

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Д/с
«Одуванчик» с. Каменноозерное
Ю.В. Лутовскова

Приказ № 7

01 апреля 2021 г.



Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов питания на основе принципов ХАССП на 2021 год

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение Детский сад общеразвивающего вида «Одуванчик»
с.Каменноозерное Оренбургского района Оренбургской области

Содержание

1.	Краткая характеристика предприятия	3
2.	Область применения	4
3.	Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности.....	5
4.	Общие положения	7
5.	Общая характеристика предприятия, информация о производстве	9
5.1	Информация о продукции.....	10
5.2	Схема расположения пищеблока.....	11
6.	Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП	15
7.	Ответственность руководства.....	22
8.	Готовность к возможным аварийным ситуациям	23
9.	Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	25
9.1	Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов	32
9.2	Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов	33
9.3	Особенности организации питания детей	33
9.4	Внешний вид персонала – униформа	41
9.5	Вывоз мусора	42
9.6	Борьба с вредителями	43
10.	Получение продуктов питания и их хранение	44
11.	План проведения контрольных мероприятий	46
12.	Система контроля и анализ риска критических контрольных точек ...	48
13.	Анализ опасности	52
13.1	Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье	54
13.2	Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления	55
14.	Анализ опасностей и определение ККТ	58
14.1	Установление критических пределов для критических контрольных точек.....	61
14.2	Критические контрольные точки	65
15.	Документация группы ХАССП	83
15.1	Рабочий лист ХАССП	85
15.2	План группы ХАССП	87
15.3	Управление записями	88
16.	Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды ...	96
17.	Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.....	97
Приложения		

1. Краткая характеристика предприятия

Наименование предприятия	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад общеразвивающего вида «Одуванчик» с.Каменноозерное Оренбургского района Оренбургской области
Место нахождения образовательной организации	Оренбургская область, Оренбургский район, с. Каменноозерное, ул. Луговая д.13 первый корпус;
Режим работы образовательной организации	8:00 - 18:00
График работы образовательной организации	Пятидневная рабочая неделя с десятичасовым пребыванием воспитанников
Адрес электронной почты	kamenoduvanchik@yandex.ru
Заведующий	Луговскова Юлия Владимировна

2. Область применения

Настоящая программа устанавливает порядок проведения предварительных мероприятий, позволяющих провести анализ опасностей и их оценку, порядок разработки плана ХАССП для результативного планирования и производства безопасной пищевой продукции при оказании услуг общественного питания в рамках системы управления качеством пищевых продуктов, действующей в МБДОУ Д/С «Одуванчик» с. Каменноозерное.

Система управления качеством пищевых продуктов, действующая в МБДОУ Д/С «Одуванчик» с. Каменноозерное распространяется на производство продукции, включая процессы приемки сырья, продуктов, подготовки сырья, продуктов к производству, реализации готовой продукции при оказании услуг общественного питания, и позволяет убедиться в способности учреждения оказывать услуги общественного питания, отвечающие требованиям потребителей и обязательным требованиям к продукции, в способности управлять опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции, с целью обеспечения безопасности пищевой продукции в момент ее употребления.

Программа разработана для реализации требований ТР ТС 021/2011 на основании ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

В соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СТ 2.4.3648-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ» и СТ 2.3/2.4.3590 «САНИТАРНО –ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

3. Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.1999г № 52-ФЗ;
- Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) от 08.08.2001 № 134-ФЗ;
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184ФЗ;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880);
- Технический регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 г. N 881);
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ 15.08.97 № 1036;
- Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 № 55;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования;
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
- ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки продукции общественного питания;
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и

потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

- ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
- ГОСТ Р 54607.1- 2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 54607.3- 2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 54609- 2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 55323- 2012 Услуги общественного питания Идентификация продукции общественного питания. Общие положения;
- ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

В настоящей программе использованы нормативные ссылки на следующие документы и стандарты

ГОСТ Р 51705.1 - 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СП 2.3/2.4.3590 «санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», срок действия ограничен 01.03.2027.

4. Общие положения

МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными учреждением.

Организация планирует, разрабатывает, внедряет и применяет процессы производства качественной и безопасной продукции.

Организация обеспечивает результативность запланированных видов деятельности и любых изменений, вносимых в них. Эта деятельность включает в себя выполнение производственных программ обязательных предварительных мероприятий и/или плана ХАССП.

Основным элементом планирования является проведение оценки опасностей в целях идентификации тех опасностей, которыми необходимо управлять (п. 4.3. ГОСТ Р 51705.1-2001), определения степени управления, требуемого для обеспечения приемлемого уровня опасности, а также комбинаций мероприятий по управлению, с помощью которых это может быть достигнуто. Для этого предпринимаются предупреждающие действия, обеспечивающие получение соответствующей информации и ее использование.

Анализ опасных факторов позволяет определить соответствующие мероприятия по управлению и классифицировать их по группам, система мониторинга которых должна осуществляться в рамках плана ХАССП и/или программы проведения производственного контроля при осуществлении процессов производства продукции общественного питания, а также подробно спланировать действия по выполнению, мониторингу, верификации и актуализации этих мероприятий (п. 4.6. ГОСТ Р 51705.1-2001). Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП. 6

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП. Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации

5. Общая характеристика предприятия, информация о производстве

МБДОУ Д/с «Одуванчик» с.Каменноозерное осуществляет деятельность по оказанию услуг общественного питания обучающихся и в том числе выполнение общих требований к безопасности продукции общественного питания, процедурам обеспечения безопасности: т.е. правилам приемки, методам контроля, требования к реализации продукции, упаковке, маркировке, подтверждению соответствия продукции общественного питания установленным требованиям.

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 (изготовления) 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);
- 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.

5.1 Информация о продукции

Ассортиментный перечень продуктов питания в МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное, на котором распространяется система ХАССП.

Ассортиментный перечень продукции общественного питания, вырабатываемый в пищеблоке учреждения утвержден заведующей и включает в себя следующие позиции:

- 1.Холодные блюда и закуски: салаты;
- 2.Первые блюда: борщи, щи, свекольники, рассольники, супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями;
- 3.Вторые блюда: из бобовых, макаронных изделий, круп, овощей.
- 4.Гарниры: крупяные, овощные, макаронные изделия, вареные овощи.
- 5.Напитки: кисель, чай, компот из сухофруктов, компот из свежих фруктов.
- 6.Мучные изделия: булочки, печенье, пирожки.

Перечень изготавливаемой продукции

№ п/п	Наименование товара	Количество видов
Ассортиментный перечень продукции собственного производства:		
1	Холодные блюда, салаты	10
2	Супы	9
3	2 блюда	9
4	Сладкие блюда, десерты	2
5	Напитки (горячие, холодные)	8
6	Мучные кондитерские и булочные изделия собственного и/или промышленного производства	5
7	Бутерброды	3
8	Фрукты	2

5.2 Схема расположения пищеблока

Схема движения продуктов в пищеблоке с расстановкой оборудования представлена в приложении 2. Технологический процесс соблюдается в соответствии с схемой движения продуктов и готовой продукции.

Кухонное оборудование

№ п/п	Наименование, тип и марка	Ед. измерения	Кол -во
1	Холодильник Shivaki	шт	1
2	Холодильник Pozis	шт	1
3	Морозильная камера Indesit	шт	1
4	Холодильник Nord	шт	1
5	Плита электрическая ПЭ 806Ш	шт	1
6	Водонагреватель электрический AQUAVERSO	шт	1
7	Мясорубка электрическая производственная	шт	1
8	Мясорубка электрическая MystereMGM-2000	шт	1
9	Весы напольные	шт	1
10	Весы настольные	шт	2

Водоснабжение централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода и системное горячее водоснабжение.

Канализация автономное. Отопление газовое. Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа.

Рисунок 1

Блок-схема технологического процесса МБДОУ Д/с "Одуванчик" с. Каменноозерное

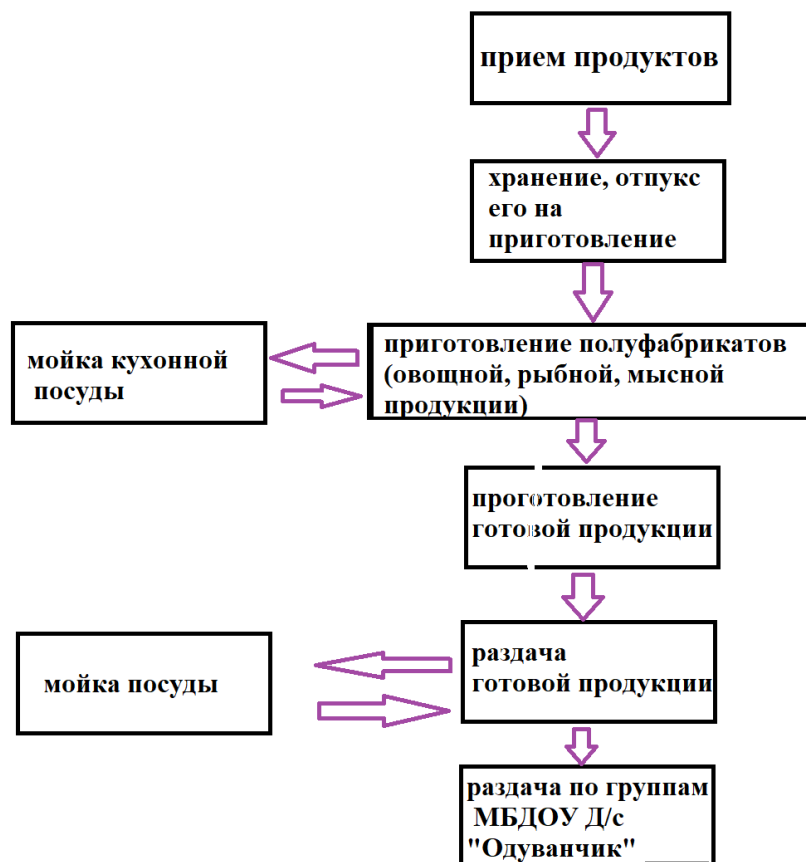


Рисунок 2

Блок-схема технологического процесса приготовления первых блюд МБДОУ Д/с "Одуванчик" с. Каменноозерное

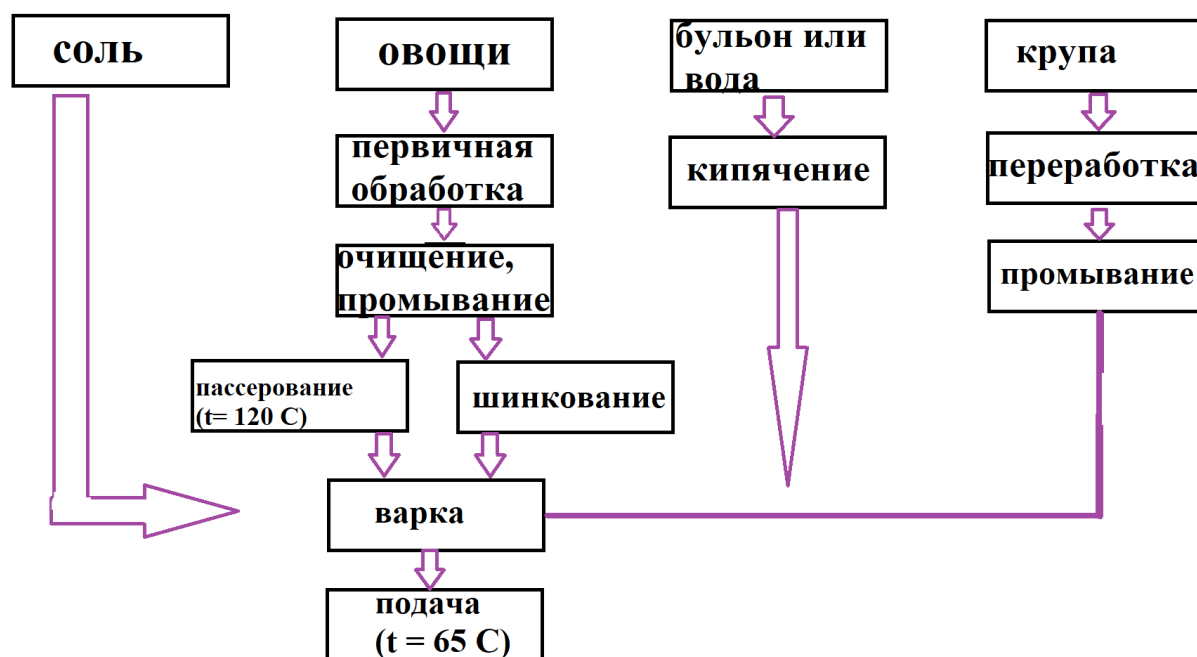


Рисунок 3

Блок - схема технологического процесса вторых блюд МБДОУ Д/с "Одуванчик" с. Каменноозерное

