещениях и на территории детского сада запрещено;

- бережно относиться к оборудованию, инвентарю, санитарной одежде, соблюдать чистоту и порядок, убирать рабочее место, содержать в порядке гардеробный шкаф;

- после окончания работы убрать свое рабочее место, сдать его сменщику

или непосредственному руководителю в чистоте и порядке.

- слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях пищеблока, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками;

- при повышении температуры тела, нагноениях, появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, симптомов других заболеваний немедленно сообщить об этом администрации и обратиться в медицинский кабинет детского сада или другое медицинское учреждение для получения медицинской помощи.

За соблюдение личной гигиены и чистоты на рабочем месте несет ответственность каждый работник учреждения.

Приложение 36

Требования к соблюдению санитарных правил

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

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

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

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

Приложение 37

Чек-лист для рабочей группы ХАССП

Как убедиться, что в МАДОУ соблюдают условия и сроки хранения продуктов:

| | |
|--|--|
| | На складах есть приборы для измерения влажности и температуры воздуха |
| | Работники ежедневно снимают показания приборов, которые измеряют на складе температуру и влажность |
| | Работники ежедневно заносят показатели влажности и температуры в журнал учета |
| | В холодильнике есть контрольные термометры |
| | Работники ежедневно снимают показания термометров в холодильниках |
| | Сырье и готовую продукцию работники хранят в разных холодильниках |
| | Работники утилизируют продукции, у которой истек срок годности |
| | Кипяченую воду на месте раздачи меняют каждые три часа |
| | Работники отмечают в графике время смены кипяченой воды |
| | Когда в помещениях проводят дезинсекцию или дератизацию, продукты из них убирают |

В левой колонке поставить плюс, если условия соблюдаются.

Приложение 38

Контроль купленной пищевой продукции и сырья

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено, да/нет |
|-------|---|--|---------------|-------------------|
| 1 | На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть: - товаросопроводительная документация (товарная накладная и т. п.) | Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | |
| | На пищеблок не принимается: - немаркированная пищевая продукция | Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | |
| 2 | - запрещенная для питания детей продукция | Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | |
| | - пищевая продукция с истекшим сроком годности | Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | |
| 3 | Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки) | Пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | |

Приложение 39

**Перечень оборудования пищеблока МАДОУ с целью определения его
достаточности для выбранных технологических процессов**

| <i>№</i> | <i>Название оборудования</i> | <i>Марка</i> | <i>Кол-во, шт.</i> | <i>Назначение</i> |
|----------|-------------------------------|----------------------|--------------------|--------------------------|
| 1 | Электрическая плита | П-051-01; Ф4ЖТЛПЭ | 3 | Варка, жарка |
| 2 | Пароконвектомат | ПКЭ-И6 | 1 | Выпечка, мясные блюда |
| 3 | Электрическая мясорубка | МИМ-300 | 1 | Фарш |
| 4 | Универсальная кухонная машина | УКМ-06 | 1 | Нарезка, протирание |
| 5 | Электрическая сковорода | СЭСМ-02 | 1 | Плов, поджарка |
| 6 | Жарочный шкаф | ШПЭСМ-3М | 1 | Выпечка, запекание |
| 7 | Электромиксер планетарный | HL 310 | 1 | Перемешивание, взбивание |

Приложение 40

Поступление сырья на склад

| Этап | Описание | Что контролируется | Ответственный | Документация |
|----------------------|---|--|---------------------------------------|--|
| Прием сырья | Контроль за поступившим сырьем на соответствие сопроводительных документов и заявке по номенклатуре и количеству, органолептическая оценка. Принимает решение о допуске и разгрузке продукции | Наличие накладных на продукцию, сертификаты, декларации о соответствии, целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительной документации | Кладовщик | Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража входящего сырья |
| Размещение на складе | Размещение поступившей продукции строго по местам хранения. Холодильного оборудования. Места хранения обрабатываются в соответствии с СанПин | Температура, влажность, сроки хранения, Чистота оборудования, содержание склада | Зав. Производством, кухонный работник | Журнал бракеража вход. сырья, Журнал санитарного состояния пищеблока, Журнал температурного режима холод. оборудования |

Приложение 41

Оценка рисков

Риски в пищевой продукции – это опасность, которая настолько важна, что при неэффективном контроле может с большой вероятностью нанести вред или вызвать заболевание.

Управление рисками включает в себя:

- идентификацию и оценку (анализ) риска
- характеристику риска;
- информирование персонала о риске;
- создание системы управления риском.

Виды рисков

- биологические (микроорганизмы, простейшие, паразиты, их токсины и продукты жизнедеятельности);
- химические (пестициды, токсичные элементы и соединения, содержащиеся в сырье и материалах, чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла, пищевые добавки);
- физические (механические примеси, стекло, металл, пластик)

Идентификация рисков

Основные источники рисков в производстве пищевой продукции:

1. Сырье и материалы.
2. Физические характеристики и состав пищевых продуктов во время и после обработки.
3. Микробиологический состав пищевых продуктов.
4. Помещения (производственные участки) и потоки внутри помещений и между ними (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала, питающихся и т. п.).
5. Оборудование, посуда и инвентарь.
6. Персонал.
7. Технологические и вспомогательные процессы.
8. Условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
9. Реализация продукции (прием пищи детьми).
10. Рацион питания (формирование меню).

