

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Васьковский детский сад»**

Принято
Общим собранием работников
МБДОУ «Васьковский детский сад»
Протокол №3 от 12.02.2024 года

Утверждаю
и.о. заведующего МБДОУ
«Васьковский детский сад»
_____ Н.А. Угнивенко

**Программа
производственного контроля
МБДОУ «Васьковский детский сад»
на 2024-2025 учебный год**

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ (в редакции от 13.07.2020) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ (в редакции от 01.03.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального Закона от 07.02.1992 г. № 2300-1 (в редакции от 08.12.2020) «О защите прав потребителей», Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Государственным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". СанПиН 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП1.1.2193-07»(вместе с СП1.1.2193-07.1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила.(Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 №9357), иными актами согласно Приложению 1. «Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Настоящая программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её изготовления, организации производственного контроля в МБДОУ «Васьковский детский сад» (далее - Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек.

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска, которые сопряжены с изготовлением 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 и установления необходимых мер для их контроля.

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

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

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

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

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

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия изготовлению пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза в процессе ее приготовления, обеспечение санитарно - эпидемиологической безопасности для воспитанников и сотрудников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

В настоящей программе применяются следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51705.1-2001:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП – группа сотрудников, которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность – потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками.

Риск – сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск – риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск – риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность – отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска – процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающее действие – действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

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

Управление риском – процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.

Применение по назначению – использование изделия в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению – использование изделия в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение – критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получение необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга – совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит) – систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом, независимых в принятии решений.

Внутренняя проверка – проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Состав программы

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

- Организация работ по применению программы.
- Проведение анализа рисков.
- Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
- Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Разработка системы мониторинга ККТ.
- Разработка корректирующих действий.
- Внедрение принципов ХАССП.
- Разработка процедур проверки системы ХАССП.

- Документация программы ХАССП.
- Приложения.

Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет Руководитель Учреждения.

Руководитель Учреждения определяет и документирует политику ХАССП и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель Учреждения определяет область применения ХАССП.

Руководитель Учреждения приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

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.

Контроль за исполнением программы сохраняется за Руководителем Учреждения или лицом, официально его заменяющим.

Администрация и сотрудники пищеблока Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества изготавливаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3648-20 «"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

1. Проведение анализа рисков

Выделим виды опасных факторов при изготовлении пищевой продукции и в соответствии с ними проведем анализ рисков в процессе изготовления пищевой продукции, начиная с получения сырья и заканчивая конечным потреблением, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности.

Физические опасности - наиболее общий тип опасностей, которые могут проявляться в пищевой продукции, характеризующихся присутствием инородного материала.

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

-пищевое сырье, поступающее в Учреждение;

-хранение сырья;

-производство пищевой продукции, в том числе –

-помещение и оборудование пищеблока;

-производственный процесс приготовления продукции;

реализация готовой продукции;

персонал Учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в Учреждении

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортимента перечня	Биологическая: -поступление недоброкачественного сырья.	-Договоры с поставщиками; -Планирование расхода продукции (десятидневное меню)	При выполнении контрольных и плановых мероприятий -риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается Основная задача- получить нужный объем доброкачественных товаров по оптимальной цене
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое: -загрязнение патогенными м/о; -нарушение целостности упаковки; -нарушение условий транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя. Химическое: -с/х пестициды. Физическое: -грызуны, жучки, примеси	-входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 10) -управление поставками; -визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к приему пищевых продуктов (Приложение 11)	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья

3	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); -рост патогенных м/о; -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</p> <p>Химическое: -загрязнение дезинфектантом; -моющим средством</p>	<p>-правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании (Приложение 13, Приложение 14); -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; -своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; -дератизация и проведение генеральных уборок склада. (Приложение 13, Приложение 26); -соблюдение личной гигиены; -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. (Приложение 20)</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
4	Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая: -сколы, острые края, опасность порезов.</p> <p>Биологическая - -загрязнение патогенными м/о.</p> <p>Химическая: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<p>соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20 (Приложение 21) -санитарное содержание пищеблока (Приложение 26)</p>	<p>При выполнении нормативов степень риска невысока</p>	<p>Контрольную точку (ККТ) можно не устанавливать</p>

