

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ

детский сад № 35

Л.М.Шатун

01 января 2021г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
(НА ОСНОВЕ ХАССП)
МБДОУ ДЕТСКОГО САДА № 35**

Приложение № 2

к положению об организации питания

воспитанников в МБДОУ детском саду № 35



Утверждаю

Заведующий МБДОУ детский сад № 35

Л.М. Шатун

от 11 января 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ (НА ОСНОВЕ ХАССП) В МБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 35 Раздел 1. Область применения

Программа устанавливает требования к системе управления качеством и обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (приготовления) потребителю (воспитаннику), организации производственного контроля в МБДОУ детский сад № 35 (далее - ДОУ) с применением принципов ХАССП.

Использование принципов ХАССП заключается в контроле принимаемой продукции, хранения, соблюдения технологии приготовления, качестве конечного продукта и соблюдении норм при выдаче готовых блюд, обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП ДОУ в соответствии с требованиями действующих СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Раздел 2. Основные понятия

ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) - 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.

Опасность- потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор- вид опасности с конкретными признаками.

Риск- сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести последствий.

Допустимый риск- риск, приемлемый для потребителя(ребенка).

Недопустимый риск- риск, превышающий уровень допустимого риска.

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

Предупреждающие действия- действие, предпринятое для устранения причины, выявленного несоответствия его до допустимого уровня.

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

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

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

Мониторинг- проведение запланированных измерений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих мер.

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

Проверка(аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом(экспертом) или группой независимых экспертов в принятии решений.

Внутренняя проверка- проверка проводимая персоналом организации (учреждения), в которой осуществляется проверка.

Раздел 3. Общие положения

Программа ХАССП обеспечивает контроль на всех этапах приема пищевых продуктов (сырой и готовой продукции), хранения, приготовления и выдачи готовых блюд для питания детей в ДООУ, где могут возникнуть опасные ситуации.

Используется в ДООУ - производителем пищевой продукции. При этом особое внимание обращено на критические контрольные точки, в которых все виды рисков, связанных с употреблением готовой продукции, могут быть предотвращены, устранены или снижены до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля.

Для внедрения системы ХАССП руководитель, либо другое ответственное лицо за питание детей в ДООУ, обязано не только исследовать готовые блюда и методы приготовления блюд, но и применять эту систему и требования к поставщикам сырья(продуктов), т.е. осуществлять визуальный и документарный (при необходимости и лабораторный) контроль за качеством поставляемой продукции в ДООУ.

Программа ХАССП не является системой отсутствия рисков, она предназначена для уменьшения рисков, вызванных возможными проблемами с безопасностью готовой продукции и является эффективным способом управления, который используется для полноценного, сбалансированного и безопасного питания детей дошкольного возраста, а также защите технологических процессов от биологических (микробиологических), химических, физических и других рисков загрязнения.

Программа разработана на основании Федеральных Законов, Технических регламентов, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Типовым положением, Федеральным Законом «Об образовании» в Российской Федерации № 273 от 29.12.2012 (с изменениями на 08.12.2020, действующий с 01.01.2021) и других нормативно-правовых актов.

Раздел 4. Разработка политики безопасности продукции и внедрения в ДООУ

Основной целью в области качества и безопасности готовой продукции, является:

Предоставление пищевой продукции потребителям (воспитанникам), соответствующей российским стандартам, стандартами Таможенного Союза и

санитарным требованиям действующего СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Разработка системы мониторинга:

- Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

- Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха»

- контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение к выдаче готовых блюд, Ф.И.О. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений.

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

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку (приготовление готовых блюд);

б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

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

Периодичность проведения проверки на соответствие качества приготовленных блюд.

1. Лабораторный контроль (1 раз в год и внепланово при инфекционном отравлении).

2. Органолептическая оценка (перед выдачей готовых блюд).

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, мойка оборудования в процессе приготовления кулинарной продукции - после каждого приготовления блюд и по мере необходимости;

- дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений - 1 раз в квартал и при необходимости.

Обслуживание ДООУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право данной деятельности.

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

Объектами контроля являются: сырье и готовая продукция, вода питьевая и водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

Контроль включает:

1. Наличие в ДООУ официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.

2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний (осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке):

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и употреблении.