При оценке риска нужно определить, приемлемый он или неприемлемый. Нарушение любого норматива из технического регламента или санитарных требований — неприемлемый риск. К недопустимым также относятся риски (условия, факторы), которые сами по себе не являются нарушениями нормативных требований, но могут привести к ним.

Определение опасных факторов

| № | Стадия процесса | Опасность и ее источник | Контрольные мероприятия | Оценка риска | ККТ (да/нет) |
|----|--|---|--|---|---|
| 1 | Формирование ассортимента перечня продукции | -биологическая (эпидемиологические опасные блюда; поступление запрещенного сырья) | Анализ и корректировка меню; Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками | При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелик | Не ККТ (контроль в рамках программы производственного контроля) |
| 2 | Поступление продуктов на склад | -биологическая (загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковки) -химическая (с/х пестициды) -физическая (примеси в крупе) | Входной контроль поступающего сырья и продуктов; Управление поставками, Спецификация продуктов | При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика | Нет (контроль в рамках программы производственного контроля) |
| 3. | Несоблюдение параметров технологического процесса | -биологическая (загрязнение патогенными м/о) и их рост | Соблюдение технологии приготовления | Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая | |
| 4 | Хранение на складе | -биологическая (загрязнение патогенными м/о) -если не соблюдается температура хранения -если нарушено «товарное соседство» | -Правильное хранение и регистрация работы холодильного оборудования; -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования | Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая | ККТ 01 |
| 5 | Содержание производственных помещений, технологического оборудования | -физическая (металлические примеси от оборудования) -биологическая (загрязнение патогенными м/о) -химическая (токсичные элементы, микотоксины, остатки дезинфицирующих средств) | -своевременный ремонт и обслуживание тех.оборудования - обработка оборудования согласно инструкции | Степень риска высокая | |
| 6 | Соблюдение работниками правил личной гигиены | Личные вещи персонала (серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одноразовые шапочки, перчатки) Отходы жизнедеятельности персонала (ногти, волосы) -биологическая (загрязнение патогенными м/о) | Соблюдение правил личной гигиены | Степень риска высокая | |
| 7 | Периодичность и качество проведения | -физическая (металлические примеси от оборудования) | -своевременный ремонт и обслуживание | Степень риска высокая | |

| | | | | | |
|---|--|--|---|--|--------|
| | уборки, мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря | -биологическая (загрязнение патогенными м/о) -химическая (токсичные элементы, микотоксины, остатки дезинфицирующих средств) | тех.оборудования - обработка оборудования согласно инструкции | | |
| 8 | Кулинарная обработка | -биологическая (загрязнение патогенными м/о и их рост) -химическая (загрязнение дезинфектантом, моющим средством) | -соблюдение технологии приготовления -своевременное обслуживание и ремонт технологич. оборудования | Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая | ККТ 02 |

Приложение 43

Анализ опасных факторов для этапов приготовления пищи

| Этап процесса | Тип опасности, наименование опасного фактора | Описание опасного фактора | Степень тяжести последствий от реализации опасного фактора | Вероятность реализации опасного фактора | Необходимость учета опасного фактора | Документ, в котором приведен опасный фактор и критерии приемки |
|--------------------------|--|--|--|---|--------------------------------------|--|
| Приемка и хранение сырья | Биологическая опасность Санитарно-показательные микроорганизмы: КМАФАнМ (количество мезофильно-аэробных, факультативно-анаэробных микроорганизмов) | Характеризуют общее санитарное состояние продукта. Учитываются при оценке санитарного состояния основного и вспомогательного сырья, воды, оборудования, тары, рук персонала, спецодежды. Влияют на сроки хранения готовой продукции. При сильном обсеменении могут вызвать пищевые отравления. Погибают при нагревании до 75°C в течение 90 минут. ТР ТС 021/2011 | 2 | 2 | Нет | ТР ТС 021/2011 |
| | - БГКП (бактерии группы кишечной палочки, в т.ч. колиформы) | Показатели фекального загрязнения. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического загрязнения производства, качества дезинфекции, степени загрязнения рук персонала, непосредственно контактирующего с готовой продукцией. В готовой продукции вызывают порчу, при большом обсеменении может вызвать токсикоинфекции. ТР ТС 021/2011 | 2 | 2 | Нет | ТР ТС 021/2011 |
| | Патогенные, в т.ч. бактерии рода Salmonella | Факультативные анаэробы, спор и капсул не образуют, устойчивы к неблагоприятным воздействиям, низкие температуры увеличивают срок их выживания. Источником попадания сальмонелл в изделия могут быть | 4 | 2 | Да | ТР ТС 021/2011 |