5	Кулинарная обработка	<p>Биологическое: -загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p>Химическое: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p> <p>Возникновение перекрестных загрязнений: -микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); -аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); -физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов) (Приложение 32)</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) (Приложение 30); -своевременное обслуживание и ремонт Технологического оборудования; -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта (Приложение 3); -соблюдение поточности производства; -соблюдение личной гигиены (Приложение 5) -отделение сырья от готовой к употреблению продукции; -соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока; -разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); -соблюдение поточности производства; -соблюдение личной Гигиены (Приложение 5)</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая При выполнении нормативов степень риска невысокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ) Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>
6	Реализация (раздача)	<p>Биологическая: -при нарушении технологии приготовления</p>	<p>-снятие проб готовых блюд; -органолептическая оценка; -соблюдение правил подачи готовых блюд.</p>	<p>Степень риска невысокая.</p>	<p>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать</p>
7	Прием пищи обучающимися	<p>Биологическое: -загрязнение м/о и их рост</p>	<p>-соблюдение правил раздачи; -соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока</p>	<p>Степень риска невысокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка</p>	<p>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать</p>

3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
Перечень критических контрольных точек процесса изготовления;
параметров технологических операций процесса изготовления пищевой продукции;
параметров (показателей) безопасности

№	ККТ технологической	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая).	- ТТН (УПД) на продукцию, сертификаты. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и	Завхоз	Товарно-транспортные накладные, УПД, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №18)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность. - Чистота оборудования и помещения. - Содержание склада. - Исправность холодильного оборудования.	Завхоз	Журнал контроля Санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 26). Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 13). Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 14).
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении.	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий.	- Исправность оборудования пищеблока. - Чистота оборудования и помещений пищеблока. - Наличие технологических карт. - Выполнение правил и требований технологического	Повар, кухонный рабочий	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 26). Технологические карты (Приложение 31).
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	- Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Медицинский работник, калькулятор повар	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 16)

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

№	ККТ Технологической	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная Документация
1	Приемка сырья	-Сопроводительная документация. - Целостность упаковки. -Срок годности.	Отсутствует Нарушена Истекший	Завхоз	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 18). (Приложения 7, 11)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	-Температура и влажность. -Чистота оборудования и помещения. -Содержание склада; -Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима. Нарушение санитарной обработки. Несоответствие Инвентаря. Неисправность оборудования	Завхоз, Завхоз. Завхоз Завхоз	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 26). Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 13). Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 14). Приложение 12
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	-Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Техническое состояние оборудования; -Выполнение требований ТТК.	Нарушение санитарной обработки. Неисправность оборудования. Несоответствие требованиям ТТК.	Повар Кухонный рабочий Завхоз Повар	Журнал контроля санитарного Состояния пищеблока и Складских помещений (Приложение 26), (Приложение 12)
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не Соответствует	Медицинский Работник/ калькулятор	Технологические карты и меню (Приложение 31).

5. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАСС.

Система мониторинга

№	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Товарно-транспортные накладные, УПД
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)
		Контроль за температурным режимом в складе и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 13) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 14)
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и склада	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 26)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	По факту	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложения 25). Личные медицинские книжки каждого работника. Журнал учета результатов медосмотра. (Приложение 24)
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	По факту	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада (Приложение 26)
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 16)

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 27).

6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

проверку средств измерений; наладку оборудования; изоляцию несоответствующей продукции; переработку несоответствующей продукции; утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

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

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

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

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 29).

а. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию, и меры по их устранению.