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

4. 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, питания детей в дошкольных учреждениях. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

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

Раздел 5. Перечень документации, подтверждающей разработку системы управления безопасностью, основанной на принципах ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса приема, хранения приготовления пищевой продукции и контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском, а именно документация ХАССП включает в себя:

- перечень регистрационно-учетной документации;
- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация на продукты, ярлыки, протоколы лабораторных испытаний продовольственного сырья и пищевых продуктов);
- информацию о расположении цехов на пищеблоке (План-схема пищеблока);
- перечень технологического оборудования, документы на оборудование и акт обследования;

- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов:

- Рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- план разработки корректирующих мероприятий, направленных на обеспечение соответствия вырабатываемой продукции в процессе производства требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- план внедрения разработанных мероприятий

Перечень журналов по вопросам осуществления внутренней проверки системы ХАССП

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- 4) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 5) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 6) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- 7) Журнал учета лабораторного контроля
- 8) График прохождения и результатов медицинских осмотров работников
- 9) Гигиенический журнал
- 10) Личные медицинские книжки каждого работника
- 11) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 12) Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 13) Журнал учета проведения дезинсекции и дератизации
- 14) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и продуктового склада
- 15) Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- 16) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- 17) Журнал учета приготовления дезинфицирующих растворов.
- 18) Журнал учета критических ситуаций (неисправного оборудования, выполнения заявок на поставку продуктов питания).
- 19) Правила (инструкции) обработки сырой овощной, мясной, рыбной продукции, яйца и хлебного цеха.
- 20) Графики текущей и генеральной уборки помещений и др.

Раздел 6. Подтверждение внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП.

С целью выполнения принципов ХАССП заведующая назначила группу, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии и качество питания детей дошкольного возраста.

Члены группы ХАССП в совокупности обладают 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.

В состав группы ХАССП входит заведующий ДООУ, координатор и технический секретарь при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в вышестоящей организации.

Технический секретарь:

- организует заседания группы;
- регистрирует членов группы на заседаниях;
- ведет протоколы решений принятых рабочей группой.

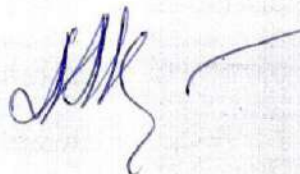
Заведующий ДООУ предоставляет для внешнего контроля и осуществляет внутренний контроль:

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении всего процесса приготовления
- Контроль качества продуктов (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

- Соблюдение санитарно-гигиенических требований в ДОУ
- Гигиена персонала

Заведующий и сотрудники ДОУ с целью недопущения неудовлетворительного качества питания дошкольников исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ведут необходимую документацию, выполняют требования настоящей программы.

Заведующий МБДОУ детский сад № 35



Л.М.Шатун

Политика в области качества и безопасности

Основная цель в области качества и безопасности готовой продукции

Предоставлять пищевую продукцию потребителям (воспитанникам), соответствующую российскими стандартами, стандартами Таможенного Союза и санитарным требованиям действующего СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Задачи ДООУ в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства (приготовления) пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее приема, хранения, приготовления и выдачи готовых блюд.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение квалификации специалистов в области детского питания.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям), контролирующим органам, подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, действующим Госстандартом и санитарным нормативам.

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

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

Ответственность за качество предоставляемой услуги (качественного, полноценного, сбалансированного и безопасного питания потребителю (воспитаннику) несет руководитель (заведующий ДОУ).

За качество поставляемой продукции (прием продуктов с документами о соответствии и качестве действующих требований и норм, хранение и выдачу продуктов, ведение установленной действующим СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» документации, санитарное состояние продуктовых складов и рабочее состояние технологического оборудования ответственность несет заместитель заведующего по АХР ДОУ.

За приготовление качественных, вкусных и безопасных блюд в соответствии с санитарными требованиями и утвержденными технологиями приготовления блюд, соблюдение требований выставления контрольного блюда и отбор проб, за санитарное состояние пищеблока и холодильного оборудования ответственность несет повар, медицинский работник, члены бракеражной комиссии.

Заведующий МБДОУ детский сад № 35



Л.М. Шатун

Виды опасных факторов

1. Аварийные ситуации, связанные с остановкой процесса приготовления, ведущие к не соответствию условий хранения и приготовления продуктов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологических требований, такие как:

- Неисправность коммунальных сетей: отключение электроэнергии на срок более 4-х часов, водоснабжения канализации).

- Неисправность холодильного оборудования.

2. Критические ситуации:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.

- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением продуктов, находящихся в перечне поставляемой продукции в ДОУ.