| Этап процесса | Тип опасности, наименование опасного фактора | Описание опасного фактора | Степень тяжести последствий от реализации опасного фактора | Вероятность реализации опасного фактора | Необходимость учета опасного фактора | Документ, в котором приведен опасный фактор и критерии приемки |
|--|---|---|--|---|--------------------------------------|--|
| | | недостаточно обработанные куриные яйца Вызывают токсикоинфекции и сальмонеллез, исход может быть летальным | | | | |
| | Условно-патогенные микроорганизмы: - бактерии рода Proteus | Заражение пищевых продуктов бактериями может произойти при их контакте с предметами, загрязненными гниющими остатками, так как протей является гнилостным микроорганизмом. При большом обсеменении могут вызвать токсикоинфекции с выраженными явлениями энтерита, гнойные поражения ран. Микроорганизмы устойчивы к различным повреждающим факторам (в т.ч. антибиотикам). Погибают при нагревании до 70°C. ТР ТС 021/2011 | 2 | 2 | Нет | ТР ТС 021/2011 |
| | - S. aureus (золотистый стафилококк) | Основной средой их обитания является кожа и слизистая оболочка у человека. Спор и капсул не образуют, устойчивы к неблагоприятным воздействиям. Погибают при нагревании до 72°C в течение часа. При сильном обсеменении продукта могут вызвать сепсис, раневые инфекции, пищевые интоксикации. | 4 | 2 | Да | ТР ТС 021/2011 |
| | Микроорганизмы порчи: дрожжи и плесневые грибы | Широко распространенные в природе споровые микроорганизмы. Вызывают порчу сырья, готовой продукции, вызывают «меловую» болезнь хлеба. Загрязнение готовой продукции в помещениях происходит непосредственно через воздух. Споры плесеней способны переносить высокую температуру. Могут вызвать пищевые отравления. | 3 | 2 | Нет | ТР ТС 021/2011 |
| В том числе масло сливочное и прочие молочные продукты | КМАФАнМ, БГКП, бактерии рода Proteus; | Зараженное микроорганизмами масло, развитие микроорганизмов при несоблюдении условий хранения, требований | 2 | 2 | Нет | ТР ТС 021/2011 |
| | Salmonella, S. aureus | СанПиН 2.3.4.545-96 при подготовке масла для крема | 4 | 2 | Да | |
| В том числе яйца куриные | КМАФАнМ, БГКП, бактерии рода Proteus; | Зараженные микроорганизмами яйца, развитие микроорганизмов при несоблюдении условий хранения, требований СанПиН при подготовке яиц | 2 | 2 | Нет | ТР ТС 021/2011 |
| | Salmonella, S. aureus | | 3 | 1 | Нет | |

| Этап процесса | Тип опасности, наименование опасного фактора | Описание опасного фактора | Степень тяжести последствий от реализации опасного фактора | Вероятность реализации фактора | Необходимость учета опасного фактора | Документ, в котором приведен опасный фактор и критерии приемки |
|----------------------------|---|---|--|--------------------------------|--------------------------------------|--|
| В том числе мука пшеничная | «Картофельная» болезнь хлеба | Вызвана спорообразующими бактериями рода <i>Bacillus</i> , которые распространены в почве, воздухе, растениях. Часто загрязняют зерно и муку. Споры обладают чрезвычайно высокой устойчивостью к воздействию неблагоприятных факторов внешней среды. Споры гибнут при 100°C через 6 часов, легко переносят кипячение и высушивание. В пшеничной муке развитие спорообразующих бактерий <i>Bacillus</i> происходит вследствие нарушений режима хранения зерна и муки. Несоблюдение требований к условиям хранения и транспортирования готовой продукции, нарушение санитарного режима помещений, оборудования. Употребление зараженного хлеба может вызвать пищевые отравления. | 2 | 2 | Нет | ТР ТС 021/2011 |
| | Химическая опасность: Пищевые добавки Консерванты Красители | Не соблюдение условий хранения, правил складирования | 3 | 2 | Да | ТР ТС 021/2011 |
| | Пестициды Микотоксины Токсичные элементы | Оказывают разностороннее токсическое действие на организм (судороги, галлюцинации, остановку дыхания, вызывают поражения центральной нервной системы и др.) | 2 | 2 | Нет | ТР ТС 021/2011 |
| | Радионуклиды: цезий -137; стронций -90 (для хлебобулочных изделий) | Накопление радионуклидов в органах и тканях в большом количестве приводит к развитию раковых опухолей | 3 | 1 | Нет | ТР ТС 021/2011 |
| | Загрязнение смазочными материалами | При обильной смазке оборудования возможно загрязнение сырья и материалов с наличием ярко выраженного постороннего вкуса и запаха. При попадании в организм человека может вызвать рвоту, легкое отравление | 2 | 2 | Нет | |
| | Элементы моющих дезинфицирующих средств | Минимальное остаточное количество средств не может причинить вред здоровью | 2 | 2 | Нет | |
| | Личные вещи персонала (серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одноразовые шапочки, перчатки) Отходы жизнедеятельности персонала (ногти, | Могут являться посторонними включениями в готовой продукции и обсеменять ее При попадании в организм человека могут вызвать рвоту и травмировать органы пищеварения | 3 | 1 | Нет | СанПиН 2.3.4.545-96 |