№	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

7. Внедрение принципов ХАССП. План внедрения принципов ХАССП в Учреждении

№	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
1	Политика ХАССП в МБДОУ «Васьковский детский сад»	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции	Заведующий	Постоянно
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Заведующий	Дата Февраль 2024
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	Повар	Дата Февраль 2024

		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Повар	Ежедневно
		Проведение контроля функционирования технологического оборудования Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Завхоз Повар	Ежедневно
4	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП	Ежедневно
		Контроль должностными лицами Учреждения выполнения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Заведующий	Ежедневно
5	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 30)	Члены группы ХАССП	Дата Февраль 2024
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Члены группы ХАССП	Дата Февраль 2024
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Члены группы ХАССП	Дата Февраль 2024
8	Контроль организации питания	- хранением продуктов	Завхоз повар, медицинский	Ежедневно
		-выполнением натуральных норм	Повар, медицинский работник	Ежемесяч о
		- технологией приготовления блюд	Повар, медицинский	Ежемесячн о
9	Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами	Заведующий, медицинский работник	Ежедневно

10	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях на объектах	Заведующий, медицинский работник	По мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль организации медицинских осмотров	Заведующий	1 раз в год
		Санитарно-гигиеническое обучение персонала пищеблока	Заведующий	1 раз в 1 год
		Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений	Заведующий Медицинский работник	По графику и договору дезинфекции и дератизации
		Лабораторный контроль	МБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по КО»	По договору

7.1. Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований

Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Первые блюда, вторые блюда: гарнир и мясные продукты, напитки	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки персонала	10 смывов	1 раз в год

8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
 - анализ зарегистрированных жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 27);
 - 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.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает

Руководитель Учреждения.

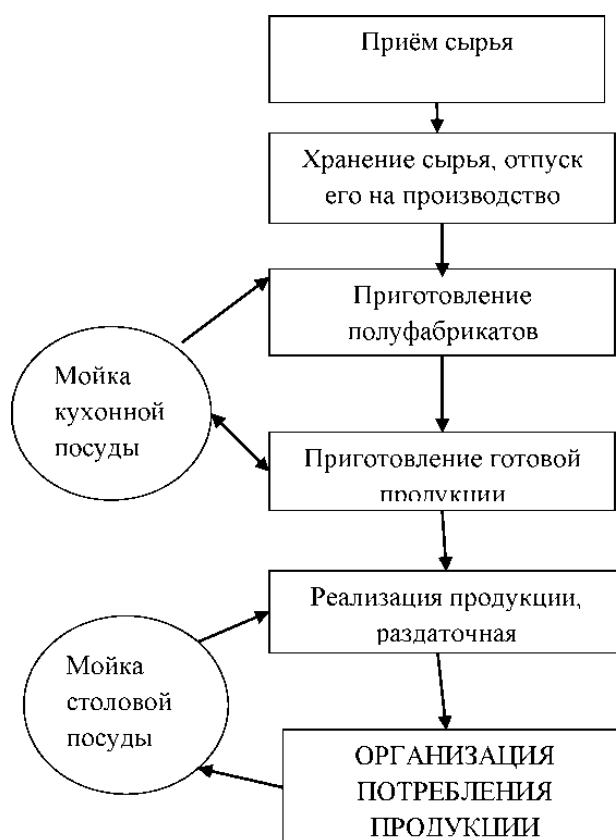
9. Документация программы ХАССП

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

9.1. Документация программы ХАССП должна включать

- блок-схему производственного контроля (Приложение 1);
- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2);
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в складе пищеблока Учреждения);
- информацию о производственных помещениях пищеблока и перечень оборудования в них;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП (Приложение 29);
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации:
 1. журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 16,17),
 2. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 18),
 3. журнал проведения витаминизации третьих блюд (Приложение 15),
 4. журнал учета лабораторного контроля (Приложение 22),
 5. гигиенический журнал (сотрудники) – Приложение 25,
 6. акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований,
 7. договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция),
 8. журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 13),
 9. журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 14),
 10. журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 19),
 11. журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 26),
 12. журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 27),
 13. журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 28).