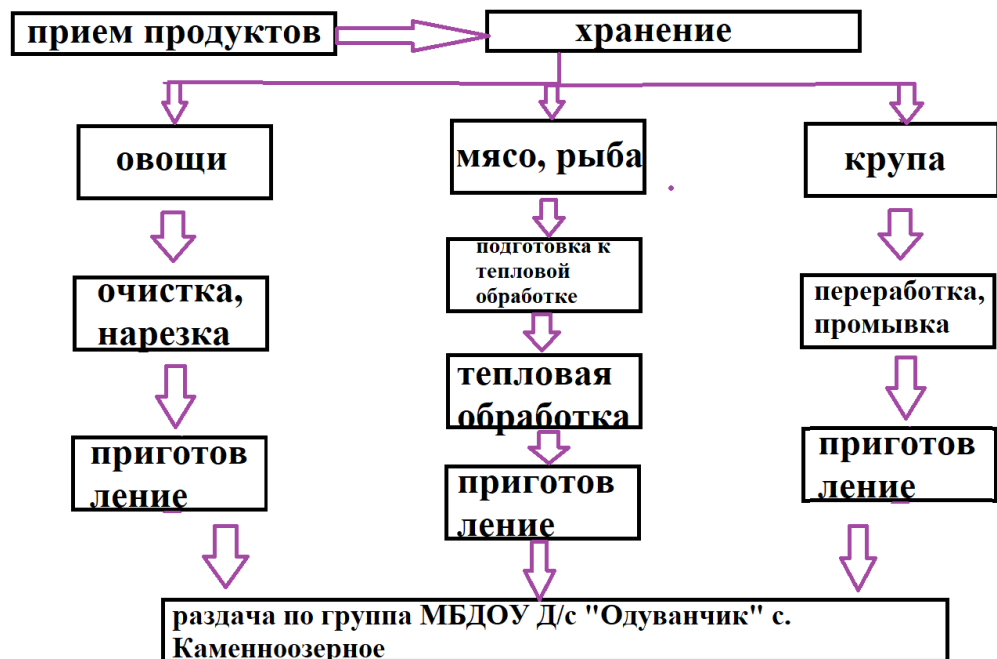
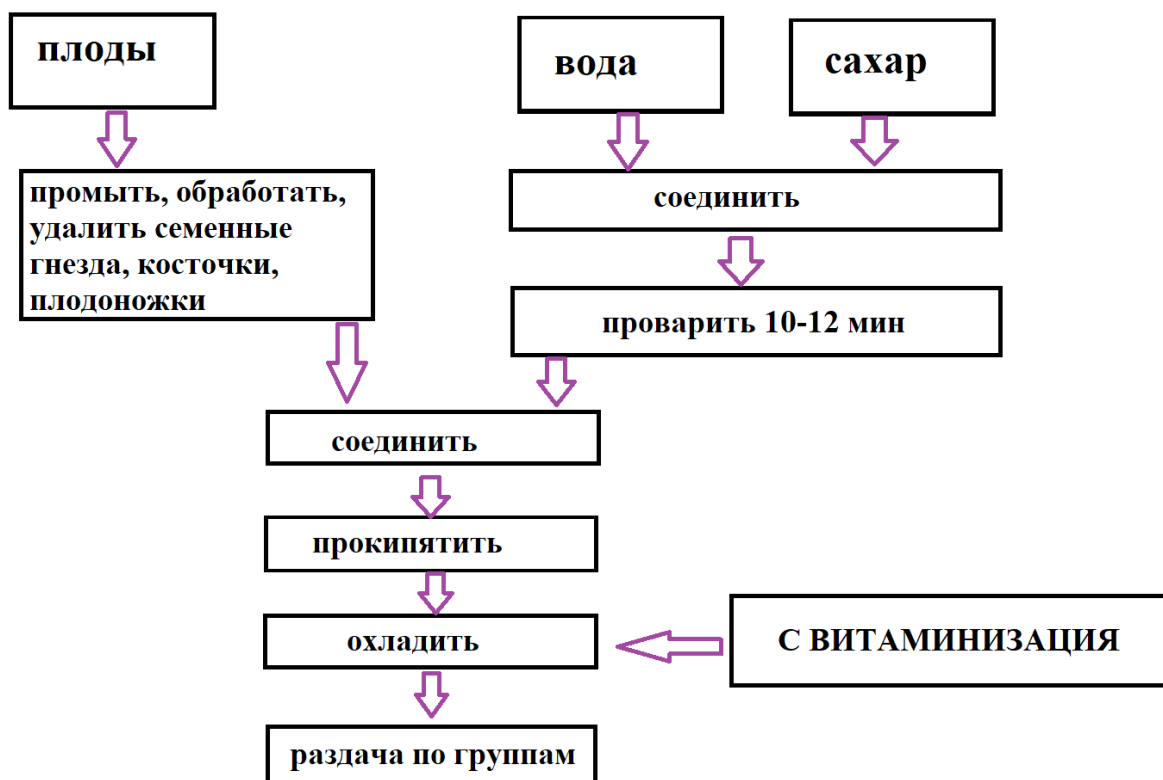


Рисунок 4

Блок-схема технологического процесса при изготовлении кондитерских изделий в МБДОУ Д/с "Одуванчик" с. Каменноозерное



Рисунок 5

Блок-схема технологического процесса приготовления напитков в МБДОУ Д/с "Одуванчик" с. Каменноозерное ул. Луговая 13

6 ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАСПП

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников МБДОУ Д/с «Одуванчик» с.Каменноозерное, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований и сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранение, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

В случаях отсутствия необходимости внесения изменений в документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное ул. Луговая 13.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное на 2021 год

№	Производственные мероприятия	Сроки проведения	Ответственные лица
1. Организация периодических медицинских осмотров			
1	Контроль за прохождением медицинских осмотров	постоянно	Медицинская сестра
2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	1 раз в год	Заведующий ДОУ
3	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	Медицинская сестра
4	Проведение профилактического осмотра сотрудников	1 раз в год	Медицинская сестра
5	Проведение осмотра на кишечные исследования	1 раз в год	Медицинская сестра
6	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	ежедневно	Медицинская сестра
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения			
1	Проведение санитарного минимума	При приеме на работу, при необходимости	Медицинская сестра
2	Гигиеническая аттестация сотрудников	1 раз в 2 года	Медицинская сестра
3	Гигиеническая аттестация сотрудников, связанных с питанием	1 раз в год	Медицинская сестра
3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное			
1	Лабораторные исследования воды	1 раз в год	Заведующий ДОУ
2	Санитарно-бактериологическое исследование питьевой воды	1 раз в год	Заведующий ДОУ
3	Исследование песка из песочниц	1 раз в год	Заведующий ДОУ
4. Объем Лабораторно-инструментальные исследований			
1	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования на пищеблоке, руки и спец. одежда)	1 раз в год	Заведующий ДОУ
2	Готовая продукция, эффективность термической обработки	1 раз в год	Заведующий ДОУ

3	Исследование дезинфицирующих средств на показатель массовой доли активного хлора в готовом растворе	1 раз в квартал	Заведующий ДОУ
5. Организация питания			
1	Контроль доставки пищевых продуктов	постоянно	Завхоз
2	Заключение договоров на поставку продуктов питания	1 раз в квартал	Заведующий ДОУ, завхоз
3	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	постоянно	Завхоз, медицинская сестра
4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	постоянно	Завхоз
5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	Постоянно	Медицинская сестра, завхоз
6	Проведение оценки качества готовых блюд	Ежедневно	Медицинская сестра, повар
7	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Медицинская сестра, повар
8	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С)	Ежедневно	Медицинская сестра, повар,
6. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса			
1	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом	постоянно	Воспитатели
2	Контроль за рассаживанием детей в соответствии с ростом	постоянно	Заведующий ДОУ
3	Выполнение требований режима дня и непосредственно образовательной деятельности	постоянно	Заведующий ДОУ, воспитатели
7. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья			
1	Проведение профилактических осмотров детей, декретированных возрастом	По плану ОБП Амбулатория в с Каменноозерное ГАУ "ОРЕНБУРГСКАЯ РАЙОННАЯ БОЛЬНИЦА"	Медицинская сестра

2	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	постоянно	Заведующий ДОУ, воспитатели Медицинская сестра
3	Контроль за утренним приемом детей	постоянно	Медицинская сестра, воспитатели
4	Осмотр детей на педикулёз	1 раз в неделю	Медицинская сестра
5	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий	По необходимости	Медицинская сестра
6	Пополнение и наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи	По необходимости	Медицинская сестра
8. Своевременное информирование технических служб, Управления образования, родителей об аварийных ситуациях, остановке производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию			
1	Авария на водопроводе, отключение воды	По необходимости	Заведующий ДОУ, завхоз
2	Авария на канализационной сети	По необходимости	Заведующий ДОУ, завхоз
3	Отключение электричества	По необходимости	Заведующий ДОУ, завхоз
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	По необходимости	Заведующий ДОУ, завхоз
5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	По необходимости	Заведующий ДОУ, завхоз
9. Контроль за охраной окружающей среды			
1	Заключение договоров на вывоз мусора с ООО «Природа»	Январь 2021 год	Заведующий ДОУ
2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп	постоянно	Завхоз
3	Дератизация, дезинсекция помещений	ежемесячно	Завхоз
10. Противоэпидемические мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID - 19)			
1	Проведение ежедневного «утреннего фильтра» с обязательной термометрией в отношении всех детей и сотрудников МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное	Ежедневно, а также в течение рабочего дня (по показаниям)	Медицинская сестра
2	Обеспечение обработки рук сотрудников и родителей кожными антисептиками при входе в ДОУ	Ежедневно	Завхоз, Медицинская сестра

3	Обеспечение незамедлительной изоляции воспитанников с признаками респираторных заболеваний	По необходимости	Медицинская сестра
4	Проведение качественной уборки с применением дезинфицирующих средств с вирулицидным эффектом всех помещений групповых ячеек, общего пользования, пищеблока, уделив особое внимание дезинфекции поверхностей, дверных ручек, выключателей, оборудования, мебели, игр и игрушек	Ежедневно (с кратностью каждые 2 часа)	Медицинская сестра, помощники воспитателей, кухонный работник
5	Наличие в ДОУ запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук, средств для индивидуальной защиты органов дыхания	По необходимости	Завхоз
6	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены	систематически	Медицинская сестра
7	Обеспечение дезинфекции воздушной среды в помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха	По графику	Медицинская сестра, воспитатели, повар
8	Контроль за регулярным проветриванием помещений, а также сквозным проветриванием помещений в отсутствие детей	По графику	Медицинская сестра, воспитатели
9	Обеспечение строгого соблюдения принципа групповой изоляции во время прогулок, а также проведения дезинфекции всех игровых сооружений на игровых площадках перед прогулкой	Ежедневно	Медицинская сестра, воспитатели
10	Контроль за обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	ежедневно	Медицинская сестра, помощники воспитателей
11	Контроль за дезинсекцией столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с	ежедневно	Медицинская сестра, помощники воспитателей

	последующим мытьем и высушиванием		
12	Организация работы персонала пищеблока с использование средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)	ежедневно	Завхоз, Медицинская сестра
13	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Повар, Помощники воспитателей, Медицинская сестра
14	Усиление педагогической работы по гигиеническому воспитанию воспитанников и их родителей (законных представителей)	По плану	Воспитатели
11. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля			
1	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение 8)	ежедневно	Завхоз
2	Журнал температурного режима холодильного оборудования в складских помещениях (приложение 4)	ежедневно	Завхоз
3	Журнал учета температуры и влажности в складском помещении (приложение 5)	ежедневно	Завхоз
4	Журнал дезинфекции и дератизации (приложение 9)	Ежемесячно	Завхоз
5	Ведомость контроля за рационом питания с 1-3 лет, с 3-7 лет (приложение 8)	Раз в 10 дней	Медицинская сестра, Завхоз
6	Журнал регистрации въезда и выезда автотранспорта	ежедневно	Завхоз
7	Журнал актов замены продуктов питания	ежедневно	Завхоз
8	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукцией (приложение 6)	ежедневно	Повар, Медицинская сестра
9	Журнал холодильного оборудования на пищеблоке (приложение 4)	ежедневно	Повар
10	Журнал обработки столов, дверей, поверхностей пищеблока	ежедневно	Повар, кухонный работник
11	Журнал график генеральных уборок пищеблока	ежедневно	Повар, кухонный работник
12	Журнал выдачи масок и перчаток	ежедневно	Завхоз

13	Журнал утилизации масок и перчаток	ежедневно	Завхоз
14	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	ежедневно	Повар, Медицинская сестра
15	Журнал кожных покровов сотрудников	ежедневно	Медицинская сестра
16	Журнал учета термометрии сотрудников	ежедневно	Медицинская сестра
17	Журнал учета термометрии детей	ежедневно	Медицинская сестра
18	Журнал Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение 3)	ежедневно	Медицинская сестра
19	Журнал обработки помещения (медблок и изолятор)	ежедневно	Медицинская сестра
20	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока	ежедневно	Медицинская сестра
21	Личные медицинские книжки каждого работника	ежемесячно	Медицинская сестра
22	Журнал график генеральных уборок в группах	ежедневно	Помощники воспитателей
23	Журнал замачивания ветоши	ежедневно	Помощники воспитателей
24	Журнал питьевого режима	ежедневно	Помощники воспитателей
25	Журнал уборки помещений, групп спален	ежедневно	Помощники воспитателей
26	Журнал учета дез раствора в группах	ежедневно	Помощники воспитателей
27	Журнал обработки столов, стульев, групп	ежедневно	Помощники воспитателей
28	Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок	ежедневно	Завхоз
29	Журнал кварцевания	ежедневно	Медицинская сестра, воспитатели
30	Журнал мониторинга по принципам ХАСПП	По графику	Заведующий, группа ХАСПП

7 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ РУКОВОДСТВА

Заведующий МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации системы управления качеством пищевых продуктов при оказании услуг общественного питания, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;

- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011,

- требований настоящего Руководства, соответствующих юридических требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;

- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;

- проведения анализа по обеспечению безопасности пищевой продукции со стороны руководства;

- обеспечения необходимыми ресурсами;

Свидетельством принятых обязательств является Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции (далее по тексту - Политика).