| Этап процесса | Тип опасности, наименование опасного фактора | Описание опасного фактора | Степень тяжести последствий от реализации опасного фактора | Вероятность реализации фактора | Необходимость учета опасного фактора | Документ, в котором приведен опасный фактор и критерии приемки |
|--|--|---|--|--------------------------------|--------------------------------------|--|
| | волосы) | | | | | |
| | Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности | Грызуны, насекомые являются разносчиками инфекционных заболеваний. | 2 | 2 | Нет | СанПиН 2.3.4.545-96 |
| | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных и мучных запасов | Вследствие загрязненности и зараженности вредителями хлебных запасов, изделия приобретают неприятный запах и могут вызвать интоксикацию | 2 | 2 | Нет | |
| | Биологическая опасность -/- | Несоблюдение персоналом ОМТС правил складирования и перемещения упаковки и материалов, сроков и условий хранения | 2 | 2 | Нет | |
| | Физическая опасность -/- | Несоблюдение персоналом ОМТС, производственных цехов правил складирования и перемещения упаковки и материалов | 2 | 2 | Нет | |
| Снабжение водой на технологические нужды | Биологическая опасность -/- | Недостаточная очистка воды на очистных сооружениях горводопровода Некачественные трубопроводы | 2 | 2 | Нет | |
| | Физическая опасность -/- | Попадание посторонних примесей | 2 | 2 | Нет | |
| Подготовка сырья к пуску в производство: | Физическая опасность (для всего сырья) -/- | Несоблюдение персоналом требований СанПиН 2.3.4.545-96 Попадание посторонних материалов при транспортировании муки по шнекам Попадание посторонних предметов при растаривании сырья перемещении во внутрицеховую тару, посторонних предметов от персонала | 2 | 2 | Нет | |
| | | | 2 | 2 | Нет | |
| | -/- | Обсеменение полуфабрикатов микроорганизмами от персонала | 2 | 2 | Нет | |
| Приготовление теста | Физическая опасность -/- | -/ Попадание посторонних предметов с растворами при нарушении целостности фильтров | 2 | 2 | Нет | |
| | Биологическая опасность -/- | Обсеменение теста микроорганизмами при внесении компонентов | 2 | 2 | Нет | |
| | Аллергенная опасность | Попадание аллергенного сырья в тесто, в рецептуре которого оно не предусмотрено, при использовании одной и той же тары, весов, инвентаря для аллергенного и чистого от аллергенов продукта | 3 | 1 | Нет | |
| Формование | Физическая опасность -/- | -/- | 3 | 1 | Нет | |
| | Биологическая опасность -/- | -/- | 2 | 2 | Нет | |
| Выпечка | Физическая | -/- | 2 | 2 | Нет | |

| Этап процесса | Тип опасности, наименование опасного фактора | Описание опасного фактора | Степень тяжести последствий от реализации опасного фактора | Вероятность реализации фактора | Необходимость учета опасного фактора | Документ, в котором приведен опасный фактор и критерии приемки |
|---|--|---|--|--------------------------------|--------------------------------------|--|
| | опасность -/- | | | | | |
| | Биологическая опасность -/- | -/- Развитие микроорганизмов вследствие несоблюдения режимов выпечки | 2 | 1 | Нет | |
| Хранение в производстве, утилизация и удаление отходов производства | Физическая опасность -/- | -/- Отсутствие изолированной зоны для продукции, подлежащей переделке, переработке или удалению в виде отходов | 3 | 1 | Нет | СанПиН 2.3.4.545-96 |
| | Биологическая опасность -/- | -/- Обсеменение и развитие м/о при несоблюдении сроков и условий хранения возвратно-перерабатываемых отходов | 2 | 2 | Нет | |