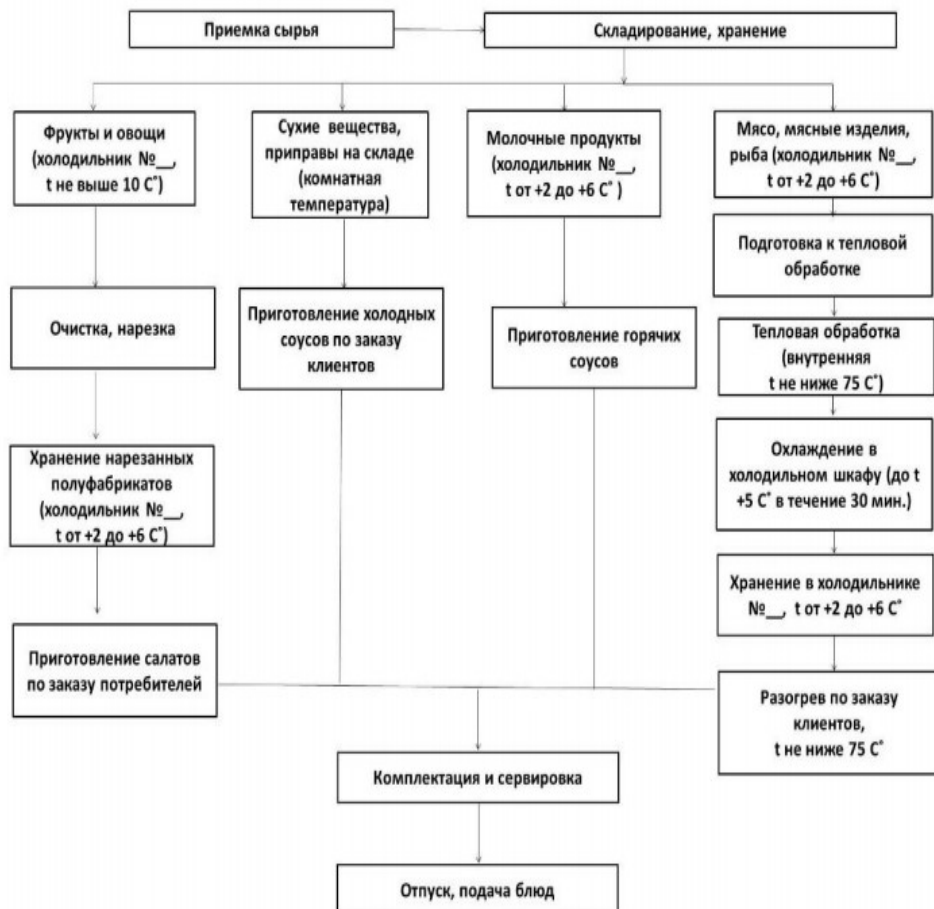
Блок- схема производственного контроля организации питания



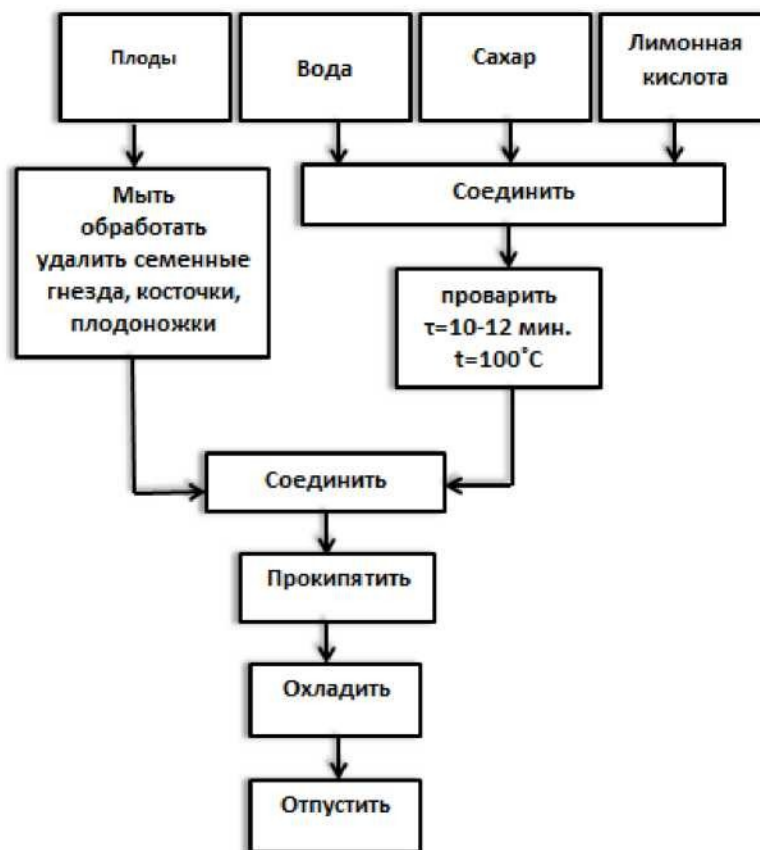
**Блок-схема
технологического процесса приготовления первых блюд**