Ответственность за доведение Политики до персонала возлагается на заведующего ДОУ.

Политика доводится до всего персонала в ходе проведения совещаний, наличием текста

Политики на информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

Руководство организации подбирает и назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

8 Готовность к возможным аварийным ситуациям

№ п/п	Виды возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Мероприятия
1	Прекращение подачи электроэнергии	Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия. Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции	1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации. 2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть. 3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию 4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов.
2	Прекращение подачи воды	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид режима	1. Приостановить работу до полного устранения аварии. 2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
3	Засор внутренней системы канализации	Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима	1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по необходимому телефону. 2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с

			использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии. 3. Временно приостановить работы. 4. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.
4	Выход из строя технологического оборудования	Снижение качества и безопасности продукции	1. Принять меры по устранению неисправности оборудования. 2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека. 3. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения
5	Прекращение подачи тепла	Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний	1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации. 2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.

9 ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКА, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами⁴. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).

Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность

технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией⁸, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны

соответствовать гигиеническим нормативам.

В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря

для уборки других помещений.

Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации¹².

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний¹³ кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ¹⁴.

В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений¹⁵.

Мастер-классы (обучающих мероприятий) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой

продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов¹⁶. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

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

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

- при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;
- при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая

продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией;

В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящим Правилам). Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

9.1 Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается

9.2 Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

9.3 Особенности организации питания детей

При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

- В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.
- Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
 - При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
 - При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд

ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

- На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

- Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

- Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

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

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и

кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение 10)

Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию (образец в **приложение 11**):

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении 12.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от

каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий

с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

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

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

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной

запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

При организации питания детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:

В составе отделения для детей, в котором осуществляется оказание медицинской помощи детям в возрасте до одного года, должны быть предусмотрены помещения для приготовления и розлива детских смесей.

Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования.

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

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

Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий,

полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещённых в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли.

В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее 2-х) для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).

Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

Кроме того, предприятия общественного питания должны гарантировать, что все вымытое и обработанное оборудование и посуда 30 сушится и хранится надлежащим образом, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение.

Примеры перекрестного загрязнения: использование одного и того же инвентаря для сырой и готовой продукции, использование одной и той же щетки для мытья стен и оборудования, обсеменение сырья от рук персонала, использование грязной повязки для чистой раны и т. д. То есть, когда микробы из чистого участка попадают на грязный участок при помощи какого-либо посредника – инвентарь, руки и т. д.

В целях избегания перекрестного загрязнения может использоваться цветовой кодировка разделочных досок, ножей, спецодежды и пр.

Раковины для мытья рук

Раковины для мытья рук должны быть легко доступны всем работникам кухни, идентифицироваться соответствующими знаками (пиктограммой, картинкой), использоваться исключительно для мытья рук, быть чистыми, полностью функционирующими, снабженными водой, мылом, а также либо

одноразовыми полотенцами, либо полностью функционирующими сушилками для рук.

Станции для мытья рук должны быть оборудованы следующим:

✚ Проточная вода – температура воды должна быть как минимум 30°C;

✚ Мыло – диспенсеры для мыла должны содержать достаточное

количество мыла;



ежедневная смена полотенец

9.4 Внешний вид персонала – униформа.

В МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное ул. Луговая 13 все работники, входящие в пищеблок, должны надевать чистую униформу соответствующего размера, сетки для волос, бороды (при необходимости), не носить ювелирные изделия (кольца, наручные часы, браслеты, серьги) и выполнять соответствующие процедуры по личной гигиене.

Рекомендуется, чтобы все работники, имеющие отношение к незащищенным продуктам питания, носили одноразовые перчатки.

На пищевых предприятиях предпочтительнее использовать светлые цвета, в частности белый цвет, так как на белой поверхности хорошо видны загрязнения; белый цвет считается самым гигиеничным, и он более эстетичен других цветов по тем или другим причинам.

Правильное мытье рук

В МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное ул. Луговая 13 наглядно представлены правила мытья рук, разъясняющие всем работникам и правильные способы, и частоту мытья рук.

Правила мытья рук:



Мытье рук осуществляется ежечасно;



Антисептик нажимается 1-2 раза;



Время мытья рук – минимум 20 секунд;



Руки вытираются полотенцем

Основные случаи для мытья рук:

1. Перед входом в производственные зоны;
2. Перед и после использования перчаток;
3. Перед началом работы;
4. После прикосновения к потенциально загрязненным поверхностям, таким как сырые продукты или кожа;
5. После перерыва;

6. После посещения туалетов;
7. После приема пищи, напитков и курения;
8. Во всех других случаях, где возможно перекрестное загрязнение

9.5 ВЫВОЗ МУСОРА

В МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное ул. Луговая 13 все мусорные ведра обозначены и размещены в производственных зонах таким образом, чтобы избежать перекрестного загрязнения, доступны в любое время, чистые, и содержатся в хорошем состоянии.

Кроме того, мусорные ведра:

-  не должны располагаться на столах, рабочих станциях или любых других поверхностях, где могут обрабатываться продукты питания;
-  не должны переполняться мусором;
-  должны быть постоянно доступны по всему зданию цеха;
-  должны меняться или опустошаться по мере необходимости, но как минимум один раз в день;
-  должны быть вымыты и визуально чистые.

Предприятия общественного питания должны гарантировать, что все зоны сборки мусора физически отделены от производственных и посудомоечных зон, ограждены таким образом, чтобы быть защищенными от насекомых, птиц и грызунов, всегда содержатся в хорошем состоянии и в чистоте (двери, занавес, другие средства, которые эффективно блокируют зону сборки мусора).

В МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное выполнены следующие условия:

-  Договор на вывоз мусора с территории предприятия с ООО «Природа»
-  График вывоза мусора.
-  Договор на утилизацию отходов производства.

9.6 БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ

Внедрение комплекса мер по дератизации и дезинсекции, согласно принципам, правилам и требованиям ХАССП, позволяет существенно сократить риски, связанные с безопасностью продукта, а также защитить производство от биологического загрязнения.

Предприятия общественного питания должны соблюдать процедуру предотвращения и контроля заражений вредителями во всех зонах. Эта процедура должна предусматривать:

-  заключение «Договора на проведение работ дератизации и дезинсекции»;
-  определение схемы расположения ловушек (контейнеров, липких лент,
-  инсектицидных ламп) для вредителей (грызунов, мух, комаров и других крылатых насекомых);
-  документация, подтверждающая качество используемых приманок для грызунов и насекомых;
-  ведение соответствующей документации, подтверждающей организацию работы по борьбе с грызунами и насекомыми (графики, журналы или др.)

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.

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

10 ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ИХ ХРАНЕНИЕ

МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное ул. Луговая 13 соблюдает процедуру оценки всех поставщиков продуктов питания, которая подразумевает хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности и качества поставляемой ими продукции.

Процедура получения сырья и продукции оформляется соответствующим журналом (приложение 7)

На предприятии поддерживают температуру каждого холодильника и морозильника в пределах допустимых норм.

В МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное ул. Луговая 13, ручной температурный контроль (т.е. термометры со щупом и ручные термометры) Запись температуры каждого холодильника записывается ежедневно

Хранение сырья и вспомогательных материалов											
Сырье и вспомогательные материалы						Оборудование					
размещение		Целостность упаковки		Срок годности		исправность оборудования, СИ		температура, влажность в холодильной камере (ХК)		зараженность плесенью ХК	
соответствует	Не соответствует	Не нарушена	нарушена	истек	Не истек	Неисправности не обнаружены	Неисправности обнаружены	температура	влажность	Не установлено	Установлено
√		√			√	√				√	
Подпись исполнителя						Подпись исполнителя				Подпись исполнителя	
Производственная среда										Персонал	
Содержание помещений				Наличие вредителей		Целостность предметов из стекла и пластика (части оборудования, СИ, инвентарь, светильники и т.д.)				соблюдение правил личной гигиены	
Микроклимат		чистота									
Температура	влажность	соответствует требованиям	Не соответствует требованиям	установлено	Не установлено	не нарушена	нарушена	соблюдаются	Не соблюдаются		
		√			√	√			√		
Подпись исполнителя										Подпись исполнителя	

Действия в случае отклонения значений показателей, требований (примеры)

 Изолирование партии (№ партии) сырья и вспомогательных материалов

 Маркирование продукции (№ партии) сырья и вспомогательных материалов

 Запрос необходимых документов (№ партии) сырья и вспомогательных материалов

 Возврат поставщику и или утилизация партии (№ партии)

 Проведение дополнительных испытаний (№ партии)

 Разбраковка партии (для фасованной продукции) (№ партии)23

 Изъятие продукции с нарушенной упаковкой (№ партии)

 Дополнительное обучение исполнителя

 Сообщить непосредственному руководителю

 Провести ТО оборудования (его части)

 Провести замену СИ, осветительных приборов, инвентаря

 Повторно провести мойку (дезинфекцию) ХК

 Повторно провести мойку (дезинфекцию) помещения

11 План проведения контрольных мероприятий

План проведения контрольных мероприятий										
ККТ	Процесс	Угроза	Критические пред.	Мониторинг				Коррекция (действия при отклонениях)	Записи	Процедуры: вопросы на контроле, периодичность проверок
				Что проверяется	Каким образом	Как часто	Проверяющее лицо			
№ 01 Заявка и поступление продукции	/01- список аккредитованных поставщиков	Ф, Х, М, А - поступление некачественной продукции	Наличие поставщика сырья/продукции в списке	Товарные накладные	Сравнением данных о поставщике со списком	По мере поступления	завхоз	завхоз : отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить заведующей. заведующей проверить актуальность списка	Завхоз: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	/02- комплект документов	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	Наличие /отсутствие	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	завхоз	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить заведующей. Заведующей: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком. сообщить заведующей	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	/03-контроль ПДК	Ф, Х, М, А- поступление не качественной продукции	По видам (см И – 03-09)	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сравнение заявленных показателей с рекомен-ыми	По мере поступления	завхоз	завхоз: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить заведующей .	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц,

								заведующей : провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком. сообщить заведующей		внутренний аудит
№ 02- условия хранения и транспортир овки (склад)	/ 01 температура в морозильных камерах – 18С	М - вероятность развития патогенных микрооргани зм ов	Не выше – 18С	Температура в морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодическ и в течении дня.	завхоз	завхоз : промаркировать «разморожено», сообщить заведующей , выполнить его указания заведующей : принять решение о дальнейшей переработке / утилизации. сообщить директору	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты
	/ 02 температура в холодильнике +2- +4 С	М - вероятность развития патогенных микрооргани змов	Не выше +2- +4С	Температура в холодильник е	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодическ и в течении дня.	завхоз		Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты

12 СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И АНАЛИЗ РИСКА КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК.

Стадии контроля	Оценка риска и источники её предупреждения	Контроль за критическими контрольными точками	Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.	Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.
1.Формирование ассортимента готовой продукции: меню по приёмам пищи.	Использование при составлении меню СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников в дошкольных образовательных учреждениях, 10-ти дневное меню».	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ.	График приёма пищи по группам, утверждённый администрацией ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда (приложение № 10 действующих правил). Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённым договорам.	Пересмотр действующего меню, его корректировка, Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.
Получение сырья и полуфабрикатов для приготовления.	Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в дошкольных учреждениях.	Контроль за соблюдением на стадии получения - ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2, - ТР ТС «022/2011 г.» Пищевая продукция в части её маркировки», -ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки»,	Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции.	Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение зав. Производством или ответственного лица за приёмку продуктов.
Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки).	При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений.	Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования.	Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок на пищеблоке.	Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания.

-сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов.	При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.	Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях.	Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, отдельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений.	Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, психрометров). Возврат поставщикам поступившей с признаками порчи, либо перезаключение договоров.
Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба)	На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.	Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды.	Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. Соблюдение правил личной гигиены.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Мурманской области. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).	На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.	Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования,	Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкций по размораживанию мяса, рыбы, по обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. Соблюдение правил личной гигиены.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа сотрудниками пищеблока, гигиеническая

		-горячей и холодной проточной воды.		подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Мурманской области
Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).	В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки. При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений.	Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню.	Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов. Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка). Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Мурманской области. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
Технологический процесс по приготовлению готовых блюд.	Высокая степень риска - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья, может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений.	Наличие технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование.	Обеспечение постоянного медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года.	Проведение кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы.
Хранение готовой продукции на линии раздачи.	При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение	Контроль за температурой работы мармитов на линии раздачи. Использование спецодежды для раздачи и	Реализация готового питания не более 1-го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды.	Санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.

	патогенной микрофлоры.	одноразовых перчаток.	Раздача горячей пищи не более за 15 минут до прихода детей.	
Обработка кухонной и столовой посуды.	Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки.	Контроль за температурным реж. воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств.	Проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализа методом йодных проб.	Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с работниками пищеблока о правилах обработки при ручной и мойке.

13.АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ

Рабочая группа МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное провела анализ опасностей, чтобы установить, какими опасностями следует управлять и в какой мере это необходимо для безопасности пищевой продукции, а также какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются.

Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней
Рабочая группа идентифицировала и документально представила все опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции, которые возможны для данного типа продукции, типа процесса и фактически имеющихся средств. Идентификацию была проведена, основываясь на:

- предварительно полученной информации и собранных данных;
- опыт работы;
- внешней информации, включая, насколько это возможно, эпидемиологические данные и другие исторические сведения;
- информации, которая получена на этапах цепи создания пищевой продукции, в отношении опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и которая может быть уместна для обеспечения безопасности конечной продукции, промежуточной продукции и пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу.

Установлено, на каких этапах (начиная с приемки сырьевых материалов, переработки и распределения) может быть внесена опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции.

При идентификации опасностей следует принять во внимание:

- предшествующие и последующие стадии (операции);
- оборудование, используемое в процессе, применяемые виды энергии/услуг и окружающую обстановку;
- предшествующие и последующие этапы цепи создания пищевой продукции.

Для каждой из идентифицированных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, определен приемлемый уровень этой опасности.

При определении уровня опасностей были приняты во внимание требования, установленные законодательством и органами государственного

управления, требования к безопасности пищевой продукции, установленные потребителями, предусмотренное использование данной продукции потребителем.

Таблица анализа рисков

№ пп.	Стадия процесса	Фактор риска	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ (да/нет)
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	-Биологический (эпидемиологически опасные блюда; поступление запрещенного сырья)	Анализ и корректировка меню; Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	нет (контроль в рамках программы произв. контроля)
2	Поступление продуктов на склад	-Биологический (загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковки) -химический (с/х пестициды) - физический (примеси в крупе)	-Входной контроль поступающего сырья и продуктов; -Управление поставками, Спецификация продуктов	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	нет (контроль в рамках программы произв. контроля)
3	Хранение на складе	- Биологический (рост патогенных м/о), - - если не соблюдается температура хранения - если нарушено «товарное соседство»	- Правильное хранение и регистрация работы холодильного оборудования; - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая	ККТ (1)
4	Кулинарная обработка	- Биологический (загрязнение патогенными м/о и их рост) - химический (загрязнение дезинфектантом, моющим средством)	- Соблюдение технологии приготовления - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая	ККТ (2)

13.1 ПЕРЕЧЕНЬ УЧИТЫВАЕМЫХ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ И ОЦЕНКА ТЯЖЕСТИ ПОСЛЕДСТВИЙ НА ЗДОРОВЬЕ

Опасный фактор это – любой биологический, химический, физический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

Биологическими опасными факторами могут быть бактерии, паразиты, вирусы или иные живые организмы, которые могут сделать пищу небезопасной для употребления.

Химические риски разделяют на 3 группы.

1. Ненамеренно попавшие в пищу химикаты

а) Сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, регуляторы роста растений и т. д.

б) Химикаты, используемые на предприятиях: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла и т. д.

в) Заражения из внешней среды: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и т. д.

2. Естественные возникающие факторы риска

Продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например, афлатоксины.

3. Намеренно добавляемые в пищу химикаты

Консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки и т. д.

Физическими опасными факторами могут быть физические предметы, случайно попавшие в пищевой продукт, и способные вызвать заболевание или нанести повреждений человеку. Например: стекло, металл, пластик, пленка, кости, камни, нитки, резина, щепки, ювелирные украшения, ногти, краска, штукатурка, шерсть, бумага, щетина и т. п.

В предприятии общественного питания оценивается:

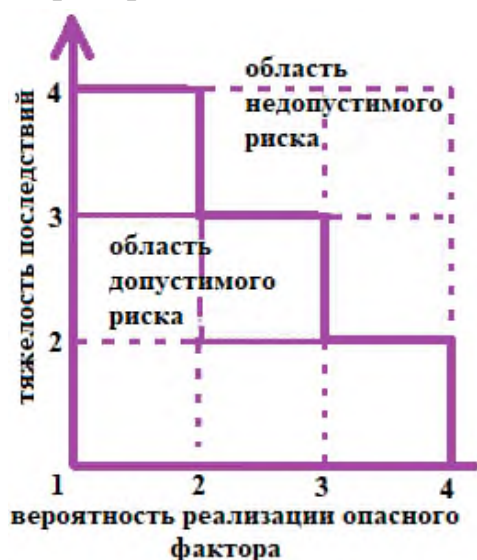


Рисунок 6

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

13.2 АНАЛИЗ РИСКОВ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ НА ЭТАПАХ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Наименование операций	Опасный фактор	Краткое описание	Вероятность появления	Тяжесть последствий
Формирование ассортимента перечня сырья и готовой продукции	Биологический	Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта. Риски снижаются если имеется проработанный ассортиментный перечень сырья и готовой продукции	1	1
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Приемка и хранение сырья и готовой продукции	Биологический	В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура превышает норму. Риски снижаются если продукция сертифицирована, декларирована, находится в упаковке, соблюдены условия транспортировки.	2	4
	Химический		1	1
	Физический		2	3

Хранение охлажденных продуктов	Биологический	Если температура хранения готовых к употреблению продуктов превышает норму, высока вероятность роста опасных патогенных микробов. Возможно загрязнение продуктов во время хранения. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима	3	3
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Хранение продуктов глубокой заморозки	Биологический	Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен при подтаивании продукта. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима	2	2
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Хранение сухих пищевых продуктов	Биологический	Микробиологической опасности не определено, при условии, что продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся	2	3
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Мойка/Санитарная обработка: - овощи и фрукты (свежие)	Биологический	В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки. Также могут быть инородные объекты, синантропные вредители в сырых продуктах	2	2
	Химический		2	2
	Физический		2	2
Подготовка сырых продуктов	Биологический	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий хранения, возможно физическое загрязнение во время подготовки. Риски снижаются при соблюдении температурного режима и правил личной гигиены сотрудников	2	2
	Химический		1	1
	Физический		2	2
Кулинарная обработка	Биологический	В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост при несоблюдении температурно - временных условий. Возможно физическое загрязнение. Риски снижаются при соблюдении	4	4
	Химический		2	2
	Физический		2	3

		технологии производства и правил личной гигиены сотрудников		
Хранение прошедших кулинарную обработку и охлажденных продуктов готовых к употреблению	Биологический	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных условий	4	4
	Химический		1	1
	Физический		2	4
Удаление отходов, мусора	Биологический	Риски отсутствуют	1	1
	Химический		1	1
	Физический		1	1
оборудование	Биологический	Выживание патогенной микрофлоры и ее рост на грязном оборудовании и посуде. Риски снижаются при соблюдении санитарной обработки оборудования	2	2
	Химический		2	2
	Физический		2	3
Раздача по группам	Биологический	При соблюдении температурных условий хранения биологические риски снижаются. При соблюдении графика питания риски минимальны	2	2
	Химический		1	1
	Физический		1	1

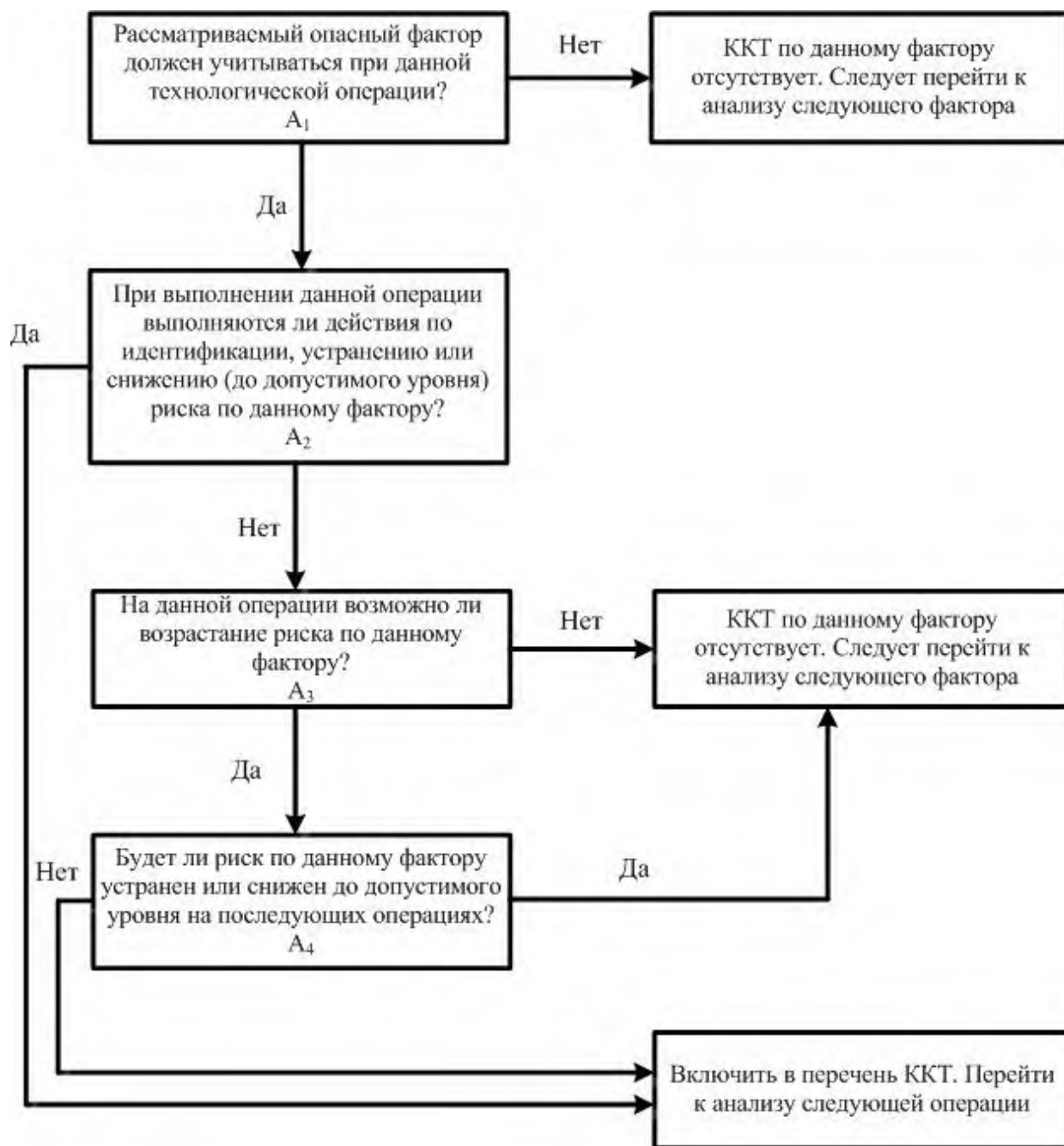
14. АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ККТ

Критическая контрольная точка — это этап или процедура, где необходимо применение контроля, для того чтобы предотвратить, устранить или уменьшить опасность до приемлемого уровня.

Для точного определения критических контрольных точек разработан инструмент - дерево принятия решений. Это диаграмма, которая описывает ход логических рассуждений при изучении опасности на каждом этапе производственного процесса. Отвечая последовательно на вопросы дерева принятия решений, группа ХАССП принимает решение о целесообразности установления критической контрольной точки на данном этапе.

Применение дерева принятия решений должно быть гибким, с учетом того, где происходит процесс: в производстве, на этапе заготовки сырья, переработки, хранения, реализации или в других процессах. Члены рабочей группы должны использовать дерево принятия решений в описанной ниже последовательности, но при этом руководствуясь здравым смыслом. Следует отметить, что этот метод не может применяться во всех ситуациях, могут использоваться и другие методы.

Для определения критических контрольных точек процесса необходимо ответить на каждый вопрос последовательно по каждому этапу, где выявлены значимые опасные факторы, и по каждому установленному опасному фактору. На рисунке изображено дерево принятия решений для анализа опасностей процесса, а далее приведены пояснения хода логических рассуждений.