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

Заведующий МБДОУ детский сад № 35



Л.М. Шатун

АНАЛИЗ РИСКОВ

<p>Стадии контроля</p>	<p>Оценка риска и источники её предупреждения</p>	<p>Контроль за критическими контрольными точками</p>	<p>Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.</p>	<p>Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.</p>
<p>1. Формирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи.</p>	<p>использование при составлении примерного (дневного) меню СанПиН</p>	<p>анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исклучения поступления запрещённого сырья в ДОУ</p>	<p>график приёма пищи по группам, утверждённого заведующей ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда. Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённых договоров</p>	<p>пересмотр действующего меню, его корректировка, управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.</p>
<p>2. Получение сырья и полуфабрикатов для приготовления</p>	<p>содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в ДОУ. Доставка продуктов с нарушением</p>	<p>контроль за соблюдением на стадии получения продуктов питания</p>	<p>ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д., ведение журнала поступающей продукции, осмотр спецтранспорта, документация</p>	<p>возврат некачественного сырья, перезаключения договоров.</p>

	<p>требований (не соответствующих требованиям транспорт, грузчики без м/о и тд.)</p>			
<p>3.Хранение: - сырьё в условиях охлаждения (холодильные установки)</p>	<p>при несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений</p>	<p>раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры, контроль за исправностью холодильного оборудования</p>	<p>ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок на пищеблоке</p>	<p>проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания</p>
<p>-сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов</p>	<p>при несоблюдении температуры и влажной среды хранения создаются условия для порчи круп, муки (склеивание), при несвоевременной обработке помещения от грызунов и насекомых появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления, может послужить</p>	<p>соблюдение всех условий хранения, которые определит производитель. Установка в соответствии с условиями хранения термометров, гигрометров и психрометров, использование дезинфицирующих и проведение дератизации в складских помещениях</p>	<p>обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно. Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях, вентиляция помещений</p>	<p>проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, гигрометров, психрометров). Возврат поставщикам продуктов поступивших с признаками порчи, либо перезаключение договоров.</p>

	<p>причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.</p>			<p>соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования, проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка в 1 раз в год. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
<p>4. Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба)</p>	<p>на данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки</p>	<p>наличие необходимого оборудования и условий: -наличие СИЗ - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды</p>	<p>наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по обработке мяса, рыбы, яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению блюд, соблюдение правил личной гигиены</p>	
<p>5. Первичная обработка овощей и</p>	<p>в сырых овощах и фруктах численность</p>	<p>наличие необходимого оборудования и условий:</p>	<p>наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по обработке</p>	<p>соблюдение и выполнение санитарного</p>

<p>фруктов (свежие)</p>	<p>патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки. На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки. При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений</p>	<p>- отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды. Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в блюда</p>	<p>овощей и фруктов. Технологические инструкции и карты по приготовлению готовых блюд. Соблюдение правил личной гигиены. Контроль за обработкой, приготовлением растворов для обработки. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников</p>	<p>режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка один раз в год. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
<p>6. Технологический процесс по приготовлению готовых блюд.</p>	<p>высокая степень риска - блгод прошедших технологическую обработку с нарушением потенциально опасно для здоровья, это может послужить причиной</p>	<p>наличие технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование и сан-гиг. обучение</p>	<p>обеспечение постоянного контроля за технологией приготовления блюд. Отбором проб. Ведение журнала готовой кулинарной продукции. Контроль за работой электрооборудования пищеблока</p>	<p>проведение заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность</p>

	возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений				работы.
7. Хранение готовой продукции перед раздачей	при нарушении условий и температуры хранения возникает размножение патогенной микрофлоры	контроль за температурой выдаваемых блюд. Использование спецдежды для раздачи и одноразовых перчаток	реализация (выдача) готовых блюд непосредственно перед приемом пищи детей в чистой столовой посуде.		санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.
8. Обработка кухонной и столовой посуды	нарушение: хранения чистой посуды, грязной посуды, режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки	контроль за температурным режимом воды в моечных ваннах, за правильностью применения моющих и дез. средств, обработкой столов и стеллажей для хранения столовой посуды	проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с кухонными сотрудниками о правилах обработки при ручной мойке столовой посуды, столов и стеллажей для её хранения.		проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с кухонными сотрудниками о правилах обработки при ручной мойке столовой посуды, столов и стеллажей для её хранения.
9. Выдача готовой продукции на группы	Одновременный процесс выдачи готовой продукции на группы и прием продуктов	контроль за своевременной выдачей готовых блюд и соблюдение графика поставки продуктов в ДОУ	наличие графика выдачи готовых блюд и графика получения продуктов на пищеблок		своевременное складирование поставленной продукции, обработка помещения после приема продуктов

<p>10. Прием пищи детей.</p>	<p>Причиной возникновения различных пищевых отравлений может послужить: не обработанные столы для приема пищи и раздача блюд, не качественно вымытые руки детей, поваров, младших воспитателей или не своевременная смена полотенец</p>	<p>Контроль за обработкой столов перед кормлением, мытьем рук и соблюдением графика смены полотенец</p>	<p>наличие инвентаря для мытья столов, сменных комплектов скатертей, полотенец и СИЗ помощников воспитателей</p>	<p>проведение повторного инструктажа с помощниками воспитателей</p>
------------------------------	---	---	--	---

Заведующий МБДОУ детский сад № 35

Л.М. Шатун

Критические контрольные точки

Перечень критических контрольных точек процесса приема, хранения, приготовления продуктов и выдачи готовых блюд- параметров технологических операций процесса приготовления пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества приготовления блюд для детского питания.