Приложение 44

Этапы проведения внутренних проверок

| Предмет проверки | Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание предмета проверки |
|--|---|
| 1 этап | |
| Наличие документов подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП | - перечень регистрационно-учетной документации (наличие Инструкций, СанПиН, ХАССП) - приказ о создании и составе группы (пример п.2) - политика (смотрите и корректируйте п.1) |
| Наличие документов подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП | - Оформленные процедуры, в т.ч. ППК (пример предоставлен) - нормативные документы - Руководство по безопасности (свод документов) ККТ, определение |
| Оценка безопасности выпускаемой продукции | - |
| 2 этап | |
| Процедура 1 Выбор тех.процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции | - ассортиментный перечень (меню) - перечень оборудования (таблица) - технологические инструкции (это блок-схемы, тех.карта) - описание продукции (условия и сроки хранения сырья) |
| Процедура 2 выбор последовательности и поточности тех.процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции | - блок-схема - схема расположения производственных помещений (пищеблок) с расположением оборудования и указанием схемы движения потоков - программа производственного контроля (пищеблок) |
| Процедура 3 определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции в программах производственного контроля | -ППК - план ХАССП (рабочие листы ХАССП) смотри пример |
| Процедура 4 проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении продукции | - договоры поставок - наличие маркировки (сопроводительный лист) - журнал входного контроля - документы на сырье (товарно-транспортная накладная и т.д.) |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - должностная инструкция ответствен. за прием сырья - инструкция (блок-схема) по входному контролю сырья - порядок действий при поступлении несоответствующей продукции (см. уведомление о несоответствии Продукции, заключение на сырье) |
| Процедура 5 проведение контроля за функционированием технологического оборудования | <ul style="list-style-type: none"> - перечень оборудования.- договор на техническое обслуживание оборудования - график поверки оборудования, измерительных средств - график планово-предупредительных ремонтов - технические паспорта |
| Процедура 6 обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции | <ul style="list-style-type: none"> - план ХАССП (рабочие листы) - программа производственного контроля - журналы: Бракераж ГП, температурного режима, дезинфицирующих средств и др. |
| Процедура 7 соблюдение условий хранения пищевой продукции | <ul style="list-style-type: none"> - Журнал контроля температуры и влажности (смотри образец) - Журнал бракеража СП - личная медицинская книжка водителя - договора на мойку и дезинфекцию ТС - договор по оказание транспортных услуг |
| Процедура 8 содержание производственных помещений, техно оборудования, инвентаря | <ul style="list-style-type: none"> -инструкции (моющее средство, по обработке, по разведению и т.д.) -договора - сертификаты на отделочные материалы, моющие средства, спецодежду, инвентарь, и т. д. - журнал генеральной уборки |
| Процедура 9 обеспечение соблюдения работником правил личной гигиены | <ul style="list-style-type: none"> - договор на мед. Обследование - личные медицинские книжки - журнал здоровья - планы по обучению персонала - инструкции по личной гигиене |
| Процедура 10 выбор способов, установления периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря | <ul style="list-style-type: none"> - договора, акты, журналы |
| Процедура 11 | Журнал бракеража |
| Процедура 12 | Наличие товарно-сопроводительной документации |

Рабочие листы ХАССП

Рабочий лист ХАССП (для входного контроля сырья)

| Наименование организации МАДОУ «ДС 473 г. Челябинска» Дата _____ | | | | | | | | | | |
|---|-----------|---------------------------|---|-------------------------|---------------|---------------|---|---|---------------|---------------------------------------|
| _____ Подпись ответственного лица | | | | | | | | | | |
| Рабочий лист ХАССП для входного контроля сырья | | | | | | | | | | |
| Этап процесса | Номер ККТ | Описание опасного фактора | Критический предел | Мониторинг | | | | Корректирующие мероприятия | | |
| | | | | Процедура | Частота | Ответственный | Записи | Процедура | Ответственный | Записи |
| Входной контроль сырья: - молочные продукты (творог, сметана, кефир, молоко и др.) - крупа | 1 | Сроки годности | Не более срока установленного изготовителем | Контроль срока годности | Каждая партия | Кладовщик | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | Отбраковка несоответствующего сырья Возврат поставщику Работа с поставщиком | Кладовщик | Уведомление о несоответствующем сырье |
| | | Зараженность вредителями | Не допускается | Визуальный контроль | Каждая партия | Кладовщик | Журнал регистрации результатов производственного контроля | Отбраковка несоответствующего сырья Возврат поставщику Работа с поставщиком | Кладовщик | Уведомление о несоответствующем сырье |

Примечания: В записях, выполненных рукописным способом, ККТ и критические пределы обозначать желтым или зеленым цветом. Превышенные или нарушенные критические пределы, обозначат красным цветом.

Рабочий лист ХАССП (для приготовления блюда)

| Наименование организации МАДОУ «ДС 473 г. Челябинска» | | | | | | | | | | Дата _____ | |
|--|-----------|--|--|--|---------------|---------------|--|-------------------------------------|---------------|-------------|--|
| _____ Подпись ответственного лица | | | | | | | | | | | |
| Рабочий лист ХАССП для приготовления блюда | | | | | | | | | | | |
| Этап процесса | Номер ККТ | Описание опасного фактора | Критический предел | Мониторинг | | | | Корректирующие мероприятия | | | |
| | | | | Процедура | Частота | Ответственный | Записи | Процедура | Ответственный | Записи | |
| Приготовление блюда: -изготовление блюда (суп, второе блюдо, салат, напитки и др.) | 1 | | | | | | | | | | |
| | | Время и температурные режимы приготовления блюда | Согласно технологической карте на каждое блюдо | Контроль времени и температуры приготовления | Каждая партия | Шеф-повар | Журнал «Критические контрольные точки» (готовые блюда) | Отбраковка несоответствующего блюда | Шеф - повар | Акт на брак | |

Примечания: В записях, выполненных рукописным способом, ККТ и критические пределы обозначать желтым или зеленым цветом. Превышенные или нарушенные критические пределы, обозначат красным цветом.