Вопрос 1. Рассматриваемый опасный фактор должен учитываться при данной технологической операции?

Ответ на этот вопрос, должны решить будем ли мы рассматриваться этот фактор как ККТ или нет. Относится данный опасный фактор к этой технологической операции и может ли он возникнуть на этом этапе. Если нет, то это не будет являться контрольной точкой и переходим к следующей опасности, если да, то переходим к 2 вопросу.

Вопрос 2. При данной операции выполняется ли действие по идентификации, устранению или снижению до допустимого уровня риска по данному фактору?

Отвечая на этот вопрос, группа ХАССП должна учесть технические показатели продукта и процесса. Ключевым моментом в решении этого вопроса является то, что здесь рассматривается именно шаг процесса, а не мера контроля.

Если члены группы неверно рассматривают меру контроля, то это приводит к установлению не нужной критической контрольной точки. Этот вопрос был составлен для определения шагов процесса, с помощью которых возможно управление определенными видами опасности. Смысл вопроса заключается в выявлении того, связан ли данный этап непосредственно с уничтожением опасности.

Если группа считает, что ответ должен быть положительным, и на данном этапе существует критическая контрольная точка. После этого следует начать отвечать на вопросы дерева принятия решений сначала для следующего этапа процесса. Если ответ на этот вопрос отрицательный, группе следует перейти к вопросу 3.

Вопрос 3. На данной операции возможно ли возрастание риска по данному фактору?

Рабочая группа должна использовать данные из технологической диаграммы и информацию, полученную при изучении производственной линии, чтобы определить, не может ли изучаемый опасный фактор находиться в производственной среде (например, персонал, оборудование, стены, полы, система канализации, сырье), которая в этом случае способна вызвать загрязнение продукта.

Если ответ на вопрос 3 отрицательный, на данном этапе не существует критических точек, и необходимо вернуться к началу дерева принятия решений для исследования следующей опасности на следующем этапе процесса.

Если ответ на вопрос 3 положительный, следует перейти к вопросу 4.

Вопрос 4. Будет ли риск по данному фактору устранен или снижен до допустимого уровня на следующих операциях?

Здесь рабочая группа должна рассмотреть все следующие этапы производственной диаграммы, а также приготовление продукта потребителем и определить, устранит ли один из них опасный фактор или сведет возможность его возникновения до допустимого уровня.

Таким образом, это минимизирует число этапов процесса, которые являются критическими контрольными точками, и подлежат контролю для обеспечения безопасности изделия. Если ответ на вопрос положительный, то

данный этап процесса не является критической контрольной точкой, и не будет учитываться в последующих действиях, и группа должна перейти к анализу следующего этапа процесса.

Если ответ на этот вопрос отрицательный, то данный этап процесса является критической контрольной точкой для рассматриваемой опасности.

Таким образом, необходимо продолжать работать с деревом принятия решений для анализа всех опасностей на каждом этапе процесса до тех пор, пока не будут определены все критические контрольные точки.

Ответы на вопросы дерева принятия решений зафиксированы рабочей группой, причем повторное рассмотрение вопросов для тех же самых опасностей в случае, если не были внесены какие-либо изменения, должны давать аналогичные ответы.

14.1 УСТАНОВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ ДЛЯ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК

Рабочая группа должна установить для каждой идентифицированной ККТ критические пределы.

Критические пределы — это максимальные или минимальные значения биологического, химического или физического параметра, требующего контроля в ККТ в целях предотвращения, уничтожения присутствующего загрязнения или уменьшения его величины до приемлемого уровня. Критические пределы используются, чтобы показать различия между безопасными и небезопасными производственными условиями в ККТ. Они показывают момент, когда допустимая (контролируемая) ситуация переходит в недопустимую (неконтролируемую) в смысле безопасности конечного продукта.

По каждой ККТ критические пределы должны устанавливаться по одному или нескольким параметрам, т.е. в каждой ККТ будет проводиться одно или более контрольных измерений, для того чтобы гарантировать, что опасность предотвращена или сведена до приемлемого уровня.

Так как критические пределы определяют границы между безопасными и опасными производственными условиями, важно, чтобы они были правильно установлены. Для того чтобы установить соответствующие критические пределы, рабочая группа должна изучить все критерии, влияющие на безопасность в каждой ККТ. Другими словами, необходимо детализировать опасность наряду с факторами, влияющими на предотвращение опасности или

контроль. Причем критические пределы необязательно должны быть идентичны параметрам обработки. Каждая ККТ может иметь различные факторы, требующие контроля для обеспечения безопасности изделия, и каждый из этих факторов будет иметь соответствующий критический предел. Таким образом, все факторы, связанные с безопасностью в ККТ, должны быть идентифицированы. А уровень, при котором каждый фактор становится границей между опасным и безопасным, является критическим пределом. Факторами, которые обычно используются как критические пределы, являются: температура, время, pH, влажность, активность воды, концентрация соли, кислотность, содержание хлора, вязкость, наличие консервантов. При этом предпочтительнее использовать измеримый фактор, который может быть проверен испытанием или наблюдением, но могут быть использованы и органолептические показатели, такие как запах или внешний вид.

Многочисленные типы критических пределов связаны с контрольными мерами. Они могут иметь минимальное значение (например, минимальное значение устанавливается для времени и температуры обработки) или могут быть максимальной величиной (например, длительность хранения на складе). Для других ККТ необходимо, чтобы параметр находился в диапазоне между минимальным и максимальным значением, например нитрит в беконе, где минимальный уровень — показатель микробиологической безопасности, а максимальный — гарантия химической безопасности.

Разработчики систем безопасности на различных предприятиях могут прийти к различным решениям при определении влияющих факторов и критических пределов.

Например, тепловая обработка всегда принимается за ККТ для уничтожения микроорганизмов. Предположим, что нагревание изделия до 70 °C в течение 15 с достаточно для обеспечения безопасности. Чтобы быть уверенными, что необходимые температура и время соблюдаются, рабочая группа на одном предприятии принимает решение выработать критические пределы для температуры в печи, для влажности, скорости конвейера в печи, толщины изделия. Контроль за этими факторами обеспечит эффективную тепловую обработку каждого изделия в течение 15 с при температуре 70 °C. На другом предприятии разработчики системы ХАССП отслеживают температуру в печи и время нахождения изделия в печи. Выделяют следующие виды критических пределов: химические, физические, процедурные и микробиологические.

Химические пределы могут быть связаны с возникновением химических заражений в изделии или его компонентах или с контролем за

микробиологическим заражением через определенные факторы. Можно привести следующие примеры химических пределов: приемлемые уровни для микотоксинов, pH, концентрация соли, активности воды A_w , или маркировка, отсутствие аллергенов.

Физические пределы связаны с приемлемостью к физическим или инородным материалам. Однако они также могут быть при контроле микробиологических заражений, когда выживание или уничтожении микроорганизмов управляются физическими параметрами.

Примерами факторов, связанных с физическими пределами, являются: отсутствие металла, неповрежденное решето (сито), размер ячеек сита, задержание, температура и время.

Процедурные пределы связаны с процедурными мерами контроля. Например, некая процедура, которая обязательно должна быть осуществлена, может стать критическим пределом. Точно так же пределом может быть подтверждение статуса, где мерой контроля является гарантия поставщика относительно специфических опасностей.

Микробиологических пределов следует избегать в системе безопасности, за исключением контроля нескоропортящегося сырья, поскольку микробиологические испытания могут осуществляться только в лаборатории и в течение нескольких дней. Такой контроль не позволяет быстро определять отклонение процесса и своевременно принимать корректирующие меры. То есть возможна ситуация, когда производство продолжает выпускать продукцию в то время, когда опасность существует и о ней никто не подозревает.

Нежелательность установления микробиологических пределов также обусловлена тем, что микроорганизмы редко гомогенно распределяются по всей партии и поэтому не могут быть обнаружены в отобранных образцах для анализа и в то время не могут присутствовать в других образцах продукции из той же партии. Использовать микробиологические пределы можно, только если материал гомогенен.

Микробиологические показатели лучше использовать в целях проверки, т.е. когда проводятся дополнительные испытания для подтверждения эффективности системы ХАССП. Единственным исключением из этого правила является возможность проведения микробиологических испытаний за короткий промежуток времени.

Критические пределы, основанные на субъективных данных, например на визуальном контроле, должны сопровождаться точными требованиями в отношении допустимого уровня. Критические пределы должен устанавливать персонал, знающий процесс производства и регламентированные требования к

данной продукции. Иногда для установления критических пределов требуется проведение экспериментов, математическое моделирование, например моделирование на компьютере выживания и характеристик роста определенных микроорганизмов в пищевых продуктах. В других случаях можно руководствоваться авторитетной технической информацией или нормативными документами (ГОСТы, руководства, литературные обзоры). Тогда критические пределы могут соответствовать или быть строже регламентированных требований. Можно прибегнуть к советам экспертов-консультантов, ассоциаций, специалистов заводов — производителей оборудования, микробиологов, инженеров. В любом случае критические пределы должны быть научно обоснованы.

Вся полученная рабочей группой информация по критическим контрольным точкам, критическим пределам, а также мониторингу, корректирующим действиям и документированию должна быть сведена в специальную форму плана.

Для особо ответственных операций можно устанавливать еще один уровень контроля, так называемые рабочие пределы — это пределы допуска для тех же самых ККТ, но более строгие. Они применяются для предупреждения перехода ситуации в неконтролируемую, принятия соответствующих мер прежде, чем это произойдет. В результате снижается риск отклонения, например критические пределы для разрушения вегетативных патогенов нагревом — 65,6 °C в течение 30 мин. Для недопущения отклонений в процессе могут устанавливаться рабочие пределы 68,5 °C в течение 30 мин.

14.2 КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ

КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ В МБДОУ Д/с "Одуванчик" с. Каменноозерное

Этап	Опасный фактор	Причина/обоснование опасного фактора	Вероятность	Серьезность	Контроль и предупреждающие мероприятия	Ответы на вопросы				ККТ
						B1	B2	B3	B4	или КТ
1.Входной контроль, прием сырья	М	Микроорганизмы в сырье. Обсеменение при приемке и разгрузке.	2	3	Контроль сроков годности и температуры при доставке в транспортном средстве	+		+	+	ККТ 1
	Х	Источником может являться сырье	3	2	Контроль входящей документации на сырье. При необходимости - проведение испытаний в аккредитованной лаборатории. Визуальный контроль. Приемка в соответствии с требованиями НТД на сырье.	+		+	-	ККТ 1
	Ф	Инородные предметы (пластик, картон, п/эт. пленка, бумага, обрывки упаковочного материала, щепки, камни, пыль, нитки)	2	2		+		+		ККТ 1

Этап	Опасный фактор	Причина/обоснование опасного фактора	Вероятность	Серьезность	Контроль и предупреждающие мероприятия	Ответы на вопросы				ККТ
						В1	В2			
2. Хранение продовольственной продукции	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий хранения.	2	3	Контроль температуры и влажности в складских помещениях Контроль температуры в холодильных и морозильных камерах.	+	+		+	ККТ 2
	Ф	Инородные предметы (штукатурка, краска, мелкие вещи личного пользования, пуговицы, стекло, твердый пластик, обрывки упаковочного материала). Отходы жизнедеятельности грызунов, насекомых.	1	2	Контроль санитарного состояния складских помещений, холодильных и морозильных камер. Своевременное проведение текущего ремонта. Соблюдение персоналом правил личной гигиены, Дератизационные и дезинсекционные работы в соответствии с графиком.	+		+		ККТ 2

3.Подготовка и предварительная обработка сырья	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении параметров технологического процесса. Обсеменение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования. Персонал.	2	3	Контроль температурных режимов в цехах подготовки сырья (не выше 16 град. С при изготовлении мясных полуфабрикатов). Использование стерилизатора для ножей. Контроль периодичности и режима обработки разделочных досок и ножей, в т.ч. ошпаривание кипятком. Соблюдение технологических инструкций по приготовлению блюд, по обработке яйца. Контроль за состоянием кухонной посуды и инвентаря, в т.ч. за целостностью инвентаря. Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции производственных помещений. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Контроль качества воды в АИЛ.Соблюдение температурного режима хранения, сроков годности подготовленных полуфабрикатов. Осмотр стеклянной упаковки	+	-	+	-	ККТ 3
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-------

	Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании. Вода - источник.	1	2	Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции производственных помещений. Контроль на полноту смываемости остатков моющих средств. Контроль качества воды в АИЛ.	+		+		ККТ 4
	Ф	Инородные предметы (штукатурка, краска, мелкие вещи личного пользования, кольца, украшения, пуговицы).Смазочные масла (при несоблюдении правил технического обслуживания оборудования).	1	2	Контроль за состоянием кухонной посуды и инвентаря. Своевременное техническое обслуживание оборудования, соблюдение плана регламентных работ. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Контроль санитарного состояния складских помещений, холодильных и морозильных камер.	+		+		ККТ 4