**Блок-схема
технологического процесса приготовления вторых блюд**



**Блок-схема
технологического процесса приготовления напитков**



**Требования к санитарному состоянию,
содержанию помещений и мытью посуды
(инструкция для медицинского работника, повара)**

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, со столовыми дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для воспитанников, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытьё щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств; -ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

При мытье столовой посуды ручным способом в трех-секционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с

душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть высушены и вымыты.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола;

- столовую посуду – в шкафах или на решетках;
- столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

В конце рабочего дня должна производиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, а также максимальных температурных режимов.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой чистой тканью.

Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой температуры не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Один раз в неделю проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Для уборки каждой группы помещений: неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов – выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения. Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми химическими веществами в присутствии обучающихся, сотрудников Учреждения

и персонала пищеблока

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

При отсутствии помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

**Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия,
проводимые медицинским персоналом**

Медицинский персонал обязан:

- осуществлять повседневный контроль соблюдения требований санитарных правил;
- осуществлять систематическое наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- в рамках организации рационального питания обучающихся организовать контроль раскладки продуктов с использованием технологических карт и утвержденного меню, обеспечивать витаминизацию пищи, анализ калорийности питания;
- проводить бракераж готовой пищи с отметкой о ее качестве, с разрешением раздачи, вести бракеражный журнал;
- вести ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов в гигиенический журнал;
- организовать контроль санитарного состояния пищеблока и проведения еженедельных генеральных уборок;
- организовывать контроль предоставления необходимых медицинских документов и реализацию индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, и детей с ОВЗ;
- осуществлять учет состояния здоровья и индивидуальных особенностей обучающегося при организации горячего питания;
- незамедлительно информировать руководителя Учреждения о возникновении среди обучающихся случаев инфекционного заболевания, отравления, необычной реакции после применения медицинских препаратов, чрезвычайной ситуации;
- сообщать в муниципальные учреждения здравоохранения и территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди обучающихся и работников Учреждения в течение 2 часов после установления диагноза в установленном порядке;
- проводить работу по формированию навыков здорового и правильного питания у обучающихся по программе «Разговор о правильном питании».

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

1. Персонал пищеблока проходит предварительные, при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке не реже 1 раза в год; аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал пищеблока проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие на работу в пищеблок Учреждения, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал сотрудников.

Не допускаются к работе на пищеблоке, к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или подозреваемые в наличии инфекционных заболеваний.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал пищеблока должен соблюдать правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, обувь и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти, носить одноразовые и многоразовые маски и одноразовые перчатки.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка, маски и перчатки)

Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Работники пищеблока обязаны снимать в специально отведенном месте специальную одежду при посещении туалета или надевать сверху халаты, тщательно мыть руки с мылом после посещения туалета;

Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока должны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу.

**Требования к соблюдению санитарных правил
(инструкция для руководителя)**

Руководитель Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста действующих 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 Учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования Учреждения.