Рабочий лист ХАССП (для готового блюда)

| Наименование организации МАДОУ «ДС 473 г. Челябинска» Дата _____ | | | | | | | | | | |
|---|-----------|---------------------------|--|--|---------------|---------------|--|--------------------------------------|---------------|--|
| _____ Подпись ответственного лица | | | | | | | | | | |
| Рабочий лист ХАССП для готового блюда | | | | | | | | | | |
| Этап процесса | Номер ККТ | Описание опасного фактора | Критический предел | Мониторинг | | | | Корректирующие мероприятия | | |
| | | | | Процедура | Частота | Ответственный | Записи | Процедура | Ответственный | Записи |
| <i>Готовое блюдо:</i> -готовое блюдо (суп, второе блюдо и др.) | 1 | | | | | | | | | |
| | | Температура подачи блюда | Согласно технологической карте на каждое блюдо | Контроль температуры блюда перед подачей | Каждая партия | Шеф - повар | Журнал «Критические контрольные точки» (готовые блюда) | Достижение установленной температуры | Шеф - повар | Журнал «Критические контрольные точки» (готовые блюда) |

Примечания: В записях, выполненных рукописным способом, ККТ и критические пределы обозначать желтым или зеленым цветом. Превышенные или нарушенные критические пределы, обозначат красным цветом.

Установление критических границ для каждой ККТ

| Процесс | Тип опасности | Предел | Примечание |
|--------------------------|---|--|---|
| Приемка и хранение сырья | Биологическая: -сальманелла -кишечная палочка -стафилоккок | Не допускается | |
| | Физическая -температурный режим | Склад сыпучих продуктов температура +16+22°C холодильная камера +2+8°C морозильная камера -18-25°C | Температурные режимы хранения сырья |
| Подготовка сырья | Физическая -посторонние примеси -правила личной гигиены | -Устранение всех посторонних примесей -Спец.одежда, тщательное мытье рук | Просеивание, переборка Правила личной гигиены |
| Приготовление блюда | Биологическая | Устраняется тепловой обработкой | Органолептические показатели качества (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция). |
| | Физическая -температурный режим | Температурные режимы приготовления: -суп 80-95°C, время от 20 минут до 3,5 часов -каша 60-70°C, время от 25 минут до 2 часов -овощи 75-80°C, время от 10 минут до 1 часа - творог (запеканки) 220-280°C, время от 20-30 минут -омлет 180-200°C, время от 8-10 минут -котлеты, биточки, тефтели из мясного или рыбного фарша 250-280°C, время от 20-25 минут -выпечка 220-240°C, время от 10-20 минут -напитки 95-100°C, время от 40 минут до 2 часов | Соблюдение температурных режимов. Правила личной гигиены. |
| Готовые блюда | Биологическая | Не допускается | |
| | Физическая -температура подачи блюда | -горячие блюда (супы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) температура при подаче +60+65°C -салаты и напитки не ниже +15°C | |

Процедуры ХАССП (Двенадцать процедур ХАССП)

Принципы ХАССП обязательны в Европейском экономическом сообществе (ЕЭС) с 1996 года. Используются в стандартах международной системы Codex Alimentarius.

Процедуры, основанные на принципах ХАССП, согласно части 3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011:

1. Выбор технологических процессов, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции.

2. Выбор последовательности и поточности технологических операций для исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.

Последовательность технологических операций — определенный порядок операций, обусловленный технологическими и санитарно-противоэпидемическими требованиями, обеспечивающий обработку сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в разных цехах или на разных участках.

Поточность — принцип разделения потоков: сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, персонала, питающихся, чистой и грязной посуды и др. Потоки не должны быть встречными, пересекающимися или совпадающими во времени и/или пространстве. Соблюдение принципа поточности позволит исключить загрязнение готовой продукции вредными веществами и микроорганизмами, источником которых может быть сырье, тара, персонал и другие объекты внешней среды.

3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции в программах производственного контроля.

4. Контроль сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, пищевой продукции.

5. Контроль работы технологического оборудования.

На пищеблоке ДОО по сравнению с предприятиями пищевого производства используется простое оборудование. Контролировать нужно, к примеру, температуру внутри жарочных, духовых шкафов или пароконвектоматов. Но не всегда такое оборудование имеет встроенные термометры. Тем не менее контроль нужно периодически проводить, пусть и с помощью внешнего термометра.

6. Документирование информации и результатов контроля.

Привычная для ДОО форма документирования информации о контролируемых этапах технологических операций — программа производственного контроля. Ее результаты фиксируют в контрольных журналах, ведомостях, актах и других документах, которые могут оформляться как в бумажном, так и в электронном виде.

7. Соблюдение условий хранения и перевозки пищевой продукции.

Сроки и условия хранения и транспортировки пищевой продукции устанавливает изготовитель и указывает в маркировке пищевой продукции.