4.Приготовление холодных блюд	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении параметров технологического процесса. Обсеменение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования. Персонал. Перекрестная	3	3	Соблюдение температурных параметров при приготовлении салатов (не выше 16°C). Использование инвентаря, посуды с соответствующей маркировкой. Контроль работы бактерицидной лампы. Использование одноразовых перчаток. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение температуры отпуска холодных блюд. Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Регулярное проведение текущей и санитарной уборки помещений, оборудования. Контроль движения потоков продовольственного сырья, кулинарных отходов, готовых блюд, персонала согласно утвержденной схемы и временного регламента.	+	-	+	+	ККТ 4
-------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-------

	Ф	Инородные предметы (штукатурка, краска, мелкие вещи личного пользования). Щепки разделочных	2	2	Визуальный контроль. Своевременное проведение текущего ремонта на участке для приготовления салатов; Своевременная замена разделочных досок при выявлении их повреждения. Органолептическая оценка: внешний вид. Соблюдение персоналом правил личной гигиены (вт.ч. правильная санитарная одежда поваров). Хранение нарезанных компонентов для салатов в контейнерах с крышками	+		+	-	ККТ 4
--	---	--	---	---	--	---	--	---	---	-------

	X	Нитраты, остаточные количества пестицидов. Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании (овощерезке), столе, разделочной доске	2	2	Соблюдение первичной обработки овощей: очистка от кожицы картофеля, моркови, свеклы, удаление вкапусте верхних листьев и кочерыжки снижает содержание нитратов в среднем на 10%. Сырые овощи, зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживать в 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин. С последующим ополаскиванием проточной водой. Соблюдение персоналом правил личной гигиены (соблюдение режима мытья рук) Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Контроль на полноту смываемости остатков моющих средств.	+		+	-	ККТ 6
--	---	--	---	---	---	---	--	---	---	-------

5.Приготовление вторых блюд, гарниров Тепловая обработка	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении параметров технологического процесса.	2	3	Контроль за соблюдением параметров тепловой обработки продуктов.	+	+	+	К К Т5
6.Приготовление вторых блюд, гарниров. Доработка в процессе тепловой обработки.	М	Обсеменение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования. Персонал. Перекрестная контаминация	2	3	Соблюдение параметров тепловой обработки продуктов (прогревание). Использование инвентаря, посуды с соответствующей маркировкой. Контроль работы бактерицидной лампы. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции производственных помещений. Контроль движения потоков продовольственного сырья, кулинарных полуфабрикатов, отходов, готовых блюд, персонала согласно утвержденной схемы и временного регламента.	+			ККТ 6

	Ф	Инородные предметы (мелкие вещи личного пользования).	1	1	Визуальный контроль. Своевременное проведение текущего ремонта в цехе для приготовления блюд; Органолептическая оценка: готовых блюд. Соблюдение правил личной гигиены (правильная санитарная одежда поваров). Регулярное проведение текущей и санитарной уборки помещений, оборудования.	+		+		ККТ 6
	Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании и инвентаре.	1	2	Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря и рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Контроль на полноту смываемости остатков моющих средств.	+		+		ККТ 6
7.Приготовление молочных блюд. Доработка в	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении	2	3	Контроль за соблюдением параметров тепловой обработки продуктов.	+	+		+	ККТ 7

процессе тепловой обработки.		параметров технологического процесса. Обсеменение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования. Персонал. Перекрестная контаминация.			Использование инвентаря, посуды с соответствующей маркировкой. Контроль работы бактерицидной лампы. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Регулярное проведение текущей и санитарной уборки помещений, оборудования. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря. Контроль движения потоков продовольственного сырья, кулинарных полуфабрикатов, отходов, готовых блюд, персонала согласно утвержденной схемы и временного регламента.	+				
------------------------------	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

	Ф	Инородные предметы (мелкие вещи личного пользования).	1	1	Визуальный контроль. Своевременное проведение текущего ремонта в цехе для приготовления блюд; Органолептическая оценка: готовых блюд. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены.	+		+		ККТ 7
	Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании и инвентаре.	1	2	Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря и рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Контроль на полноту смываемости остатков моющих средств.	+		+		ККТ 7
8.Приготовление первых блюд. Доработка в	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении	2	3	Контроль за соблюдением параметров тепловой обработки продуктов.	+			+	ККТ 8

процессе тепловой обработки		параметров технологического процесса. Обсеменение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования. Персонал. Перекрестная			Использование инвентаря, посуды с соответствующей маркировкой. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Регулярное проведение текущей и санитарной уборки помещений, оборудования. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря. Контроль движения потоков продовольственного сырья, кулинарных отходов, готовых блюд, персонала согласно утвержденной схемы и временного регламента.	+	-	-	-	ККТ 8
-----------------------------	--	--	--	--	--	---	---	---	---	-------

	Ф	Инородные предметы (мелкие вещи личного пользования).	1	1	Визуальный контроль. Своевременное проведение текущего ремонта в цехе для приготовления блюд; Органолептическая оценка готовых блюд. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены.	+		+		ККТ 8
	Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании и инвентаре.	1	2	Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря и рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Контроль на полноту смываемости остатков моющих средств.	+		+		ККТ 8
9.Приготовление напитков	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении	2	3	Контроль за соблюдением параметров тепловой обработки продуктов.	+			+	ККТ 9

		параметров технологического процесса. Обсеменение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования. Персонал.			Использование инвентаря, посуды с соответствующей маркировкой. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Регулярное проведение текущей и санитарной уборки помещений, оборудования. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря. Контроль движения потоков продовольственного сырья, кулинарных полуфабрикатов, отходов, готовых блюд, персонала согласно утвержденной схемы и временного регламента.	+	-		+	ККТ 9
--	--	---	--	--	---	---	---	--	---	-------

	Ф	Инородные предметы (мелкие вещи личного пользования, составные компоненты блюда).	1	2	Визуальный контроль. Своевременное проведение текущего ремонта в цехе для приготовления блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Контроль целостности сита.	+		+		ККТ 9
	Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании и инвентаре.	1	2	Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря и рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Контроль на полноту смываемости остатков моющих средств.	+		+		ККТ 9
10.Приготовление первых блюд. Доработка в	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении	2	3	Контроль за соблюдением параметров тепловой обработки продуктов.	+			+	ККТ 10

процессе тепловой обработки		параметров технологического процесса. Обсеменение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования. Персонал. Перекрестная			Использование инвентаря, посуды с соответствующей маркировкой. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Регулярное проведение текущей и санитарной уборки помещений, оборудования. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря. Контроль движения потоков продовольственного сырья, кулинарных отходов, готовых блюд, персонала согласно утвержденной схемы и временного регламента.	+	-	-	-	ККТ 10
-----------------------------	--	---	--	--	---	---	---	---	---	--------

	Ф	Инородные предметы (мелкие вещи личного пользования).	1	1	Визуальный контроль. Своевременное проведение текущего ремонта в цехе для приготовления блюд; Органолептическая оценка готовых блюд. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены.	+		+		ККТ 10
	Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании и инвентаре.	1	2	Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря и рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Контроль на полноту смываемости остатков моющих средств.	+		+		ККТ 10
11. Спецдежда сотр пищеблока	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении	2	2		+			+	ККТ 11
12. Состояние пищеблока, складских помещений, москитные сетки	Ф	Синатропные животные и насекомые	2	2	Контроль за соблюдением целостности москитных сеток, своевременная	+			+	ККТ 12

		параметров технологического процесса. Загрязнение			Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение режима стирки и обработки спецодежды.	+	-		+	ККТ 12
--	--	--	--	--	--	---	---	--	---	--------

По результатам мониторинга рабочей группы принято решение установить предварительно 12 ККТ в МБДОУ Д/с «Одуванчик» с.Каменноозерное ККТ 1. Входной контроль, прием сырья. ККТ 2 Хранение продовольственной продукции. ККТ 3 Подготовка и предварительная обработка сырья. ККТ 4 Приготовление холодных блюд. ККТ 5 Приготовление вторых блюд, гарниров Тепловая обработка. ККТ 6 Приготовление вторых блюд, гарниров.

Доработка в процессе тепловой обработки. ККТ 7 Приготовление молочных блюд. Доработка в процессе тепловой обработки. ККТ 8 Приготовление первых блюд. Доработка в процессе тепловой обработки. ККТ 9 Приготовление напитков. ККТ 10 Приготовление первых блюд. Доработка в процессе тепловой обработки. ККТ 11 Спецодежда сотрудников пищеблока. ККТ 12. Состояние пищеблока, складских помещений, москитные сетки.

15. ДОКУМЕНТАЦИЯ ГРУППЫ ХАСП

Цель деятельности по управлению документацией - обеспечить уверенность в том, что в процессе производства продукции используются только те версии документов, в которые внесены все изменения, и созданы условия для выполнения требований документов.

Управление документацией обеспечивает анализ всех предложенных изменений до их внесения с целью определения результирующего воздействия на безопасность пищевой продукции и на систему управления качеством и безопасностью пищевой продукции.

Основными задачами управления документацией являются:

- установление и контроль выполнения правил разработки, рассмотрения, согласования, идентификации, утверждения, выпуска, рассылки и хранения внутренних документов,
- установление и контроль выполнения правил идентификации, рассылки и хранения внешних документов;
- актуализация документов;
- обеспечение сохранности документов;
- обеспечение доступности документов для персонала,
- гарантирование того, что в производственном процессе используются только действующие документы со всеми внесенными в них изменениями.

В состав деятельности по управлению документацией входит:

- организация разработки внутренних документов системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции, включая их согласование и утверждение;
- проверка документов на адекватность до их выпуска;
- анализ и актуализация документов по мере необходимости, переутверждение документов,
- обеспечение идентификации изменений и статуса пересмотра документов внутренних документов;
- обеспечение идентификации документов внешнего происхождения, включая изменения;
- обеспечение наличия соответствующих версий документов в местах их применения;

- обеспечение сохранения документов четкими и легко идентифицируемыми;

- предотвращение непреднамеренного использования устаревших документов и применение соответствующей идентификации таких документов, оставленных для каких-либо целей;

- учет и выдача (рассылка) документов сотрудникам.

Результативность управления документацией оценивается при проведении внутренних аудитов.

Использование в подразделении неучтенных документов не допускается.

Управление, приобретение и хранение НД, актуализацию НД на предприятии осуществляют Руководители подразделений.

Документация программы ХАССП включает в себя:

- политику в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы для обеспечения безопасного производства пищевой продукции;

- информацию о продукции;

- информацию о производстве;

- обоснование выбора потенциально-опасных факторов, результаты анализа рисков, выбор ККТ, определение критических пределов;

- рабочие листы ХАССП, процедуры мониторинга и проведения корректирующих действий;

- программу внутренней проверки системы ХАССП;

- перечень форм учета и отчетности регистрационно-учетной документации;

- программу проведения производственного контроля при осуществлении процессов производства продукции общественного питания (ППК).

15.1 РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП

1. Этап процесса (технологическая операция):
2. Температура в морозильных камерах -18 С
3. Температура в холодильных камерах +4, +2 С
4. Сроки хранения (годности)
5. Товарное соседство

Тип опасности: Ф, Х, М, А

Описание опасного фактора: опасность роста патогенных микроорганизмов и превышение из-за накопления норм безопасности. Перекрестное загрязнение может привести попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности.

Контролируемые параметры: Температура в холодильных, морозильных шкафах и камерах, определение мест хранения, соблюдение товарного соседства в соответствии с И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Рабочие пределы: для холодильных камер +4, +2С, для морозильных камер не выше - 18С.

Сроки хранения резервируются в соответствии с И- 03-09-2015

Критические пределы: для холодильных камер выше + 6С, для морозильных камер не выше -18С, для охлажденных продуктов соседство продуктов готовых к употреблению с продуктами подразумевающими термическую обработку. Целостность упаковки.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы: основными документами регламентирующим данную деятельность «МБДОУД/с «Одуванчик» с. Каменноозерное программа производственного контроля»

1. Кладовщик на начало смены проходит с контролем мест хранения сырья и продукции визуально определяя наличие отклонений в условиях хранения.

2.Отдельно регистрируется температура холодильных и морозильных камерах.

3. Скоропортящиеся продукты должны обязательно контролироваться на

сроки годности с учетом резерва на кулинарную обработку

4. на основании полученной информации завхоз принимает решение о необходимости принятия дополнительных мер или дополнительном информировании заведующей ДОУ.

Периодичность мониторинга: в начале каждой смены

Записи по мониторингу: Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Ответственный: завхоз

Действия в случае нарушений критических пределов: изоляция/ маркировка опасной продукции, оповещения шеф- повара, дозаказ необходимой продукции.

Процедуры проверки, ответственные:

- 1.Завхоз: оперативный контроль.
2. Плановые внутренние проверки.

