

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующей МБДОУ детского сада №1

«Аленький цветочек»

Приказ № 97 от 25 августа 2022г.

Программа
производственного контроля в муниципальном
бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детского сада комбинированного вида
№ 1 «Аленький цветочек»
г. Минеральные Воды

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ детский сад № 1 «Аленький цветочек» (далее - ДОУ) с применением принципов ХАССП (анализа опасностей и критических контрольных точек).

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

2. Состав программы производственного контроля

1. Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 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;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте настоящей части, от установленных предельных значений;
- 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;
- 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;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
- требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

2. Перечень работников ДОУ, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Заведующий ДОУ:

- общий контроль действующих санитарных правил, методов и методик;
- организация плановых медицинских осмотров;
- организация профессиональной подготовки и аттестации работников.

Заместитель заведующей по УВР:

- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий, развивающей среды в помещениях для работы с детьми;
- разработка мер по устранению выявленных нарушений.

Заместитель заведующей по АХР:

- контроль за соблюдением санитарных требований к содержанию помещений и территории ДОУ;
- организация лабораторно-инструментальных исследований;
- ведение учетной документации;
- разработка мер по устранению выявленных нарушений;
- контроль охраны окружающей среды.

Ответственный за организацию питания:

- контроль организации питания;
- витаминизация 3 блюда;
- ведение учетной документации.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

1. Пищеблок ДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

План – схема представлена с целью наглядного представления обеспечения ДОУ.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносятся в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования».

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород, без дефектов;
- доски и ножи промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;

- для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь, промаркированы и используются по назначению.

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

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

Ежегодно ДОУ проводит проверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт проверки, хранящийся в кабинете заместителя заведующей в папке «Акты проверки».

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

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

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

8. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объёмов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

9. 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 45*С с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65*С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45*С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65*С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

12. Выделена ёмкость для обработки производственного оборудования.

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

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

Чашки моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45*С, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65*С) во второй ванне и просушивают.

15. Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

16. Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.) В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены с использованием дезинфицирующих и моющих средств.

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

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

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

18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений.

19. В помещениях пищеблока дезинсекция проводится специализированной организацией.

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

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.

4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал.

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

-молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре;

-крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре;

-яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях;

-крупы, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 30 см;

-ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 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 – согласно маркировке указанной производителем;

-плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

Озелененный картофель не используется в пищу;

-продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

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

7. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

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

9. В перечень технологического оборудования включены 2 мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

10. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение:

- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

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

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

-оладьи выпекаются толщиной не менее 5-6 мм;

_сырники обжаривают с обеих сторон, после чего выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 градусах С в течение 8-10 мин;

-яйцо варят после закипания воды 10 мин.;

-при изготовлении картофельного (овощного) пюре используется профессиональный блендер;

-масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

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

-колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

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

11.Обработку яиц проводят в цехе для обработки кури и яйца, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке:

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

2-обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

3 – 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.

12.Крупы не должны содержать посторонних примесей.

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

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

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

15. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

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

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

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

17.Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха или цеха вторичной обработки овощей.

18.Кефир, ряженку из пакетов выдают, предварительно обработав согласно санитарных правил.

19.В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.

20.При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С –витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его

охлаждения до температуры 14 градусов С (для компота) и 35 градусов С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

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

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

21.Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

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

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

23.В ДОУ организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится с периодичностью – предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

5.Порядок организации и проведения производственного контроля

1.Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения выпускаемой пищевой продукции:

- приемка сырья – проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования (проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок, рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей ДОУ, требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ).

2.При организации питания детей, ДОУ придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не

допускаются при организации питания детей, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания).

3.Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

4.Контроль за температурой в холодильниках, 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.

5.Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в ДООУ не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика выдачи продукции. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» в течение двух суток (48 часов).

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

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в ДООУ, что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

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

- при оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий;

- у мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

3.Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, а также в журнале общественного контроля за состоянием питания, который хранится в течение года.

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

5.Термообработка – ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи,

время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

6.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 – сырье утилизируют.

7.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 пометкой в бракеражном журнале.

8.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.

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

- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
- 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;
- отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

10.Обслуживание ДОУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензию на право деятельности.

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

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

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, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий)

3.Производственный контроль включает:

- 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;

- организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи;
 - контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
 - ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
 - визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
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.
5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП ДОУ.
6. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий ДОУ.

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

ДОУ обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала и санитарно-гигиеническое обучение в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11.г:

№ п\п	должность	медицинский осмотр	гигиеническая подготовка
1	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующей	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по ФЗК	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Делопроизводитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Помощник воспитателя	1 раз в год	ежегодно

10	Кастелянша	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Рабочий по обслуживанию здания	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Сторож	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Работники пищеблока	1 раз в год	ежегодно
16	Машинист по стирке белья	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

1. Перечень аварийных ситуаций:

- неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- неисправность сетей водоснабжения;
- неисправность сетей канализации;
- неисправность холодильного оборудования.

2. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов.

2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся ДОУ.

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.

7. Иное.

10. Выполнение принципов ХАССП

1. Заведующий ДОУ назначает ответственного за внедрение и поддержание системы ХАССП.

2. Заведующий и сотрудники ДОУ, с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»:

- требования к составлению меню для организации питания детей;
- требования к санитарному содержанию помещений ДОУ;

- требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала;
- требования к соблюдению санитарных правил.

11. Документация программы ХАССП

1. 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 документация ХАССП включает в себя:

- политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе ДОУ);
- информацию о производстве (план-схема пищеблока приложение № 3);
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- перечень регистрационно-учетной документации.

2. Перечень отчетности по производственному контролю:

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение № 6).
2. Журнал бракеража готовой продукции (приложения № 11).
3. Журнал проведения витаминизации третьих блюд (приложение № 10).
4. Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение № 13).
5. Личные медицинские книжки каждого работника.
6. Журнал обработки пищеблока бактерицидной лампой (приложение № 14).
7. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
8. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).
9. Журнал учета температуры холодильного оборудования (приложение № 7).
10. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (приложение № 8).

Приложение №1

ПЕРЕЧЕНЬ

**законов, действующих санитарных правил,
гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.**

1. Приложение №1 – перечень законов, санитарных правил
2. Приложение №2 – перечень оборудования на пищеблоке
3. Приложение №3 – схема пищеблока
4. Приложение №4 – журнал регистрации неисправности холодильного оборудования
5. Приложение №5 – журнал проведения генеральной и влажной уборки
6. Приложение №6 – журнал бракеража скоропортящейся продукции
7. Приложение №7 – журнал учета t режима холодильного оборудования
8. Приложение №8 – журнал учета t и влажности складских помещений
9. Приложение №9 – блок-схема технологического процесса
10. Приложение № 10 – журнал проведения витаминизации 3-их блюд
11. Приложение №11 – журнал бракеража готовой продукции
12. Приложение №12. – журнал учета дезинфекции и дератизации
13. Приложение №13 – гигиенический журнал
14. Приложение №14 – журнал учета включения бактерицидной лампы
15. Приложение №15 – журнал контроля санитарного состояния пищеблока