1. Приемка сырья- проверка транспорта и наличие спецодежды, качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, документальная и органолептическая, а также условия и правильности её хранения и использования, условия соблюдения следующих требований:

Приём продуктов от поставщика в продуктовый склад ДООУ с сопроводительными документами и последующей передаче на пищеблок качественных продуктов.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей ДООУ.

При организации питания детей в следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья в ДООУ в соответствии с требованиями, следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции.

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

3. Обработка и переработка, термообработка и приготовление блюд

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДООУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и утвержденных заведующим ДООУ 10-дневном меню и технологических карт (ТК).

4. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции - пищевая продукция в ДООУ не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Установление критических границ (критических пределов) для каждой ККТ.

Критический предел это максимальная и (или) минимальная величина, за пределы которой не должен выходить биологический, химический или физический параметр, который контролируется ККТ. Критические пределы должны удовлетворять требования законов и нормативов, отвечать внутренним стандартам ДОУ.

При превышении критических пределов необходимо разработать корректирующие действия: провести поверку средств измерений, наладку оборудования, изоляцию, переработку и утилизацию несоответствующей продукции и тп. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура её отзыва.

В ДОУ условия хранения сырья должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также срокам и условиям установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в продуктовых складах ДОУ, что фиксируется в соответствующих журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям.

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

Система оценки бракеража готовой продукции:

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

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

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

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

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

Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии вправе указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче. 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 технологических картах к 10-дневному меню ДОУ, а также ГОСТах на продукцию).

Заведующий МБДОУ детский сад № 35



Л.М. Шатун

План ХАССП

ККТ	Процесс	Угроза	Критические пределы	Мониторинг			Коррекция действий	записи	Процедура проверки
				что	Каким образом	Периодичность			
Доставка продуктов	Подвоз на не спец. машинах	Размножение микроорганизмов	Не соблюдение температурного режима и сан.норм перевозки	Отсутствие мед.осмотра грузчиков Отсутствие спецодежды грузчика Товарное соседство при перевозке продуктов	проверка	В дни доставки продуктов	Кладовщик	Учет претензий Акт возврата некачественной продукции	Визуальный осмотр
Прием продуктов на склад	Проверка документации, тарное соответствие	Вероятность отсутствия или несоответствия документации, загрязнения продуктов, несоответствие сроков годности,	Поступление продуктов с признаками порчи, бомбажа и т.д.	Отсутствие или соответствие документации, загрязнение продуктов, не соответствие сроков годности,	Возврат продуктов поставщику	При каждом приеме продуктов	Кладовщик	Учет претензий	Визуальный осмотр, изучение документации

Условия хранения	Соблюдение температуры в морозильных камерах 18гр, холодильниках 0 гр.- +6гр.	Вероятность размножения патогенных микроорганизмов	Не выше 18гр. (мороз. камеры, не выше +6холодильники)	Температура в мороз. камере и холодильниках	Сверка по термометрам	Ежедневно	Повар	Промакировка «разморожен, сообщить завхозу»	Регистрация данных в журнале темпер. Режима в холодильнике	1 р. в мес завхоз. внутрен. аудит
Реализация продуктов	В срок до даты конечного срока реализации	Вероятность отравления дошкольников	Конечный срок реализации	Соответствие реализации продуктов в срок	Проверка сроков на таре, по документам	Ежедневно	Кладовщик	Обследование, составление акта списания, просроченного или испорченного продукта	Регистрация данных в журнале хранения скоропортящейся поступающей продукции	Проверка документации и 1 раз в неделю
Условия приготовления блюд	Технология приготовления блюд	Не соблюдены технологии приготовления блюд	Приготовлено не до готовности	Контроль бракеражной комиссии	Органолептическая оценка	Перед каждой выдачей блюд	Бракерская комиссия	Возможное исправление нарушения или утилизация блюда	Запись в журнале о нарушении или составлении акта об утилизации	Визуальная, органолептическая оценка

Л.М. Шатун

Заведующий МБДОУ детский сад № 35



Рабочий лист ХАССП (образец)

Наименование продукта _____

Наименование технологического процесса _____

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

Форма перечня регистрационно-учетной документации (образец)

Номер п/п (код)	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения по заполнению
1	2	3	4

Заведующий МБДОУ детский сад № 35



Л.М. Шатун