15.2 ПЛАН ГРУППЫ ХАССП

План ХАССП (рабочие листы ХАССП) МБДОУ Д/с "Одуванчик" с. Каменноозерное ул. Луговая 13

Этап	ККТ	Опасный фактор	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Хранение продовольственной продукции	ККТ 2	Микробиологический - возможен рост патогенных микроорганизмов	Температурно-влажностные параметры В морозильных камерах - не более минус 18°	2 раза в смену Термометр	Журнал контроля температурных параметров в холодильных установках	Отрегулировать температуру регуляторами холодильников. Сообщить зам. директору. Провести ремонтные работы холодильного, вентиляционного оборудования.
			В холодильных камерах Температура от 0 до + 6 °С, влажность 54%	Гигрометрический психрометр	Журнал учета температуры и влажности в складских	
Тепловая обработка	ККТ 3	Микробиологический - возможен рост патогенных микроорганизмов	Достаточность термообработки Температура и время готовности блюд, температура в толще продукта - указаны в технологических картах на каждое блюдо.	Каждая партия	Журнал контроля качества готовой продукции (бракеражный журнал).	Привести температуру к заданным параметрам. Довести температуру в толще продукта к заданным параметрам. Сообщить зав. отделением. Провести ремонтные работы теплового оборудования. Провести внеплановое обучение персонала. Провести оценку и принять решение об использовании блюд.

15.3 УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ

Записи собираются, систематизируются, идентифицируются и хранятся по их принадлежности. Записи должны быть оформлены в соответствии с регламентированными формами в строгом соответствии с порядком заполнения всех предусмотренных граф и разделов, датированы, понятны, удобны в обращении.

Объем регистрируемых записей определяется документацией по соответствующим видам.

Ответственность за достоверность записей, своевременность их предоставления, хранения и ведение несут назначенные ответственные.

Формы журналов регистрации записей устанавливаются и утверждают заведующей.

Общими к оформлению и содержанию записей являются следующие требования:

а) Журналы должны быть прошиты и опечатаны, листы пронумерованы;
б) На титульном листе журнала (папки) должно быть обязательно указано:

- наименование организации, подразделение,
- название журнал (папки) даты начала и окончания журнала (папки).

- На обратной стороне титульного листа указываются: ответственный за ведение журнала (папки) и лица, имеющие прав внесения записей с образцами подписей;

в) Записи, заносямые в бланки и журналы (папки), должны быть во всех имеющихся графах. Допускается не производить записи в отдельных графах, если данная запись отсутствует по объективным причинам. В этом случае в графе ставится прочерк;

г) В ходе ведения записей исключаются исправления, изменения, дополнения. Если запись неверная (по объективным причинам), то она должна быть зачеркнута (одной чертой), а далее должна быть сделана новая запись. Под исправлением пишется текст: «Исправленному верить» и ставится подпись ответственного, сделавшего исправление;

д) Зарегистрированные данные и записи по качеству хранят в условиях, исключающих их порчу, нанесение ущерба и потерю;

е) Места хранения носителей информации должны быть в безопасном и защищенном месте.

Предложения по изменению установленных форм, разработка новых форм направляются для согласования с заведующим.

По истечении срока хранения записи уничтожают.

Внутренние аудиты (проверки)

Не реже одного раза в год на предприятии проводятся внутренние аудиты (проверки) с целью установления того, что система управления качеством и безопасностью пищевой продукции:

- соответствует запланированным мероприятиям, требованиям к системе управления качеством и безопасностью пищевой продукции;

- эффективно внедрена и актуализирована;

Основанием для внутренних аудитов (проверок) является:

- программа аудитов (проверок);

- оценка результативности корректирующих действий.

Разработка годовой программы внутреннего аудита.

Планирование аудита осуществляется в соответствии с важностью проверяемых областей деятельности предприятия.

Годовая программа составляется по подразделениям. Годовую программу внутреннего аудита разрабатывает Руководитель рабочей группы утверждает руководитель организации.

Основой для составления программы является необходимость проверки всех процессов и документации в течение года. Все аудиты должны быть взаимоувязаны между собой. Каждое подразделение должно проверяться не реже одного раза в год.

Годовая программа внутреннего аудита может корректироваться по решению Руководителя рабочей группы в случаях:

- внесения существенных изменений в систему менеджмента качества, связанных со структурной перестройкой предприятия или повышением требований к выполняемым процессам;

- выявления значительного количества несоответствий в каких – либо подразделениях организации и (или) документированных процедурах, документах;

- введения новых процедур;

- поступления информации от потребителей о несоответствии качества продукции

- установленным требованиям;

- пожеланий потребителей продукции, выпускаемой организацией.

Годовая программа аудита находится у Руководителя рабочей группы, в утвержденной годовой программе, он делает отметки в столбец «примечание».

Формирование группы аудита.

Руководитель рабочей группы назначает руководителя аудиторской группы, который формирует группу аудита. В группу аудита входят аудиторы, не несущие ответственность за проверяемую область деятельности. При подборе членов группы учитываются требования к квалификации и знаниям, исходя из цели, объекта и масштаба аудита. Состав группы аудиторов утверждает представитель руководства по качеству.

Разработка плана аудита.

На основе утвержденной годовой программы руководитель аудиторской группы составляет план конкретного аудита группы не позднее 15 дней до проведения аудита.

План утверждает Руководитель группы ХАССП.

Планы аудита направляют:

- руководителю группы ХАССП;

- руководителю аудиторской группы;

- руководителям аудируемых подразделений.

Уведомление аудируемого подразделения.

Руководитель аудиторской группы уведомляет руководителя проверяемого подразделения о предстоящем аудите, не позднее чем, за неделю до его проведения.

Предварительное уведомление позволяет аудитируемому подразделению подготовиться к аудиту. Вместе с уведомлением руководителю направляется план аудита.

Проведение аудита и критерии оценки.

Аудит, основанный на соответствующем плане, осуществляется, чтобы посредством получения объективных доказательств оценить соответствие аудитируемого объекта установленным требованиям.

Объектами аудита являются:

- деятельность по системе ХАССП;
- производственная система (производство);
- документация и записи;
- безопасность и качество продукции на всех этапах их производства.

Аудит проводится путем опроса, экспертизы документации, анализа первичных носителей информации и наблюдений. Наблюдение строится на ознакомлении и изучении объекта обследования.

Процесс получения информации, служащей фактическим материалом для анализа и оценки, контролируется руководителем аудиторской группы с тем, чтобы обеспечивалось выполнение требований документов по проведению аудита. Руководитель аудиторской группы может вносить изменения в план аудита. Если в ходе аудита руководитель аудиторской группы посчитает необходимым, он может прервать аудит и собрать совещание для того, чтобы проанализировать некоторые особенности и определить новые методы аудита.

Аудиторы анализируют полученные ими результаты с целью их включения в отчет о проведении аудита и классификации по степени значимости. С этой целью проводится совещание группы аудиторов.

Все полученные отклонения подразделяются на несоответствия и уведомления (замечания).

Несоответствия подразделяются по степени значимости на значительные и малозначительные. Каждое несоответствие и его категория согласовываются с руководителем аудиторской группы и оформляются в листе регистрации несоответствий, где указывают категорию несоответствия:

- 1 - значительное;

2- малозначительное.

Лист регистрации несоответствия прилагается к отчету аудита. Каждое несоответствие подписывает руководитель аудиторской группы и аудитор, проводящий аудит данного объекта.

Замечания аудиторов, сделанные в ходе аудита, которые не относятся к несоответствиям, но учет, которых может улучшить деятельность в области качества или предотвратить появление возможного несоответствия, фиксируются как уведомления и заносятся в лист регистрации уведомлений.

Каждый лист регистрации уведомлений подписывается руководителем аудиторской группы и аудитором, проводящим аудит данного объекта. Бланки уведомлений прилагаются к отчету об аудите.

Проведение заключительного совещания.

По завершении аудита и до подготовки отчета руководитель аудиторской группы проводит совещание со специалистами проверяемого подразделения. Основной целью заключительного совещания является представление и разъяснение всех заносимых в отчет результатов аудита. В зависимости от результата и значимости, обнаруженных несоответствий определяются сроки выполнения необходимых корректирующих действий или повторной проверки (в случае необходимости).

Руководитель аудируемого подразделения подписывает каждое обнаруженное несоответствие, подтверждая тем самым, что он с ним ознакомлен.

Руководитель аудиторской группы может дать свои рекомендации по проведению корректирующих действий.

После проведения аудита Руководитель рабочей группы делает соответствующую отметку в программе аудита.

Отчет

Отчет аудита составляет руководитель аудиторской группы.

В приложениях к отчету аудита приводится план аудита, и приводятся листы с выявленными несоответствиями и уведомлениями.

Отчет аудита должен оформляться не позднее, чем через одну неделю с дня проведения заключительного совещания с руководством аудируемого подразделения; если отчет выпущен позднее, должны быть указаны причины.

Отчет аудита утверждает Руководитель рабочей группы до его рассылки.

Отчет направляют:

- Руководителю рабочей группы;
- руководителю аудиторской группы по данному аудиту;
- руководителям аудируемых подразделений.

Анализ результатов внутреннего аудита, разработка и проведение корректирующих действий

Руководитель аудируемого подразделения анализирует отчет, принимает решение и определяет корректирующие действия, необходимые для устранения

несоответствий, уведомлений и их причин.

Руководитель аудируемого подразделения должен обеспечить, чтобы действия, для устранения обнаруженных несоответствий и вызвавших их причин, предпринимались без излишней отсрочки.

Все последующие действия должны включать в себя верификацию предпринятых действий и отчет о результатах верификации.

Корректирующее действие осуществляется в течение времени, согласованного с главным аудитором, что отмечается в бланке несоответствий. Ответственность за реализацию корректирующих действий несет начальник проверяемого подразделения.

При необходимости, составляют отдельный план корректирующих действий, включающий задачи, ответственных за исполнение и сроки их выполнения.

Планы корректирующих действий по результатам отдельных проверок являются основой программы работ по совершенствованию системы ХАССП, которая разрабатывается Руководителем группы ХАССП.

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

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

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата,

воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

Производственный контроль включает:

- 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.

- 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.

- 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.

- Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МБДОУ Д/с «Одуванчик» с. Каменноозерное ул. Луговая 13

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

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

16. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20.

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

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

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

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

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

7. Иное

17.ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ ПО ВОПРОСАМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

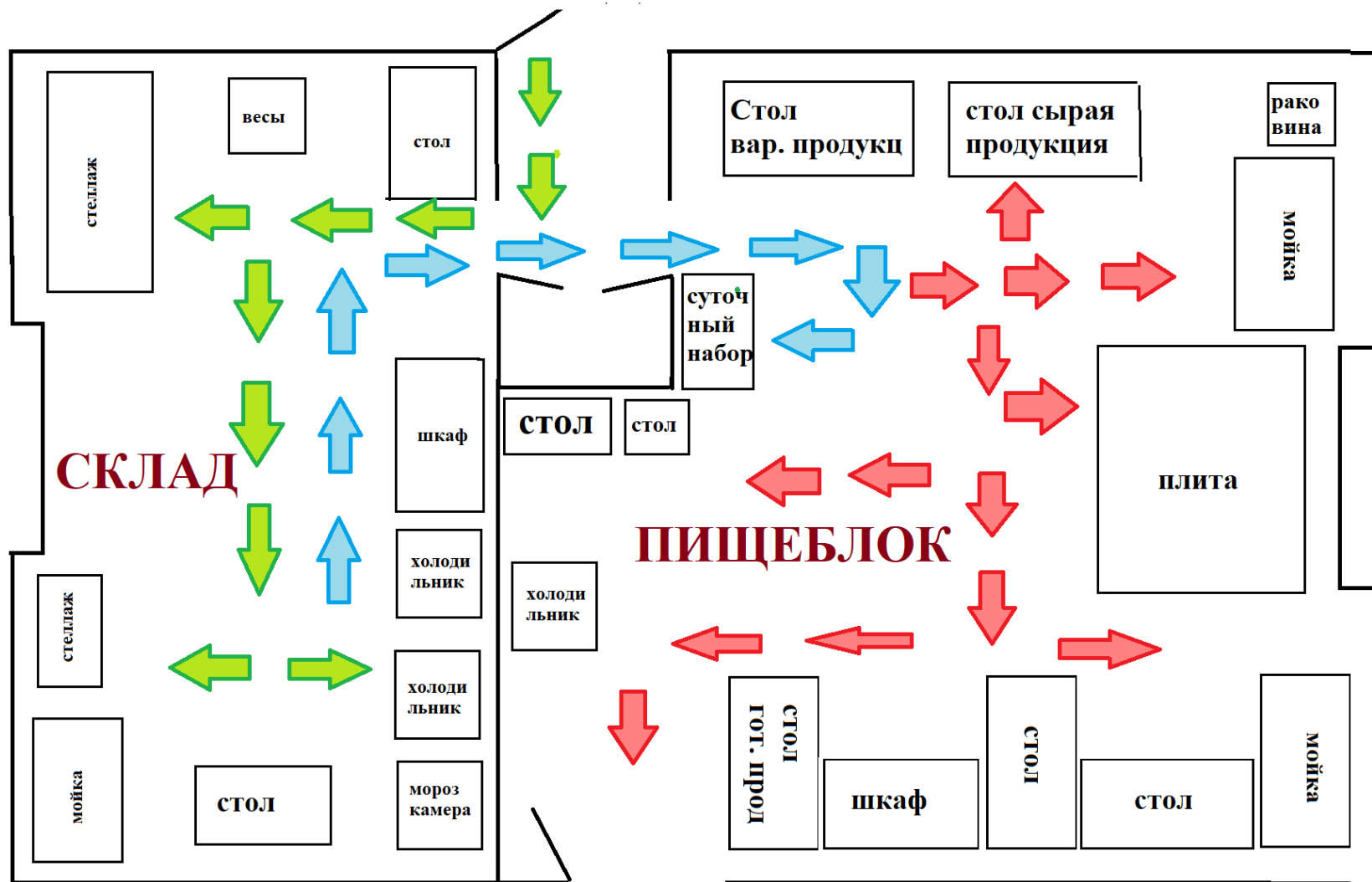
- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 7)
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (приложение 7)
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- 5) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
- 6) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- 7) Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- 8) Личные медицинские книжки каждого работника
- 9) Журнал учета включения бактерицидной лампы.
- 10) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 11) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 12) Журнал учета температуры в холодильниках (приложение 4)
- 13) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (приложение 5)
- 14) Журнал учета дезинфекции и дератизации (приложение 9)
- 15) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (приложение 20)
- 16) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 1)
- 17) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (приложение 19)