За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательного учреждения, а также должностные лица, нарушившие требования санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

ПЕРЕЧЕНЬ**пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

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

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

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей
от 1,5 до 7 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		До3 лет	3-7 лет
1	Хлеб ржаной	40	50
2	Хлеб пшеничный	60	80
3	Мука пшеничная	25	29
4	Крупы, бобовые	30	43
5	Макаронные изделия	8	12
6	Картофель	120	140
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
8	Фрукты свежие	95	100
9	Сухофрукты	9	11
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	100	100
11	Мясо 1-й категории	50	55
12	Субпродукты (печень, язык,	20	25
13	Птица (цыплята-бройлеры	20	24
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо	32	37
15	Молоко	290	300
16	Кисломолочная пищевая	100	150
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
18	Сыр	4	6
19	Сметана	9	11
20	Масло сливочное	18	21
21	Масло растительное	9	11
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для	25	30
24	Кондитерские изделия	12	20
25	Чай	0,5	0,6
26	Какао-порошок	0,5	0,6
27	Кофейный напиток	1,0	1,2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная	3	5
31	Специи		

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

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся двух	
	До3 лет	3-7 лет
Белки (г)	42	54
Жиры (г)	47	60
Углеводы (г)	203	261
Энергетическая ценность (ккал)	1400	1800
Витамин В1 (мг)	0,8	0,9
Витамин В2 (мг)	0,9	1,0
Витамин С (мг)	45	50
Витамин А (рет.экв)	450	500
Витамин D(мг)	10	10
Кальций (мг)	800	900
Фосфор (мг)	700	800
Магний (мг)	80	200
Железо (мг)	10	10
Калий (мг)	400	600
Йод (мг)	0,07	0,1
Селен(мг)	0,0015	0,002
Фтор (мг)	1,4	2,0

**Программа производственного контроля поступающей продукции
в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза**

№ Наименование объекта производственного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведения контроля
Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья, компонентов и пищевой продукции	Поступающее сырье. Компоненты и пищевая продукция	Требования к упаковке и маркировке: -соответствие видов и наименований поступившего сырья компонентов и пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации. -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Технические регламенты на соответствующие виды продукции

Требования к приему пищевых продуктов на пищеблоке

1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом поставщика.

2. 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.

3. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использована строго по назначению.

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

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

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной 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 завхозом.

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

Правила хранения пищевых продуктов и сырья

1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, которые должны быть оборудованы контрольными термометрами;

3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особоскоропортящихся продуктов.

5. Сметану, творог хранят в заводской упаковке. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

6. Масло сливочное хранят в заводской упаковке в холодильниках.

7. Сыры хранят в заводской упаковке в холодильниках.

8. Готовые мясopодукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в заводской упаковке в холодильной камере

9. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

10. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

11. Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

12. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

13. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.

При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

14. Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении; капусту - на

отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи – в банках при температуре не выше 10°C. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.

15. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

16. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

17. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 13), который хранится в течение года.

18. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания заносятся в журнал (Приложение 14).

Правила приготовления пищевых продуктов

1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности и порционированных.

Отпуск горячего питания воспитанникам необходимо организовывать в соответствии с режимом дня.

2. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

3. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки, вторые блюда и гарниры, холодные напитки при раздаче должны иметь не ниже определенной в технологической карте температуру.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде и реализовываться в течение одного часа..

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В Учреждении должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.

4. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

6. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных (Приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его

отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

О проводимых в Учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация Учреждения должна информировать родителей воспитанников.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 15), который хранится один год.

7. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в:

Приложение 16 – журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Приложение 17 – Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции).

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

9. В Учреждении должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

-использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 7;

-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.

Приложение 12

**Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование Производственного помещения	Наименование единицы холодильного оборудования	(t в °C)			
		Месяц/дни: (ежедневно)			
		1	2	3	4

Приложение 13

Журнал учета температуры и влажности в складском помещении

№	Наименование помещения	Месяц/дни: (t в °C и влажность в процентах)			

Приложение 14

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата, г	Время внесения препарата или приготовления витаминизиро- ванного блюда	Время приема блюда	Примечание

Приложение 15

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготов- ления блю- да	Время снятия браке- ража	Наименова- ние блюда, кулинарного изделия	Результаты органолепти- ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракераж- ной комиссии	Результаты взвешива- ния порцион- ных блюд	Примечан- ие <*>