8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

9. Соблюдение работниками правил личной гигиены.

10. Уборка, мойка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря.

11. Ведение и хранение документации.

12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Рис. 1. Алгоритм внедрения ХАССП:

Алгоритм внедрения ХАССП



1
Запланировать
необходимые
мероприятия



2
Выбрать
ответственных лиц –
«команду ХАССП»



3
Составить техзадание
на разработку
программы (плана)
ХАССП



4
Проанализировать
информацию о продукции
(услугах) и производстве
ХАССП



5
Составить блок-схему
технологического
процесса (диаграмму
потоков)



6
Проанализировать
риски



7
Определить
критические
контрольные точки
(ККТ)



8
Установить
критические пределы
для каждой ККТ



9
Разработать систему
мониторинга



10
Разработать новую
или скорректировать
существующую
документацию



11
Разработать
корректирующие
и проверочные
процедуры



12
Реализовать
программу ХАССП

Определение критических контрольных точек, проведение предупреждающих и корректирующих действий

Критические контрольные точки (далее — ККТ) выявляются по каждому риску, начиная с момента поступления сырья и до окончания потребления готовой продукции детьми:

- определение критических контрольных точек;
- установление критических пределов для каждой критической контрольной точки;
- установление процедур мониторинга;
- разработка корректирующих действий;
- установление процедур проверки;
- ведение и сохранение записей и документации.

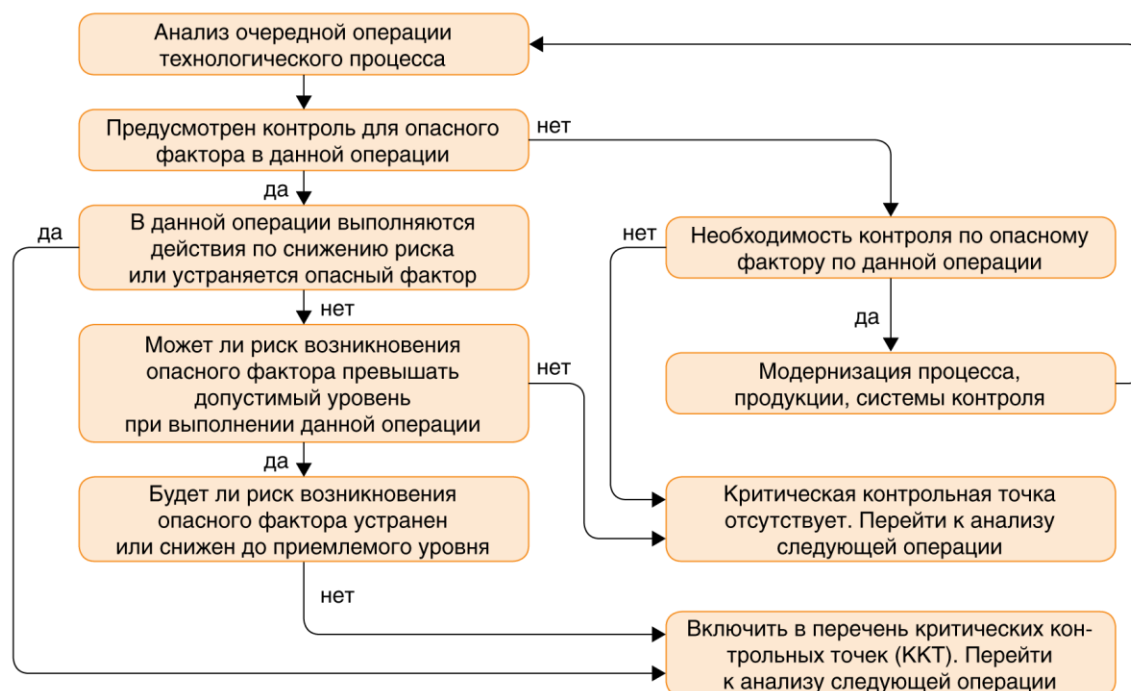
Блок-схема основных технологических процессов при организации питания в ДОУ



Цифрами 1-17 обозначены критические контрольные точки:

- 1 - соблюдение требований к рациону питания и меню;
- 2 - соответствие сырья требованиям к продукции для детского питания;
- 3 - качество и количество сырья (продуктов), температурный режим транспортировки продуктов;
- 4 - условия (температура, влажность) хранения (реализации) и соблюдение сроков годности сырья и готовых продуктов промышленного производства;
- 5 - качество сырья (продуктов) при передаче на производство;
- 6 - условия (температура, влажность) хранения и соблюдение сроков годности продуктов суточного запаса;
- 7 - соблюдение технологических требований к обработке кулинарной продукции;
- 8 - соблюдение правил сбора, хранения и утилизации отходов;
- 9 - соблюдение технологических требований при изготовлении полуфабрикатов;
- 10 - условия (температура, влажность) и сроки хранения полуфабрикатов;
- 11 - качество изготовленных полуфабрикатов;
- 12 - режим охлаждения полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку;
- 13 - соблюдение технологических требований, режима и продолжительности тепловой обработки, в т. ч. инструментальный контроль температуры;
- 14 - контроль (бракераж) качества готовой продукции общественного питания;
- 15 - соблюдение сроков и условий (в т. ч. температуры) хранения и реализации готовой продукции общественного питания;
- 16 - раздача и прием пищи детьми;
- 17 - соблюдение требований к уборке помещений пищеблока и санитарной обработке оборудования.

«Дерево решений» для выявления ККТ



Установление критических пределов и предупреждающих действий

Критический предел – это критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины (целевые уровни и допуски).

Для каждого опасного фактора устанавливаются предупреждающие действия. Предупреждающие действия направлены на устранение последствий, которые могут возникнуть при отсутствии контроля.

Для каждой ККТ определяются параметры, при которых выполняются или не выполняются требования безопасности — критические пределы. Это могут быть физические величины, химические вещества или биологические агенты, которые можно измерить или однозначно оценить (Например, для тепловой обработки такими величинами являются время, влажность, температура).

Основные характеристики состояния и поведения объекта контроля, для которых выбираются конкретные контролируемые показатели и их критические пределы:

- количественные (температура хранения продуктов, тепловой обработки блюд, концентрация дезинфицирующего раствора);
- структурные (соотношение отдельных компонентов в рецептуре блюда или рационе питания);
- качественные (наличие маркировки на инвентаре, инструкции на используемое дезинфицирующее средство и т. п.);
- пространственные (где должен находиться инвентарь или проводиться та или иная технологическая операция);
- временные (продолжительность технологической операции, соблюдение сроков годности продуктов и т. п.).

Варианты предупреждающих действий для устранения неблагоприятных последствий, вероятных при отсутствии контроля в ККТ

| ККТ | Предупреждающие действия |
|------------------------------|---|
| Хранение продуктов | Регулярное техническое обслуживание и проверка холодильного оборудования; вентиляция помещения пищеблоков; установка термометров и т. п. |
| Тепловая обработка продукции | Санитарная обработка оборудования и инвентаря; соблюдение персоналом личной гигиены; обучение персонала; контроль соблюдения температурных режимов и продолжительности приготовления блюд; регулярное техническое обслуживание теплового оборудования, его оснащение термометрами, поверка и калибровка термометров и т. п. |

Установление процедур мониторинга для контроля ККТ

Мониторинг это запланированные наблюдения или измерения параметров в ККТ, которые проводятся в режиме реального времени, для того чтобы своевременно обнаружить выход ККТ за критические пределы и получить необходимую информацию для выработки предупреждающих или корректирующих действий.

Мониторинг бывает:

- непрерывный — проводится с помощью автоматической измерительной аппаратуры;
- выборочный, когда нет возможности или необходимости вести контроль постоянно.

Мониторинг в режиме реального времени возможен не по всем ККТ в силу малой распространенности автоматизированных средств контроля и невозможности установить надзор над каждым работником. На пищеблоке образовательной организации ответственные лица ведут выборочный контроль.

Корректирующие действия

В число корректирующих действий входят:

- определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям (например, если обнаружено, что кулинарные изделия выпекались при неправильной температуре, нужно немедленно выяснить, были ли они переданы на реализацию, употреблены детьми);
- восстановление контроля над ККТ;
- исправление причины нарушения (поверка средств измерений, наладка оборудования и т. п.);
- изоляция, переработка, уничтожение несоответствующей продукции и т. п.

В отдельных случаях корректирующие действия могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела (п. 4.7.3 ГОСТ Р 51705.1–2001).

Установление процедур проверки

Процедуры проверки устанавливаются дополнительно к мониторингу. Для того определения процедур проверки, по каждому фактору риска необходимо ответить на пять вопросов:

1. Что контролируется (конкретный фактор и контролируемые параметры, показатели)?

Ответ: Требования технических регламентов и других нормативных документов

2. Где контролируется (объект контроля и ККТ)?

Ответ: Выбираем объекты контроля из технологической схемы производства и требований санитарных правил (объекты, в отношении которых установлены какие-либо требования),

а также определяем местонахождение ККТ).

3. Как контролируется (конкретные процедуры, методы и формы контроля, которые должны быть описаны в программе производственного контроля)?

Ответ:

- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (или самими работниками);
- лабораторные исследования, испытания, измерения (лабораторный и инструментальный контроль);
- контроль наличия документов, предусмотренных внутренним регламентом (стандартом организации), договором (контрактом) или законодательством (документальный контроль);
- контроль знаний, навыков, умений персонала (аттестация).

4. Кем контролируется (ответственные лица)?

Ответ: Круг лиц, ответственных за контроль каждого показателя.

5. Когда контролируется (периодичность контроля)?

Ответ: Периодичность контроля по каждому показателю (Один и тот же показатель может контролироваться несколькими ответственными лицами с разной периодичностью (одними – чаще, другими – реже, выборочно)). Информация о периодичности содержится в Программе производственного контроля.