ПРИЛОЖЕНИЯ

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу																			
дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов																		
	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Контроль санитарно- гигиенического состояния кладовой Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Журнал учета лабораторного контроля 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)	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока	Журнал здоровья персонала	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 Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Личные медицинские книжки каждого работника	примечание			

Схема движения продуктов. МБДОУ Д/с "Одуванчик" с. Каменноозерное



ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ОБРАЗЕЦ - Гигиенический журнал (сотрудники)

№ 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 медицинског о работника (ответственн ого лица)
1.							
2.							
3.							

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ОБРАЗЕЦ - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ОБРАЗЕЦ - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

ОБРАЗЕЦ - Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

ОБРАЗЕЦ - 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

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3		7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: _____

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

ОБРАЗЕЦ - ЖУРНАЛ ДЕЗИНФЕКЦИИ И ДЕРАТИЗАЦИИ

МБДОУ Д/С «ОДУВАНЧИК» С.КАМЕННООЗЕРНОЕ

№ п\п	объект	дата	Наименование используемых Дез. Ср-в	Метод, режим дезинсекции и дератизации	подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Творог с массовой долей жира 9%	100	Яйцо куриное	22
		Мясо говядины	83
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
Рыба (треска)	100	Сыр	20
		Мясо (говядина)	87
Картофель	100	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
Фрукты свежие	100	Кабачки	300
		Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

Утверждаю: _____
Заведующий ДОУ Луговскова Ю.В.

МЕНЮ

МБДОУ Д/с «Одуванчик»

« _____ » _____ 2021

Наименование блюда	Масса порций гр (1-3 лет)	Калорий- ность (ккал)	Масса порций гр (3-7 лет)	Калорий- ность (ккал)
ЗАВТРАК				
2 Завтрак:				
ОБЕД				
ПОЛДНИК				

Медицинская сестра

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

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 сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
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 прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и 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 рубленого 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.

Приложение 13

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

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей^ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции	25	30

	промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 14

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Приложение 15

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Приложение 16

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	второй ужин

Утверждаю: _____
Заведующий ДОУ _____

ГРАФИК ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ ПИЩЕБЛОКА

МБДОУ Д/С «Одуванчик» с. Каменноозерное

1. **Ежедневно:** смена полотенец и спец. Одежды. Мытье полов. Удаление пыли с поверхности и технологического оборудования. Удаление паутины. Протирание подоконников.
2. **Еженедельно:**
Понедельник: мытье панелей, жалюзи.
Вторник: мытье стен, дверей
Среда: мытье холодильников, электроприборов
Четверг: мытье столов, стеллажей
Пятница: мытье светильников.
3. **Один раз в месяц:** генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Утверждаю: _____
Заведующий МБДОУ Д/с
«Одуванчик» с.Каменноозерное

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ

	1 группа	2 группа
завтрак	08:50	08:50
2 завтрак	10:30	10:35
Обед	11:50	12:00
ПОЛДНИК	15:20	15:20

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

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

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Месяц																													
Наименование мероприятий	по	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																													
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																													
3. Нормы закладки сырой продукции																													
4. Бракераж готовой продукции																													
5. Соответствие технологии приготовления блюд																													
6. Нормы выдачи готовых блюд																													
7. Соблюдение режима выдачи пищи																													
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																													
9. Соблюдение графика генеральной уборки																													

Условные обозначения.
Ответственные лица

- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;
- частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);
- полностью закрашенные знаки

Приложение 21

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ

ГОДОВАЯ ПРОГРАММА проведения внутреннего аудита системы ХАССП на 20____ г.

№ п/ п	№ проверки	Объект аудита (наименование подраз- деления)	Документ, на соответствие, которому проводится проверка	Руководи тель аудиторской группы	Сроки проведения													Приме чание
					20 год													
					Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	

Примечание: О - аудит осуществлен;
КД - разработаны корректирующие действия;
ПКД - проверено выполнение корректирующих действий

Руководитель
Рабочей группы _____
подпись

«__»

Форма листа регистрации несоответствий/уведомлений**Лист регистрации несоответствий/уведомлений**

№ аудита _____ (указывается № аудита из годовой программы) дата
Аудитируемое подразделение _____

Руководитель аудитируемого подразделения _____

(Ф.И.О.)

Руководитель аудиторской группы _____

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель рабочей группы

подпись Ф.И.О.

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПЛАН**проведения внутреннего аудита системы ХАССП**

(наименование подразделения)

1. Цель и область аудита:

Оценка соответствия системы ХАССП требованиям ТР ТС 021/2011, Программа ХАССП 001-2019.

2. Сроки проведения аудита: с « ____ » 20 ____ г. по

« ____ » 20 ____ г.

3. Состав группы аудиторов:

Руководитель аудиторской группы: _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

Аудиторы: _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)

4. Дата, время и место проведения вводного совещания

5. Дата, время и место проведения заключительного совещания

Дата, время проведения аудита	Область аудита (обозначение документов, на соответствие которым планируется аудит)	Ф.И.О. аудитора	Представитель аудитируемого подразделения
1	2	3	4

Руководитель

аудиторской группы _____

подпись

Ф.И.О.

« ____ » _____ 20 ____ г.

Аудитор _____ (Ф.И.О.)

Несоответствие/уведомление (ненужное зачеркнуть) _____ (Ф.И.О.)

Значимость несоответствия (значительное или малозначительное)

Нормативный документ, на основании которого выявлено несоответствие:

Руководитель аудируемого подразделения _____ (Ф.И.О.)

Руководитель аудиторской группы _____ (Ф.И.О.)

Аудитор _____ (Ф.И.О.)

Согласовано _____ (Ф.И.О.)

Руководитель рабочей группы _____ (Ф.И.О.)

Корректирующее действие _____ (заполняется руководителем подразделения)

Дата установления несоответствия _____

Руководитель подразделения _____ (Ф.И.О.)

Корректирующее действие принято _____ (подпись главного аудитора)

(дата)

Подтверждение устранения несоответствия и причин, вызвавших несоответствие

Устранено: да /нет /устранено частично(ненужное зачеркнуть)

Комментарий _____

Фактическая дата устранения _____

Руководитель аудиторской группы _____ (Ф.И.О.)

Руководитель подразделения _____ (Ф.И.О.)

ПРИЛОЖЕНИЕ 24

Форма итогового отчета о внутренних аудитах Системы ХАССП
ИТОГОВЫЙ ОТЧЕТ О ВНУТРЕННИХ АУДИТАХ
СИСТЕМЫ ХАССП
 за 20____ год

1. Результаты аудита

За 20____ год силами внутренних аудиторов проведено внутренних проверок
 В ходе внутренних проверок выявлено несоответствий, кроме того, зарегистрировано уведомлений.

№ аудита (согласно годовой программе проверок)	Дата проведения	Объект проверки	Руководитель аудиторской группы	Выявленные несоответствия / уведомления			Причины их возникновения (оценивается Руководителем аудиторской группы и согласуется с руководителем проверяемого подразделения)	Срок устранения	Выполнение корректирующих действий по результатам	
				Значительные	Незначительные	Уведомления			Выполнено всего, %	Выполнено в срок, %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

2. Заключение:

Вариант 1: Аудит системы ХАССП показал, что в _____
 (перечислить подразделения)

в целом выполняются требования, деятельность подразделения соответствует политике и целям предприятия, установленным требованиям, нормативным документам, и т.п. в области безопасности пищевой продукции.

Вариант 2: Аудит системы ХАССП показал, что в _____

(перечислить подразделения)

требования документации не выполняются (выполняются не в полном объеме).

Выявленные несоответствия должны быть устранены в сроки, установленные руководителями проверяемых подразделений отражены в таблице 1.

Работникам подразделения необходимо проанализировать выявленные несоответствия и провести корректирующие действия по устранению причин их возникновения.

Цели аудита в объеме плана аудита достигнуты / достигнуты частично (указать причину)

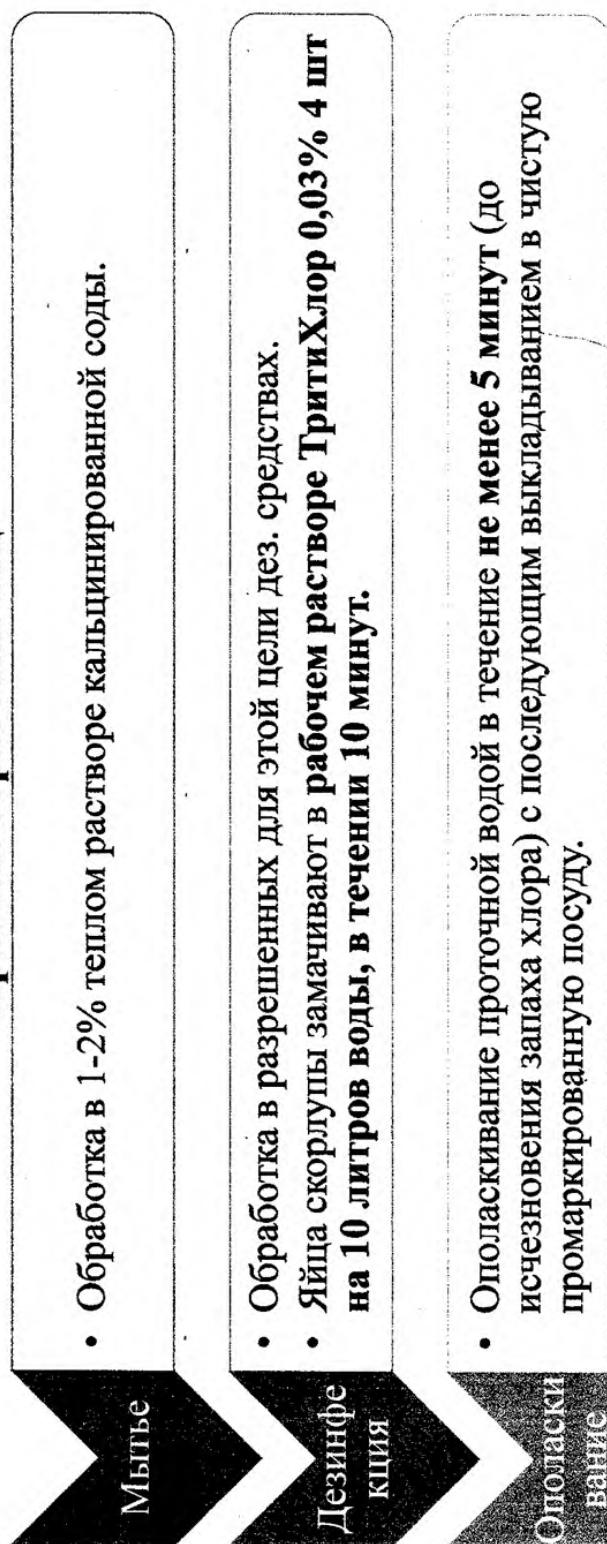
Руководитель рабочей группы _____
 (Ф.И.О.)

**Форма журнала регистрации отчетов о внутренних аудитах Системы
ХАССП**

Журнал регистрации отчетов о внутренних аудитах Системы ХАССП

Проверяемое подразделение	Дата проведения аудита	Номер отчета	Номер несоответствия	Отметка о выполнении корректирующих действий, дата выполнения	Ф.И.О., должность руководителя аудиторской группы	Ф.И.О., должность аудитора	Примечание
1	2		3	4	5	6	7

Правила обработки яиц



- После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;
- Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается;
- Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы промывают горячей водой (не ниже 50°C) и дезинфицируют;