Примечание:<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

**Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)
(для повара, школьного фельдшера, руководителя школы)**

I. Методика органолептической оценки пищи

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

II. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

III. Органолептическая оценка вторых блюд

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их

консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный, слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

IV. Критерии оценки качества блюд

- 4.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 4.2. «Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 4.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 4.4. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.
2. Должна быть обеспечена защита от проникновения в производственные помещения пищеблока животных, в том числе грызунов; плотно закрывающиеся двери, своевременное восстановление отверстий в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.
3. Отверстия вентиляционных систем должны закрываться мелкоячеистой полимерной сеткой.
4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право предоставляемых услуг. Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала и обучающихся.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков».

Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

Ежегодно, перед началом нового учебного года, должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющей проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см.

Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

5. При организации питания используют посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), выполненную из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

6. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должно использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование, столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда: холодильное оборудование с маркировкой «Гастрономия», «Молочные продукты», «Мясо, птица», «Рыба», «Фрукты, овощи», «Яйцо» и т.п.;

- производственные столы с маркировкой «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Г» – гастрономия, «З» – зелень, «Х» – хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» – вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х»;

- кухонная посуда с маркировкой «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «Молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «Крупы», «Сахар», «Масло», «Сметана», «Фрукты», «Яйцо»

чистое», «Гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.

7. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

8. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Перечень оборудования производственных помещений Учреждения

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	<i>Описать установленное оборудование</i>
Овощной цех (первичной обработки овощей)	<i>Описать установленное оборудование</i>
Овощной цех	<i>Описать установленное оборудование</i>
Горячий цех	<i>Описать установленное оборудование</i>
Холодный цех	<i>Описать установленное оборудование</i>
Мясо-рыбный цех	<i>Описать установленное оборудование</i>
Раздаточная зона	<i>Описать установленное оборудование</i>
Моечная для мытья столовой посуды	<i>Описать установленное оборудование</i>
Моечная кухонной посуды	<i>Описать установленное оборудование</i>

Приложение 21

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющей лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

Приложение 22

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями, а также подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ N 229 от 29.06.2002 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Должность работника	Количество
Завхоз	<i>1 раз в год</i>
Повар	<i>1 раз в год</i>
Кухонный рабочий	<i>1 раз в год</i>

Приложение 23

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

№	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское Заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1					
2					

Приложение 24

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений

Месяц																				
Наименование мероприятий	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	и т.д.	
1. Санитарно-гигиеническое состояние склада																				
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																				
3. Контроль качества мытья оборудования																				
4. Соблюдение графика генеральной уборки																				

Ответственные лица: завхоз

Условные обозначения:

- незакрашенные знаки – полностью соответствует требованиям;
- частично покрашенные знаки – частично соответствует (небольшие нарушения);
- полностью покрашенные знаки – не соответствует требованиям.

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

<i>Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов</i>	
<i>Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу</i>	Журнал общественного контроля за организацией питания
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблоков и кладовой
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Журнал мониторинга по принципам ХАССП
	Журнал бракеража готовой пищевой) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов.
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т. ч. связанных с раздачей пищи).
Гигиенический журнал.	

	Журнал проведения влажной и генеральной уборки.
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе.
	Журнал учета температуры в холодильниках.
	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
	Журнал учета дезинфекции и дератизации. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
Личные медицинские книжки каждого работника	
Примечание	

*Журнал заполняется координатором рабочей группы два раза в месяц

Приложение 27

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

№	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

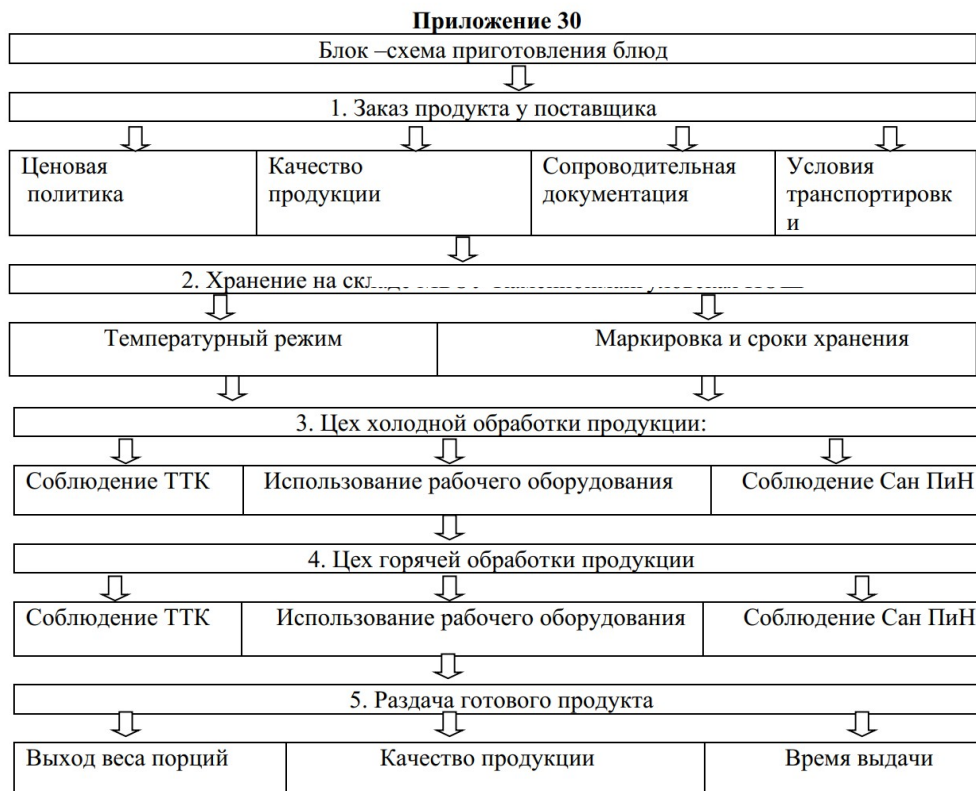
Приложение 28

Пример рабочего листа ХАССП

Наименование технологического процесса _____

Наименование продукта _____

Наименование операции	Опасный фактор	Номер Критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационный учетный
1	2	3	4	5	6	7



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) No _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход :				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):		Ca (мг):	
Жиры (г):		Mg (мг):	
Углеводы (г):		Fe (мг):	
Эн.ценность (ккал):		C (мг):	

Технология приготовления:

**ГОСТ Р 54762-2011. Программы предварительных требований по безопасности
пищевой продукции**

**Часть 1. Производство пищевой продукции.
Меры по предотвращению перекрестного загрязнения.**

Общие требования

Должны применяться программы по предотвращению, контролю и выявлению загрязнения. Они должны включать меры по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.

Микробиологическое перекрестное загрязнение

Должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план изолирования (зонирования). Должна быть выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- 1) отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции,
- 2) структурное разделение – физические барьеры, стены или отдельные здания;
- 3) контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- 4) разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);
- 5) перепады давления воздуха.

Управление аллергенами

Должна быть представлена информация об аллергенах, которые имеются в продукции и согласно рецептуре могут появиться в связи с возможными перекрестными контактами при производстве. Эта информация должна содержаться в этикетке на продукции для конечного потребителя и в этикетке или сопроводительной документации к продукции, подлежащей дальнейшей переработке. Продукция должна быть защищена от непреднамеренного случайного контакта с аллергенами посредством очистки оборудования, смены оборудования и (или) установки последовательности выпуска продукции.

Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

- 1) из-за наличия следов продукции из предыдущей производственной партии, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;
- 2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на других линиях или в той же или прилегающей производственной зоне.

Продукция, подлежащая переработке и содержащая аллергены, должна использоваться только:

- a) при изготовлении продукции, содержащей такие же аллергены;
- б) в технологическом процессе, который продемонстрировал способность удалять или уничтожать аллергенный материал.

Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

Физическое загрязнение

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов. Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса.