

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа им.А.И.Кузнецова с.Курумоч  
муниципального района Волжский Самарской области



Утверждаю  
Директор ГБОУ СОШ с. Курумоч

*Тиханова Е.А.* Тиханова Е.А.  
Приказ № 219-од от «3» 12 2022

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

Принято Общим собранием работников Бюджетного учреждения  
Протокол № 3 от «5» декабря 2022 г.

Мнение Совета родителей учтено  
Протокол № 2 от «6» декабря 2022 г.

## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями), Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021г. «Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения.», СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утв. 28.09.2020г. и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в СП «Детский сад «Белочка» ГБОУ СОШ с. Курумоч (далее – Бюджетное учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Использование принципов ХАССП заключается в **контроле конечного продукта** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

## 2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1.** требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2.** требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3.** данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4.** перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5.** предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6.** порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7.** установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8.** периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9.** периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10.** меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11.** требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

## 3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

**3.1.** Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и мочным оборудованием.

Приложение 1. Набор оборудования производственных, складских помещений (рекомендованный).

Приложение 2. Перечень имеющегося технологического оборудования.

Приложение 3. План-схема пищеблока Бюджетного учреждения.

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

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно». Далее обеспечивается устранение неисправности специализированной организацией, после чего обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления пищи должна быть изготовлена из нержавеющей стали;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповых комнат.

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

Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт, который хранится в кабинете заведующего хозяйством.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

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

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

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

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

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

**3.10.** Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье ветошью водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

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

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

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

трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

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

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

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

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

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

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

Ветошь для мытья посуды и протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Металлические мочалки не используются.

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

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

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

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

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

**4.1.** Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Бюджетном учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции сохраняется до окончания реализации продукции. Товарные(маркировочные ярлыки или их копии) должны находиться на месте хранения продукта.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Приложение 4. (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится в течение года.

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

**4.2.** Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 5.), который хранится в течение года.

**4.3.** При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

**4.4.** Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Данные заносятся в Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 6), который хранится в течение года.

**4.5.** Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

**4.6.** Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

**4.7.** Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации перед употреблением подлежит обязательному кипячению не менее 5 минут.

**4.8.** Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

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

**4.10.** Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

**4.11.** При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты в Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

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

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

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

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

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

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

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

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

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

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

**4.16.** При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

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

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

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

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

**4.17.** Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

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

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

**4.21.** В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

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

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих блюд (Приложение 8), который хранится один год.

**4.22.** Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 9).

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

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

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 10;

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

**4.25.** В дошкольных образовательных организациях должен быть организован питьевой режим. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.25.1. 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.

4.25.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям<sup>21</sup>.

4.25.3. 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.

4.25.4. 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.

4.25.5. 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.

## 5. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделяются следующие виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, существует следующий перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

### 5.1. Виды опасных факторов,

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

#### **Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

#### **Химические опасности:**

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

#### **Физические опасности:**

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

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

1. Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
2. Хранения сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
  - помещение и оборудование пищеблока;
  - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

## Анализ рисков по диаграмме

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.

2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.

4. Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.





## Выбор учитываемых опасных факторов при выработке продукции

**Опасность:**

Ф- физическая  
Б- биологическая  
Х- химическая

**Вероятность:**

1- низкая  
2- средняя  
3- высокая

**Тяжесть:**

1- легкая  
2- средняя  
3- тяжелое

№ п/п	Наименование фактора	Описание опасного фактора	Условное обозначение опасности	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходимость учета
1	Строительные материалы	Штукатурка, краска, кусочки дерева. Могут стать причиной удушья, порезов рта, горла	Ф	1	2	+
2	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Могут быть переносчиками опасных заболеваний	Ф	3	2	+
3	Личные вещи	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования. Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	2	1	-
4	Отходы жизнедеятельности персонала	Волосы, ногти попадают при несоблюдении правил личной гигиены. Являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	2	1	-
5	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода, кусочки транспортной лены. Могут стать причиной удушья, порезов рта, горла	ФБ	2	1	-
6	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей. Могут стать причиной удушья, порезов рта, горла	Ф	2	2	-
7	Бумага и упаковочные материалы	Обрывки полиэтиленовой пленки, бумажной и картонной упаковки. Могут стать причиной удушья и являются источником микробиологического обсеменения	Ф	2	1	-
8	Металлопримеси	Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода. Могут стать причиной удушья, порезов рта, горла	Ф	2	3	+
9	Осколки стекла	Могут попадать в продукцию при разрушении электролампочек, плафонов. Может находиться в сырьевых компонентах. Могут стать причиной удушья, порезов рта, горла	Ф	2	3	+
10	Вода	Запах, привкус, цветность, мутность. Может оказать отрицательное влияние на органолептические показатели продукции	ФБХ	2	2	-
11	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке роликов возможно загрязнение продукции. Оказывают отрицательное воздействие на органолептические показатели продукции	Х	1	1	-
12	Элементы моющих средств (остаточное количество)	Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакцию, раздражающее действие	Х	2	2	+
13	Пестициды: Гексахлорциклогексан альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	Вещества, которыми обрабатывают растения могут попадать в продукцию с сырьем, водой. Вызывают поражение нервной системы. Регламентированы ПДУ для групп пестицидов	Х	2	4	+
14	Радионуклиды: содержание: Цезий-137, стронций-90	Радиоактивные изотопы элементов могут попадать в продукцию с сырьем, водой. Вызывают поражение нервной системы. Регламентированы ПДУ как для отдельных	Х	2	4	+

		элементов (пищевые продукты), так и суммарная (вода питьевая)				
15	Химические элементы, влияющие на состояние здоровья человека при присутствии в продукции (токсичные элементы): мышьяк, кадмий, свинец, ртуть	Различные вещества, содержащие токсичные элементы в форме тех или иных соединений. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, миграция с частей технологического оборудования, попадание с водой, попадание в расфасованную продукцию с полимерной тары. Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражение печени; могут накапливаться в организме человека.	X	2	3	+
16	Свободный хлор и его соединения	Могут вызывать поражение слизистых оболочек и органов дыхания человека. Аллергические реакции.	X	1	3	+
17	Пищевые добавки (улучшители)	Могут вызвать аллергические реакции, оказывать токсическое действие, способны накапливаться в организме	X	1	2	-
18	Показатели окислительной порчи жиров	Порчей пищевых жиров называют такое изменение их свойств, в результате которого их невозможно использовать для пищевых целей. Порча жиров обусловлена накоплением в них низкомолекулярных соединений, перекисей, альдегидов, свободных жирных кислот, кетонов и др., что ведет к резкому ухудшению вкусовых качеств продукта. Воздействие света и ультрафиолетовое облучение способствует ускорению окисления жиров.	X	2	2	-
19	КМАФАнМ (мезофильно-аэробные, факультативно-анаэробные м/о	Санитарно-показательные м/о. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, сан.одежды и обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при нагревании до 75° С в течение 90 минут.	Б	2	3	+
20	БГКП – бактерии группы кишечной палочки	Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, сырья, готовой продукции, воды, рук, одежды. Погибают при нагревании до 75° С в течение 90 минут. Способны вызвать токсикоинфекции.	Б	2	3	+
21	S.aureus	Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Могут вызывать пищевые интоксикации. Погибают при нагревании до 72° С в течение 1 часа.	Б	2	3	+
22	Грибковые (плесень)	Вызывают порчу сырья. Вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при тепловой обработке. Некоторые грибковые имеют продукты жизнедеятельности токсичные для человека. Такие продукты называются микотоксины. Микотоксины являются причиной наиболее серьезных пищевых отравлений, заболеваний.	Б	2	3	+
23	Сальмонеллы	Входят в группу патогенных м/о. Вызывают сальмонеллез и токсикоинфекции. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Погибают при нагревании до 70° С.	Б	2	3	+
24	Бактерии рода Proteus	Бактерии типа протей, наряду с другими	Б	2	3	+

		микроорганизмами , могут вызывать заболевания мочевыводящих путей и почек человека, в частности острый и хронический простатит, цистит, пиелонефрит, в том числе большинство ксантогранулематозных пиелонефритов. <i>Proteus vulgaris</i> присутствует в кишечнике здорового человека и многих животных, он обнаруживается в навозе, почве, загрязненных водах.				
25	<i>Escherichia coli</i>	Входит в группу патогенных микроорганизмов. Обнаруживаются в желудочно-кишечном тракте крупного рогатого скота. Вызывают пищевые отравления. Культивируется на средах.	Б	2	2	+
26	<i>Staphylococcus aureus</i>	Это бактерия производит токсины. Отравление вызывает токсин, а не сама бактерия. 30-50% населения оцениваются как носители <i>S.Aures</i> . Также он естественно находится на коже. Животные и птицы также являются его носителями.	Б	2	2	+
27	Вирусы (Гепатит А, ротавирусы)	Насчитывается около 150 вирусов, которые при попадании могут вызвать пищевые отравления и даже смертельные случаи. Вирусы могут размножаться только в организме хозяина- животном или человеке. Вирусы передаются фекально-оральным путем.	Б	2	2	+
28	Загрязняющий фактор от окружающей среды предприятия (пыль, семена деревьев, растений)	Пыль, семена деревьев, растений могут попадать в продукцию с территории предприятия при несоблюдении правил содержания территории. Источники микробиологического и физического загрязнения.	Ф	2	1	-

### Анализ опасностей. Сырье и ингредиенты.

Вид сырья/ ингредиента/ упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/серьезность опасности/риск/ необходимость управления	Предупредительные меры
Мука пшеничная хлебопекарная	<b>Биологические:</b> не выявлены	-	-	-
	<b>Химические:</b> токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть. Микотоксины: афлотоксин В1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зараленон, охратоксин А. Радионуклиды, пестициды. Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи). Загрязненность возбудителем «картофельной болезни» хлеба.	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /высокая /низкий /нет	Оценка поставщиков. Выходной контроль сырья. Выходной контроль товаро-сопроводительной документации 1.Подбор поставщиков 2.Просеивание муки 3Входной контроль качества и безопасности муки. 4.Надлежащее хранение и транспортировка

	<b>Физические:</b> Посторонние включения различного происхождения	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /низкая /низкий /нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (просеивание)
	<b>Аллергены:</b> глютен	Глютен включен в перечень аллергенов	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /низкая /низкий /нет	Оценка поставщиков. Входной контроль сырья. Входной контроль товаросопроводительной документации. Предупреждение употребления продукции из муки потребителям, имеющим противопоказание на употребление.
Мясо сырое замороженное (говядина) Мясо птицы	<b>Биологические:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /высокая /низкий /нет	Оценка поставщиков. Входной контроль сырья. Входной контроль товаросопроводительной документации.
Яйца куриные	<b>Биологические:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /высокая /низкий /нет	Оценка поставщиков. Входной контроль сырья. Входной контроль товаросопроводительной документации.
	<b>Химические:</b> Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики, пестициды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /низкая /низкий /нет	Оценка поставщиков. Входной контроль сырья. Входной контроль товаросопроводительной документации.
	<b>Физические:</b> Скорлупа от яиц	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /низкая /низкий /нет	Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
Овощи сырые, зелень	<b>Биологические:</b> не выявлены	-	-	-
	<b>Химические:</b> Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики, пестициды, радионуклиды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /низкая /низкий /нет	Оценка поставщиков. Входной контроль сырья. Входной контроль товаросопроводительной документации.
	<b>Физические:</b>	-	-	-

	Не выявлены			
Соль поваренная пищевая	<b>Биологические:</b> не выявлены	-	-	-
	<b>Химические:</b> Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть),	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /низкая /низкий /нет	Оценка поставщиков. Входной контроль сырья. Входной контроль товаросопроводительной документации.
	<b>Физические:</b> Посторонние включения	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /низкая /низкий /нет	Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
Посуда для подачи блюд	<b>Биологические:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /высокая /низкий /нет	Оценка поставщиков. Входной контроль посуды Надлежащая мойка, дезинфекция, хранение.
	<b>Химические:</b> Миграция опасных химических веществ в продукцию из посуды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /низкая /низкий /нет	Оценка поставщиков. Входной контроль товаросопроводительной документации.
	<b>Физические:</b> Бой стекло	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПРОПМ /низкая /низкий /нет	Выполнение требований СанПиН по запрещению к использованию посуды со сколами и трещинами

### Технологический процесс

Этап технологического процесса/оборудование	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
Разработка меню (ассортимента блюд)	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Рецептуры блюд, содержащих опасные компоненты или технологические этапы, которые могут привести к риску потери безопасности продукта	1	3	3	нет	Анализ меню на наличие опасных продуктов или технологических стадий. Пересмотр и корректировка меню для устранения опасности.
	<b>Химическая:</b> Не выявлено	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая:</b> Не выявлено	-	-	-	-	-	-
	<b>Биологическая:</b>	Сырье может быть	1	3	3	нет	Выбор и оценка

Закупка сырья и продуктов	Патогенные микроорганизмы	заражено патогенными микроорганизмами при нарушении поставщиком условий хранения и транспортировки					поставщиков. Наличие у поставщика документов, подтверждающих безопасность сырья
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды	Сырье может содержать опасные химические вещества при нарушении правил производства	1	2	2	нет	Выбор и оценка поставщиков. Наличие у поставщика документов, подтверждающих безопасность сырья
	<b>Физическая:</b> Не выявлено	-	-	-	-	-	-
Приемка сырья и продуктов: Приемка мясного сырья	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья. Нарушение непрерывности холодильной цепи. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены	1	3	3	нет	Оценка поставщика, приемка только от одобренного поставщика. Входной контроль, наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке. Возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Соответствие температуры, состояния (замороженный или охлажденный продукт). Обеспечение непрерывности холодильной цепи (быстрая приемка и складирование). Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Подготовка сырья (очистка и мойка).
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды	Приемка без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность сырья	1	2	2	нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения	Приемка загрязненного сырья или в поврежденной упаковке. Загрязнение при нарушении правил личной гигиены.	1	2	2	нет	Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и не поврежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей

							упаковке. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Подготовка сырья, очистка, мойка.
Приемка сырья и продуктов: Приемка муки	<b>Биологическая:</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, зараженность возбудителем «картофельной болезни»	Приемка сырья без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность	1	2	2	нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения	Приемка сырья в загрязненной или в поврежденной упаковке. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	2	2	нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и не поврежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Подготовка сырья (просеивание, пропускание через металлоулавливатели)
	<b>Аллергены</b>	Мука содержит глютен, являющийся аллергеном	3	3	9	ДА	Информация для потребителя. Мероприятия по предупреждению перекрестного загрязнения.
Приемка сырья и продуктов: Приемка яйца куриного	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Приемка зараженного или загрязненного сырья. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены	1	3	3	нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду. Подготовка сырья (мытьё, обеззараживание)
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы и соединения.	Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья	1	3	3	нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.

							Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.
	<b>Физическая:</b> Скорлупа от яиц	Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья	1	2	2	нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль по внешнему виду. Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
	<b>Аллергены</b>	Являются аллергеном	3	3	9	ДА	Информация для потребителя. Мероприятия по предупреждению перекрестного загрязнения.
Приемка сырья и продуктов: Приемка сырья растительного происхождения (овощи, фрукты, зелень)	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Приемка зараженного или загрязненного сырья. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены	1	3	3	нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду. Подготовка сырья (очистка, мойка)
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы, пестициды, радионуклиды	Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья	1	2	2	нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения	Приемка сырья в загрязненной или в поврежденной упаковке.	1	2	2	нет	Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Подготовка сырья (очистка, мойка)
Приемка сырья и продуктов: приемка воды питьевой из водопровода /скважины	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Приемка зараженного или загрязненного сырья.	1	3	3	нет	Оценка сырья и приемка только от одобренных поставщиков. Периодические испытания воды. Водоподготовка (фильтрация, обработка УФ)
	<b>Химическая:</b> Токсичные	Приемка загрязненного сырья	1	3	3	нет	Оценка поставщиков



	элементы и соединения в исходной воде	при ненадлежащем входном контроле					приемка сырья только от одобренных поставщиков. Периодические испытания воды. Водоподготовка (фильтрация).
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения	Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле	1	2	2	нет	Оценка поставщиков приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль воды по внешнему виду. Водоподготовка (фильтрация).
Складирование сырья и продуктов	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Нарушение непрерывности холодильной цепи. Загрязнение при складировании при нарушении правил личной гигиены	1	3	3	нет	Обеспечение непрерывной холодильной цепи (быстрая приемка и складирование). Соблюдение правил личной гигиены. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и не поврежденная)
	<b>Химическая:</b> Загрязнение сырья другими химическими веществами	Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья.	1	2	2	нет	Хранение сырья в упакованном виде (чистая и не поврежденная упаковка) Соблюдение инструкции по хранению химических веществ.
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения	Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья. Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены	1	2	2	нет	Складирование сырья в упакованном виде (чистая и не поврежденная упаковка)
Хранение сырья и продуктов	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы плесени, дрожжи	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении условий и сроков хранения сырья. Несоблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья. Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены	2	3	6	ДА	Соблюдение условий и сроков хранения. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и не поврежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения
	<b>Химическая:</b> Загрязнение сырья другими химическими веществами	Возможна порча сырья при несоблюдении условий и сроков хранения. Ненадлежащее состояние	1	2	2	нет	Соблюдение условий и сроков хранения. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при

		оборудования и помещений для хранения сырья. Несоблюдение санитарно-гигиенических требований					хранении сырья. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и не поврежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения	Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья. Несоблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья. Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены	1	1	1	нет	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и не поврежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
Подготовка сырья и продуктов: подготовка мясного сырья (разделка, обвалка, жиловка, зачистка)	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования, инвентаря	1	3	3	нет	Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к производственной среде и оборудованию. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству. Подготовка сырья.
	<b>Химическая:</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала. Нарушение инструкции по подготовке сырья. Нарушение технологической инструкции	1	2	2	нет	Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству. Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Соблюдение технологической инструкции.
Подготовка сырья и продуктов: подготовка муки и других сыпучих продуктов-просеивание	<b>Биологическая:</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Химическая:</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения	Сбой в работе оборудования. Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала.	1	3	3	нет	Обслуживание оборудования в соответствии с графиком ППР. Соблюдение инструкции по обслуживанию оборудования и приспособлений. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
Подготовка	<b>Биологическая:</b>	Нарушение	1	3	3	нет	Соблюдение

сырья и продуктов: яйцо куриное (мойка, дезинфекция, разбивание)	Патогенные микроорганизмы , микробиологическая порча	инструкции по подготовке сырья. Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды					инструкции по подготовке сырья к производству (овоскопирование яиц). Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к производственной среде.
	<b>Химическая:</b> Остатки моющих средств	Ненадлежащая очистка при подготовке сырья	1	2	2	нет	Соблюдение инструкции по мойке и обработке яиц
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения, скорлупа.	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды. Дефект инвентаря	1	2	2	нет	Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений и оборудования. Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
Подготовка растительного сырья: перебирание, очистка, мытье	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Нарушение инструкции по подготовке сырья. Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды	1	3	3	нет	Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству
	<b>Химическая:</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения,	Возможно вторичное загрязнение от персонала. Нарушение инструкции по подготовке сырья.	1	2	2	нет	Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству
Подготовка полуфабрикатов/компонентов блюд	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры вследствие загрязнения от рук персонала при загрузке сырья, от оборудования	1	3	3	нет	Соблюдение температурного режима при приготовлении холодных блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Соблюдение технологических инструкций. Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Использование спецодежды и перчаток. Контроль чистоты

							оборудования.
	<b>Химическая:</b> Остатки моющих средств	Нарушение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.	1	2	2	нет	Соблюдение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения,	От оборудования, инвентаря, персонала	1	2	2	нет	Обслуживание оборудования в соответствии с графиком ППР. Соблюдение инструкции по обслуживанию оборудования и приспособлений. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
Хранение полуфабрикатов/компонентов	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении условий и сроков хранения. Несоблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении	2	3	6	ДА	Соблюдение условий и сроков хранения. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении. Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Хранение в закрытых емкостях для хранения.
	<b>Химическая:</b> Остатки моющих средств	Нарушение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.	1	2	2	нет	Соблюдение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения,	От оборудования, инвентаря, персонала	1	2	2	нет	Хранение в закрытых емкостях для хранения.
Приготовление блюд/кулинарная обработка	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов технологических процессов приготовления блюд	2	3	6	ДА	Соблюдение режимов технологических процессов приготовления блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд.
	<b>Химическая:</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения,	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования, инвентаря.	1	2	2	нет	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
Охлаждение блюд до температуры подачи	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов охлаждения и хранения блюд	2	3	6	ДА	Быстрое охлаждение блюд. Соблюдение режимов охлаждения и хранения блюд.

	<b>Химическая:</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды	1	2	2	нет	Хранение в закрытых емкостях для хранения
Подготовка блюд перед подачей (перекладывание в тару)	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов подготовки блюд	1	2	2	нет	Соблюдение режимов технологического процесса приготовления блюд
	<b>Химическая:</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования, инвентаря.	1	2	2	нет	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенных микроорганизмов при нарушении температуры подачи блюд	2	3	6	ДА	Соблюдение температуры подачи блюд. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
Отпуск готовых блюд ( в таре потребителя)	<b>Химическая:</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования, инвентаря.	1	2	2	нет	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
Порционирование /оформление блюд	<b>Биологическая:</b> Патогенные микроорганизмы	Несоблюдение санитарно-гигиенических требований	1	2	2	нет	Соблюдение санитарно-гигиенических требований. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
	<b>Химическая:</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования, инвентаря.	1	2	2	нет	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.

### Готовая продукция

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Холодные блюда из сырых овощей:	<b>Биологическая:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч.	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

салаты из овощей	сальмонеллы, плесени, L.monocogenes	различного характера, заболевания органов ЖКТ	
	<b>Аллергены:</b> не установлено	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы: кадмий, свинец, ртуть, мышьяк, нитраты Пестициды: гексахлорциклогексан(α,β, γ- изомеры),ДДТ и его метаболиты Радионуклиды Цезий-137, стронций-90	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПҚД, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний  Могут накапливаться в организме человека и вызывать различные заболевания	
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения: пыль, грязь, мусор, осколки стекла, строительные материалы, насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых. Отходы жизнедеятельности персонала: волосы, ногти и пр., мелкие личные вещи, Обрывки упаковочных материалов	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, тушеное, изделия из рубленного мяса, вт.ч. запеченные	<b>Биологическая:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E.coli, S.aureus,Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	<b>Допустимые уровни по ТР ТС 034/2012</b>
	<b>Аллергены:</b> специи	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы: кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПҚД, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения: пыль, грязь, мусор, осколки стекла, строительные материалы, насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых. Отходы жизнедеятельности персонала: волосы, ногти и пр., мелкие личные вещи, Обрывки упаковочных материалов. Кости, шерсть убойных животных, хрящи и т.п.	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Гарниры Отварные крупы, крупеники	<b>Биологическая:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы),coli, S.aureus,Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	<b>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>
	<b>Аллергены:</b> не установлено	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы: кадмий, свинец, ртуть, мышьяк, Микотоксины: Афлотоксин В1, дезоксиниваленон	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПҚД, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения: пыль, грязь, мусор, осколки стекла, строительные материалы, насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых. Отходы жизнедеятельности персонала: волосы, ногти и пр., мелкие личные вещи, Обрывки упаковочных материалов.	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Гарниры	<b>Биологическая:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы),	Наличие патогенных микроорганизмов может	<b>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности</b>

Отварные макаронные изделия	E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	<b>пищевой продукции»</b>
	<b>Аллергены:</b> глютен	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы: кадмий, свинец, ртуть, мышьяк,	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПКД, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), пыль, грязь, мусор, осколки стекла, строительные материалы, насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых. Отходы жизнедеятельности персонала: волосы, ногти и пр., мелкие личные вещи, . Обрывки упаковочных материалов.	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Гарниры Пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные, вареные	<b>Биологическая:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	<b>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>
	<b>Аллергены:</b> Крахмал картофельный	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы: кадмий, свинец, ртуть, мышьяк,	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПКД, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), пыль, грязь, мусор, осколки стекла, строительные материалы, насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых. Отходы жизнедеятельности персонала: волосы, ногти и пр., мелкие личные вещи, Обрывки упаковочных материалов.	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Блюда из птицы, мясо птицы отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные, пироги, пирожки, печенье	<b>Биологическая:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	<b>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>
	<b>Аллергены:</b> специи	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы: кадмий, свинец, ртуть, мышьяк,	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПКД, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), пыль, грязь, мусор, осколки стекла, строительные материалы, насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых. Отходы жизнедеятельности персонала:	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

	волосы, ногти и пр., мелкие личные вещи, Кости, шерсть убойных животных, хрящи и т.п..Обрывки упаковочных материалов.		
Напитки кисели, компоты	<b>Биологическая:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E.coli, S.aureus, бактерии рода Proteus, плесени	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	<b>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>
	<b>Аллергены:</b> не установлено	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы: кадмий, свинец, ртуть, мышьяк,	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПКД, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), пыль, грязь, мусор, осколки стекла, строительные материалы, насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых. Отходы жизнедеятельности персонала: волосы, ногти и пр., мелкие личные вещи, Обрывки упаковочных материалов.	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Блюда из рыбы: рыба отварная, припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (зразы, шницели, фрикадельки), запеченные изделия	<b>Биологическая:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, патогенные в т.ч. сальмонеллы, плесени	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	<b>Допустимые уровни по СанПиН 2.3.2.1078-01</b>
	<b>Аллергены:</b> Специи, рыба	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы: кадмий, свинец, ртуть, мышьяк,	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПКД, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), пыль, грязь, мусор, осколки стекла, строительные материалы, насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых. Отходы жизнедеятельности персонала: волосы, ногти и пр., мелкие личные вещи, Обрывки упаковочных материалов. Кости, чешуя, хрящи рыбы и пр.	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Супы горячие заправочные. Супы протертые (пюре), бульоны	<b>Биологическая:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	<b>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>
	<b>Аллергены:</b> Не установлены	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы: кадмий, свинец, ртуть, мышьяк,	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПКД, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	



	вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), пыль, грязь, мусор, осколки стекла, строительные материалы, насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых. Отходы жизнедеятельности персонала: волосы, ногти и пр., мелкие личные вещи, Обрывки упаковочных материалов. Фрагменты костей.		
Супы молочные с макаронными изделиями, крупами	<b>Биологическая:</b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E. coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	<b>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>
	<b>Аллергены:</b> Молочный белок	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b>Химическая:</b> Токсичные элементы: кадмий, свинец, ртуть, мышьяк,	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПКД, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b>Физическая:</b> Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), пыль, грязь, мусор, осколки стекла, строительные материалы, насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых. Отходы жизнедеятельности персонала: волосы, ногти и пр., мелкие личные вещи, Обрывки упаковочных материалов.	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

**5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.**

### **5.2.1. Приемка сырья**

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

- Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика на склад Бюджетного учреждения и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 11. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При формировании спецификации и осуществлении закупок продуктов для организации питания детей в ДОУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях, не использовать запрещенные пищевые продукты. Это позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

**5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных директором Бюджетным учреждением 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), разработанным по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

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

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

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

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

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

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Данные о показаниях приборов разносят по специальным журналам.

**5.2.6. Особенности хранения и реализации** готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи готовой продукции с пищеблока на группы (Приложение 12). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток.

### **5.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.**

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

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

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

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

- При проверке качества блюд из отварных и тушеных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

### **5.4. Разработка системы мониторинга**

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

5.4.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в соответствующие Журналы. Контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

5.4.2 Термообработка - ведение Бракеражного журнала готовой продукции.

Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, вес порции, количество Ккл, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

### **6. Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений.**

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

- при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

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

## **6.1. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.**

1. Бракераж и органолептическая оценка готовых блюд (Приложение 9.)
2. Лабораторный контроль

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

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

Приложение 13 График генеральной уборки пищеблока

Акты дезинфекции и дератизации хранятся у ответственного лица.

## **6.3. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.**

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

6.4.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя проведенный косметический ремонт помещений с восстановлением щелей (дыр) в стенах и полах, технические отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

6.4.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

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

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

7.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

7.3. Производственный контроль включает:

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

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

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

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

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

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

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

7.5. Производственный контроль качества пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП Бюджетного учреждения.

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

7.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля качества пищевой продукции несет заведующий Бюджетного учреждения и лицо, назначенное по приказу.

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

Бюджетное учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. (в ред. от 18.05.2020) и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 22. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 23. Перечень должностей работников, подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

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

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

#### **Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

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

#### **10. Выполнение принципов ХАССП**

10.1. Руководитель Бюджетного учреждения назначает группу ХАССП, которая ответственна:

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

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

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

10.4. Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

10.5. В обязанности технического секретаря входит:

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

10.6. Руководитель обеспечивает:

- Правильные производственные технологии (GMP)
- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы

- Процедуры на протяжении потока процесса, включая мероприятия по улучшению.
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный).
- Документация.
- Мониторинг требований.
- Обучение персонала.

Правильные технологии гигиены и (ГНР):

- Санитарно-гигиеническое состояние и уборка помещений и оборудования.
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП.
- Гигиена персонала (контроль).
- Практическое и теоретическое обучение персонала по гигиене.

10.7. Руководство и работники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Приложение 10.1. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7 лет ( в нетто г, мл на одного ребенка в сутки).

Приложение 10.2. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Приложение 10.3. Суммарные объемы блюд по приемам пищи ( в граммах –не менее)

Приложение 10.5. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Приложение 10.4. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации.

Приложение 18. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

Приложение 19. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

Приложение 20. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

Приложение 21. Требования к соблюдению санитарных правил.

А также строго соблюдают политику в области безопасности выпускаемой продукции Бюджетного учреждения (Приложение 31).

## **11. Документация программы ХАССП**

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

Программа производственного контроля по ХАССП включает:

1. Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока
2. Перечень имеющегося технологического оборудования.
3. План-схема пищеблока Бюджетного учреждения
4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
7. Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_.
8. Журнал проведения витаминизации третьих блюд
9. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
10. Пищевые продукты, которые не допускаются при организации питания детей
- 10.1. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7 лет (в нетто г, мл на одного ребенка в сутки).
- 10.2. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)
- 10.3. Суммарные объемы блюд по приемам пищи ( в граммах –не менее)
- 10.4. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации.
- 10.5. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)
11. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.
12. График выдачи готовой продукции с пищеблока в группы.
13. График генеральной уборки пищеблока.
14. Гигиенический журнал (сотрудники)
15. Журнал работы бактерицидной установки.
16. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада.
17. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции.
18. Основные санитарные требования при организации питания детей в ДОУ.
19. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.

20. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
21. Требования к соблюдению санитарных правил.
22. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке.
23. Периодичность проведения профессионально-гигиенического обучения по должностям работников
24. Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд.
25. Определение контрольных критических точек (ККТ). Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности
26. Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
27. Рабочие листы ХАССП.
28. Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению.
29. Система контроля и анализ качества критических контрольных точек.
30. Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ПрОПМ).
31. Политика Бюджетного учреждения в области обеспечения качества и безопасности питания воспитанников (внедрение ХАССП).

**МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И БАЗОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

<b>Наименование производственного помещения</b>	<b>Наименование оборудования</b>	<b>Количество (не менее)</b>
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разрубки мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1

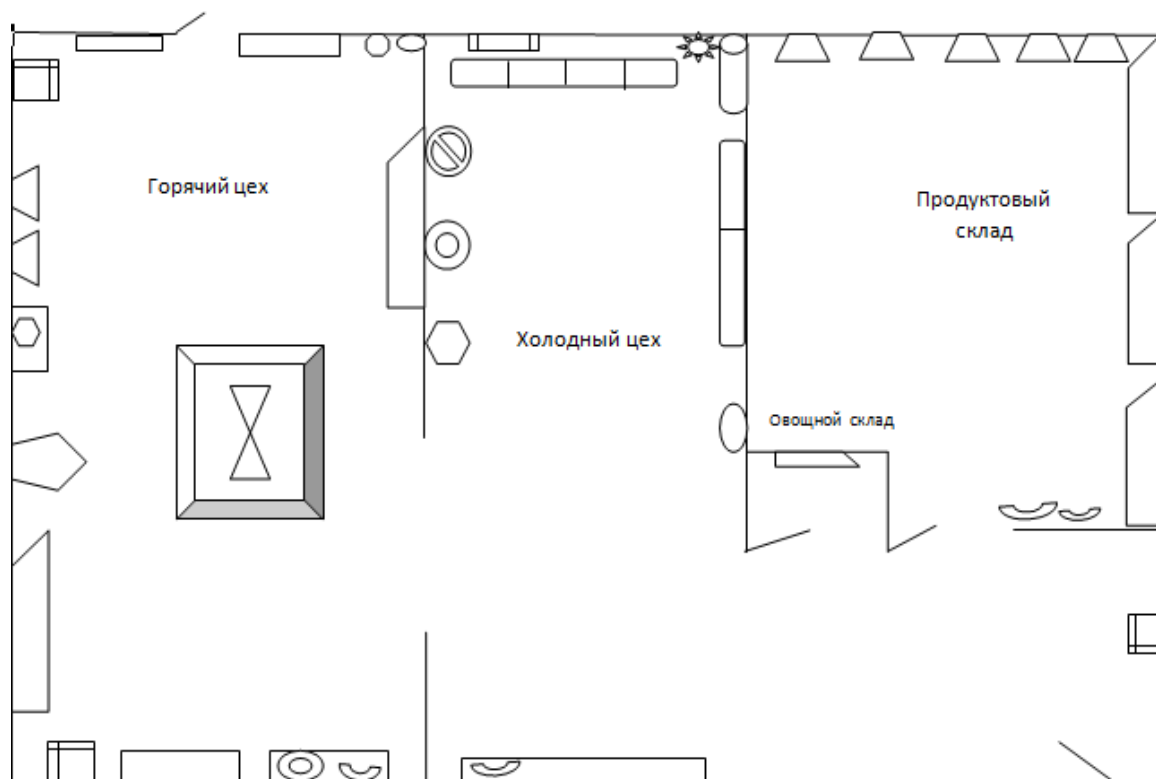
	моечные ванны	3	
	раковина для мытья рук	1	
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1	
	хлебрезательная машина	1	
	шкаф для хранения хлеба	1	
	раковина для мытья рук	1	
Горячий цех	производственные столы	2	
	электрическая плита	1	
	электрическая сковорода	1	
	духовой (жарочный) шкаф	1	
	пароконвектомат	1	
	электропривод для готовой продукции	1	
	электрочайник	1	
	контрольные весы	1	
	раковина для мытья рук	1	
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2	
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1	
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1	
	посудомоечная машина	1	
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3	
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2	
	стеллаж (шкаф)	1	
	раковина для мытья рук	1	
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1	
	моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2	
Моечная тары	моечные ванны	2	
Производственное помещение буфета-раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2	
	электроплита	1	
	моечная ванна	1	
	среднетемпературные холодильные шкафы	2	
	раковина для мытья рук	1	
Комната приема пищи	производственный стол	1	
	электроплита	1	
	среднетемпературный холодильный шкаф	1	
	шкаф (стеллаж)	1	
	моечная ванна	1	
	раковина для мытья рук	1	
	картофелеочистительная машина	1	
	овощерезательная машина	1	
	моечные ванны	2	
	раковина для мытья рук	1	






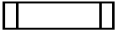


## ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩЕГОСЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование помещения	Оборудование	Марка
Склады (кладовые)	Шкаф холодильный	Carboma
	Шкаф холодильный	Carboma
	холодильник	Позис
	холодильник	Бирюса
	холодильник	Саратов
	Контрольные весы	Напольные почтовые
	Контрольные весы	CAS
Холодный цех	Картофелеочистительная машина	МОК-150М
	Машина протиручно-резательная	МПР-350М
	Контрольные весы	CAS
	Электромясорубка	МИМ-300
	Водонагреватель	AquaVerso
Горячий цех	Машина протиручно-резательная	МПО-1
	Кипятильник непрерывный электрический	КНЭ-100
	Электрическая мясорубка	Аксион-5
	Контрольные весы	CAS
	холодильник	Позис
	холодильник	Бирюса

ПЛАН-СХЕМА ПИЩЕБЛОКА



<b>Условные обозначения</b>	
	Ванна моечная (2-х, 4-х секционная)
	Стол из нержавеющей стали
	Шкаф напольный
	Холодильный шкаф, холодильник
	Электроплита
	Вытяжка
	Жарочный шкаф
	Стеллаж стальной
	Электрокипятильник
	Умывальник для рук
	Электромясорубка

	Весы
	Протирочно-резательная машина
	Картофелеочистительная машина
	Шкаф навесной
	Рециркулятор бактерицидный
	Водонагреватель электрический



## ПРИМЕР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 358»  
г.о. Самара

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_ -С

**Наименование изделия:** Омлет натуральный

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015. – 628 с

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Яйца куриные	1	40
Молоко коровье пастеризованное	50	47,5
Масло растительное (для смазывания)	1	1
Соль	0,5	0,5
Выход	<b>80</b>	

**Химический состав данного блюда:**

Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность (ккал.)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	Кальций	Железо
6,33	6,12	2,51	90,35	0,05	0,25	0,62	79	1,03

**Технология приготовления:**

Яйца куриные предварительно обработать согласно действующих санитарных правил. Обработанные яйца разбить по 4-5 шт. в отдельную посуду, затем вылить в общую ёмкость, добавить молоко, соль, яично-молочную смесь, тщательно взбить. На смазанный растительным маслом противень вылить омлетную смесь слоем 25-30 мм и поставить в духовой шкаф на 10-15 минут. Консистенция омлета слегка упругая, форма хорошо сохраняется, цвет светло-желтый. При подаче нарезать на порции.

**Органолептические свойства:**

**ВНЕШНИЙ ВИД:** поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест.

**КОНСИСТЕНЦИЯ:** однородная, сочная.

**ЦВЕТ:** золотисто-желтоватый.

**ВКУС:** свежих запеченных яиц, молока.

**ЗАПАХ:** продуктов, входящих в блюдо.

## ЖУРНАЛ ПРОВЕДЕНИЯ ВИТАМИНИЗАЦИИ ТРЕТЬИХ БЛЮД

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

**ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**  
(Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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/ ККал	Примечание

**Бракераж и органолептическая оценка готовых блюд****1. Общие положения**

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж пищи проводится Бракеражной комиссией до начала отпуска готовой продукции в группы.

1.3. Оценка качества продукции заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.

1.4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью и хранится у ответственного лица.

1.5. За качество приготовленной пищи несет ответственность повар.

**2. Методика органолептической оценки пищи**

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

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

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

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

**3. Органолептическая оценка первых блюд**

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

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

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

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

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

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

#### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

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

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

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию. 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато. Блюдо неприятный вкус, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной.

4.8. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

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, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не 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 рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для 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 промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**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

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

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

**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%

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

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

**Требования к перевозке и приему пищевых продуктов  
в дошкольные образовательные организации**

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

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

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

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

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

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

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

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор ГБОУ СОШ с. Курумоч

\_\_\_\_\_ /

## ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ С ПИЩЕБЛОКА НА ГРУППЫ

Возрастная группа	завтрак	второй завтрак	обед	полдник	ужин
Пр. Ленина, 10					
Гр. раннего возраста Мальшок	8.27	10.00	11.20	15.20	16.20
Первая младшая Солнышко	8.30	10.02	11.30	15.23	16.23
Вторая младшая Почемучки	8.33	10.04	12.00	15.26	16.26
Средняя группа Лучики	8.36	10.06	12.10	15.30	16.30
Старшая группа Светлячки	8.39	10.08	12.20	15.34	16.34
Подготовительная Русалочка	8.42	10.10	12.30	15.37	16.37
ул. Жигулевская, 1 а					
Средняя группа Лучики	8.36	10.06	12.10	15.30	16.30
Старшая группа Светлячки	8.39	10.08	12.20	15.34	16.34
Подготовительная Русалочка	8.42	10.10	12.30	15.37	16.37
Пр. Ленина, 49					
Гр. раннего возраста Капелька	8.10	9.53	11.20	15.00	16.00
Первая младшая Бусинка	8.15	9.56	11.25	15.05	16.15
Вторая младшая Бабочка	8.20	9.40	12.00	15.15	16.25
Средняя группа Звездочка	8.25	9.43	12.05	15.20	16.30
Старшая группа Радуга	8.30	9.47	12.10	15.25	16.35
Старшая группа Ромашка	8.35	9.50	12.15	15.30	16.40
Подготовительная Незабудка	8.40	9.37	12.30	15.35	16.45
Подготовительная Пчелка	8.45	9.50	12.35	15.10	16.20



**Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой**

Наименование мероприятий	Месяц																												
	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	29
Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																													
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																													
Нормы закладки сырой продукции																													
Бракераж готовой продукции																													
Соответствие технологии приготовления блюд																													
Нормы выдачи готовых блюд																													
Соблюдение режима выдачи пищи																													
Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																													
Соблюдение графика генеральной уборки																													

**Условные обозначения:**

- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;

-частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);

-полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

Подпись лица, проводившего контрольные мероприятия : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_



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

<b>№ п/п</b>	<b>Дата регистрации обращения</b>	<b>Суть претензии, жалобы и происшествия, связанных с безопасностью пищевой продукции</b>	<b>ФИО лица, принявшего обращение</b>	<b>Решение по факту обращения</b>	<b>Срок исполнения</b>	<b>Ответственный за исполнение</b>

### **Основные санитарные требования при организации питания детей в ДООУ.**

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

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

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

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно 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.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.

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.

Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения, в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день.

Стол в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация. Дезинсекция и дератизация проводится в отсутствие детей и молодежи.

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

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

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

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

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

- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

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

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

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

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

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

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

- контроль за пищеблоком и питанием детей;

- ведение медицинской документации.

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

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

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

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

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

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

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

- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрасы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;

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

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

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

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

1. Персонал проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.  
При отсутствии сведений о профилактических прививках, работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.
3. Ежедневно, перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты заносятся в Гигиенический журнал (сотрудники). Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.  
При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
4. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.
6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).
7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.
8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Приложение 21

### **Требования к соблюдению санитарных правил**

1. Заведующий является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:
  - наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
  - выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
  - необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
  - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
  - наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
  - своевременное прохождением работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
  - организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
  - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.
2. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.
3. За нарушение санитарного законодательства заведующий, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,  
профессионально-гигиенической подготовке**

№ п/п	Наименование должности
1	Заведующий
2	Бухгалтер
3	Заведующий хозяйством
4	Старший воспитатель
5	Воспитатель
6	Педагог - психолог
7	Музыкальный руководитель
8	Инструктор по физической культуре
9	Помощник воспитателя
10	ассистент
11	Делопроизводитель
12	Медицинская сестра
13	Учитель - дефектолог
14	Повар
15	Кухонный рабочий
16	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий
17	Дворник
18	Кастелянша
19	Кладовщик
20	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды
21	Уборщик служебных помещений

Приложение 23

**Периодичность проведения профессионально-гигиенического обучения  
по должностям работников**

№ п/п	Наименование должности	Периодичность проведения обучения
1	Заведующий	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1 раз в 2 года
4	Старший воспитатель	1 раз в 2 года
5	Воспитатель	1 раз в 2 года
6	Педагог - психолог	1 раз в 2 года
7	Учитель - логопед	1 раз в 2 года
8	Музыкальный руководитель	1 раз в 2 года
9	Инструктор по физической культуре	1 раз в 2 года
10	Ассистент	1 раз в 2 года
11	Помощник воспитателя	1 раз в год
12	Бухгалтер	1 раз в 2 года
13	Делопроизводитель	1 раз в 2 года
14	Медицинская сестра	1 раз в 2 года
15	Шеф-повар	1 раз в год
16	Повар	1 раз в год
17	Кухонный рабочий	1 раз в год
18	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	1 раз в 2 года
19	Дворник	1 раз в 2 года
20	Кастелянша	1 раз в 2 года
21	Кладовщик	1 раз в 2 года
22	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды	1 раз в 2 года
23	Уборщик служебных помещений	1 раз в 2 года



## Анализ риска при приготовлении и потреблении блюда

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-Критическая точка
1	Формирование ассортимента перечня продукции	Биологическая: -эпидемиологически опасные блюда -поступление запрещенного сырья -поступление недоброкачественного сырья Финансовая: -завышенная ценовая политика; -ненужный объем поступающего сырья.	-Договор с поставщиками на основе конкурентных процедур. -Управление поставками, анализ и корректировка меню. -Планирование расхода продукции	При выполнении контрольных и плановых мероприятий –риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается Основная задача-получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2	Поступление продукции на склад	Биологическое загрязнение патогенными микроорганизмами: -нарушение целостности упаковки; -нарушение условий транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя; Химическая: -пестициды Физическая: -грызуны, жучки, примеси	-Входной контроль. -Управление поставками. -Визуальный осмотр транспорта поставщика	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска невелика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья.
3	Хранение продуктов на складе	Биологическая: -при нарушении условий хранения(нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о; -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.; Химическая: -загрязнение дезинфектантом; -моющим средством.	-Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании. -Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. -Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. -Дератизация и проведение генеральных уборок. -Соблюдение личной гигиены. -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.	Установить ККТ
4	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: -сколы, острые края, опасность порезов Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: -загрязнение дезинфектантом, моющим средством	-Соблюдение требований СанПин к оборудованию пищеблока. -Санитарное содержание помещений пищеблока	При выполнении нормативов степень риска не велика.	ККТ можно не устанавливать
5	Кулинарная обработка	Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: -загрязнение дезинфектантом, моющим средством	-Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) -Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования. -Тщательная обработка до	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить ККТ

			<p>полного смыывания моющего средства и дезинфектанта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение поточности производства</li> <li>-Соблюдение личной гигиены</li> </ul>		
		<p><b>Возникновение перекрестных загрязнений:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от технологических потоков).</li> <li>-Аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии)</li> <li>-Физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)</li> </ul>	<p>Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока.</li> <li>-Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря)</li> <li>-Соблюдение поточности производства</li> <li>-Соблюдение личной гигиены</li> </ul>	<p>При выполнении нормативов степень риска не высокая</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>
6	Реализация (раздача)	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-при нарушении технологии приготовления</li> </ul>	<p>-Снятие проб готовых блюд.</p> <p>Органолептическая оценка.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдение правил подачи готовых блюд.</li> </ul>	<p>Степень риска не высокая</p>	<p>Можно установить ККТ</p>
7	Прием пищи детьми	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-загрязнение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдение правил транспортировки до групповых помещений.</li> <li>-Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления.</li> <li>-Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя</li> </ul>	<p>Степень риска не высокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>

**Определение контрольных критических точек (ККТ)  
Перечень ККТ процесса производства (изготовления) –  
параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции;  
параметров (показателей) безопасности**

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	<b>ККТ №1</b> Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	-ТН на продукцию, сертификаты, декларации. -Вет. свидетельства, удостоверения качества. -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2	<b>ККТ № 2</b> Хранение поступающего сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	-Температура и влажность. -Чистота оборудования и помещения -Исправность холодильного оборудования	Кладовщик	График генеральной уборки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3	Обработка и переработка  <b>ККТ №3</b> Обработка яиц перед употреблением в производстве  <b>ККТ №4</b> Приготовление мясного, рыбного фарша  <b>ККТ №5</b> Приготовление начинки  <b>ККТ №6</b> Обработка овощей, зелени, фруктов	Соблюдение технологического процесса при обработке пищевого сырья, термообработки при приготовлении.	-Исправность оборудования в процессе приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий. -Чистота оборудования и помещений пищеблока. -Наличие ТТК. -Выполнение правил и требований технологического процесса	Шеф- повар (повар)	График генеральных уборок пищеблока. Акты технологического контроля оборудования. Инструкция по обработке яиц.
4	Реализация готовой продукции  <b>ККТ №7</b> Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд  <b>ККТ №8</b> Порционирование готовой продукции (блюд)	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, суточные пробы.	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК. Маркировка и хранение суточных проб.	Медицинская сестра	Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

**Определение критических пределов для каждой ККТ**  
**Предельные значения параметров, контролируемых в ККТ**

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Документация
1	<b>ККТ №1</b> Приемка сырья	-Сопроводительная документация; -Целостность упаковки; -Срок годности	-Отсутствует -Нарушена -Истекший	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2	<b>ККТ № 2</b> Хранение поступающего сырья	-Температура и влажность -Чистота оборудования и помещения; -техническое состояние оборудования	-Нарушение температурного режима -Нарушение санитарной обработки -Несоответствие инвентаря -Неисправность оборудования	Кладовщик	График генеральной уборки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3	Обработка и переработка  <b>ККТ №3</b> Обработка яиц перед употреблением в производстве  <b>ККТ №4</b> Приготовление мясного, рыбного фарша  <b>ККТ №5</b> Приготовление начинки  <b>ККТ №6</b> Обработка овощей, зелени, фруктов	-Чистота оборудования и помещения -Техническое состояние оборудования -Выполнение требований ТТК	-Нарушение санитарной обработки -Неисправность оборудования -Несоответствие требованиям ТТК	Шеф-повар (повар)	График генеральной уборки пищеблока. Инструкции Акты обследования оборудования.
4	Реализация готовой продукции  <b>ККТ №7</b> Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд  <b>ККТ №8</b> Порционирование готовой продукции (блюд)	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Медицинская сестра	Сборник ТТК Примерное меню.

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП**

Наименование продукта: \_\_\_\_\_

Наименование технологического процесса: \_\_\_\_\_

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Частота проведения мониторинга	Корректирующие действия	Регистрационный документ
1	2	3	4	5	6	7	8
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

**Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению.**

<b>План проведения контрольных мероприятий</b>										
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	кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог проверить актуальность списка	Кладовщик: 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 некачественной 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	кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: 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 некачественной продукции	По видам (см И – 03-09)	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сравнение заявленных показателей с рекомн-ыми	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: 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
№ 02- условия хранения и транспортировки ( склад)	/ 01 температура в морозильных камерах – 18С	М - вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше – 18С	Температура в морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически	кладовщик	Кладовщик: промаркировать «разморожено», сообщить технологу, выполнить его указания технолог:	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты

						течении дня.		принять решение о дальнейшей переработке / утилизации. сообщить директору		
	/ 02 температ ура в холодиль нике +2- +4 С	М - вероятнос ть развития патогенн ых микроорг анизмов	Не выше +2- +4С	Температ ура в холодиль нике	Сверкой показателей термометров	Каждый в в але ны с истрации иодическ течении	кладовщи к		Каждую смену в температ урном журнале	Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты

Политика в области пищевой безопасности для воспитанников ДОУ – полноценное, сбалансированное, безопасное питание является необходимым условием для роста и развития детей.

Политика предусматривает достижения следующих целей в ДОУ:

- обеспечить контроль качества поступающей продукции;
- соблюдение технологии первичной и вторичной обработки сырья;
- обеспечение безопасным питанием воспитанников и сотрудников ДОУ;
- повышение профессиональной грамотности сотрудников пищеблока и культуры обслуживания.

### 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, утверждённого 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.



<p>Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки).</p>	<p>При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений.</p>	<p>Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования.</p>	<p>Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок на пищеблоке.</p>	<p>Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания.</p>
<p>-сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений.</p>	<p>Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, психрометров). Возврат поставщикам поступившей с признаками порчи, либо перезаключение договоров.</p>
<p>Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба)</p>	<p>На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.</p>	<p>Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

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, - горячей и холодной проточной воды.	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 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	Наличие технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования.	Обеспечение постоянного медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу	Проведение кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка

	послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений.	Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование.	учебного года.	технологического и теплового оборудования на эффективность работы.
Хранение готовой продукции на линии раздачи.	При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение патогенной микрофлоры.	Контроль за температурой работы мармитов на линии раздачи.  Использование спецодежды для раздачи и одноразовых перчаток.	Реализация готового питания не более 1-го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды.  Раздача горячей пищи не более за 15 минут до прихода детей.	Санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.
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.

## Производственная программа обязательных предварительных мероприятий

Административная территория: г.о. Самара

Полное наименование организации: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида №358 » г. о. Самара

Адрес юридического лица: Самарская область г. Самара, ул. Ново-Садовая,26

Тел. 8(846)3342870

Почтовый адрес учреждения: 443110, Самарская область г. Самара, ул. Ново-Садовая,26

Тел. 8(846)3342870

Лицензия: №6421 от 12.01.2016 г., серия 63Л01 №0001826 выдана Министерством образования и науки Самарской области

Срок действия: бессрочно

Количество воспитанников: 290 человек

Численность работающих 53 человека: женщины – 51, мужчины - 2.

### Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту Программа) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 358» городского округа Самара (далее Бюджетное учреждение) разработана на основании

- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ,
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
- СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

**Цель:** обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении.

**Задачи:**

- ✓ соблюдение санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации 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 хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

### 1. Перспективный график проведения производственного контроля

№	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный
<b><u>Санитарные требования к участку</u></b>			
1	Проверка исправности игрового оборудования на участке	Ежедневно	Воспитатель по смене
	Проверка санитарного состояния теневого навеса	Ежедневно	
	Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	Ежедневно	Помощники воспитателя, дворник
	Проверка оборудования на участке	1 раз в квартал	Медицинская сестра, Заведующий, заведующий хозяйством
	Ежегодная замена песка в песочницах. Проведение лабораторных исследований	1 раз в год	
	Проверка уборки участка	Ежедневно	
<b><u>Санитарные требования к зданию</u></b>			
2	Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	воспитатель
	Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством
	Осмотр технического состояния здания	весна-осень	Комиссия по осмотру здания
	-Функционирование системы теплоснабжения -функционирование системы водоснабжения, канализации, работы сантехприборов	1 раз в месяц, при необходимости – заявка на ремонтные работы в течение дня	Заведующий хозяйством
	Состояние кровли, фасада, цоколя	1 раз в неделю, при необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	
	Внутренняя отделка помещений: в период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются сертифицированные материалы	После проведения ремонта	
<b><u>Требования к оборудованию помещений</u></b>			
3	Детская мебель: - Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей, - Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	2 раза в год после проведения антропометрических обследований	воспитатели
	Уголки и зоны природы (не допустимы ядовитые растения, и растения, имеющие колючки)	1 раз в год перед началом учебного года	Воспитатели групп
	Санитарное состояние ковровых изделий: - визуальный контроль за состоянием	Ежедневно 1 раз в год	Воспитатель, помощник

	ковровых изделий, - обработка ковров (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года		воспитателя
	Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством, воспитатель
<b><u>Требования к искусственному освещению</u></b>			
4	Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	Проверка уровней естественного освещения	2 раза в год	
	Проверка чистки оконных стекол	по графику	Помощники воспитателя
<b><u>Требования к отопительной системе, соблюдению теплового режима</u></b>			
5	Проверка температурного режима, проветривания	Ежедневно	воспитатель
	Контроль функционирования системы теплоснабжения	Ежемесячно, при неисправности – устранение в течение суток	Заведующий хозяйством
	Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с подготовкой соответствующей документации	август	
	ведение журнала температурного режима	во время отопительного сезона	Заведующий хозяйством
	проверка работы нагревательных приборов	Ежедневно зимний период	рабочий
<b><u>Требования к санитарному содержанию помещений</u></b>			
6	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	Ежедневно	Медицинская сестра
	Режим ежедневных уборок помещений	постоянно	Медицинская сестра
	Проверка проведения генеральной уборки (график проведения генеральных уборок утверждается в начале учебного года)	3,4 неделя каждого месяца	Медицинская сестра
	Проверка мытья игрушек	Ежедневно	Старший воспитатель
	- визуальный контроль за состоянием постельного белья, полотенец; по мере загрязнения - подлежат немедленной замене - Проверка смены постельного белья и полотенец	ежедневно 1 раз в неделю	Машинист по стирке и ремонту белья
	Проверка маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Машинист по стирке и ремонту белья
	Питьевой режим: визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима	ежедневно	воспитатель

### **Требования к организации питания**

7	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, медицинская сестра
	Проверка выполнения режима организации питания	ежедневно	
	Проверка витаминизации блюд	ежедневно	
	Проверка суточной пробы	ежедневно	
	Проверка поступающих продуктов(наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на п/п)	На каждую партию товара	
	Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов	ежедневно	
	Проверка хранения продуктов и соблюдения температурного режима холодильников	ежедневно	Заведующий хозяйством, повар
Проверка хранения овощей	ежедневно		

### **Требования к организации режима дня и учебных занятий**

8.	Посещаемость в группе: Ежедневное ведение табеля посещаемости, утренних фильтров	ежедневно	Заведующий, воспитатель на смене, медицинская сестра
	Режим дня и расписание занятий: - утверждение режима дня и расписания занятий согласно требованиям СанПиН - контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.	2 раза в год(перед началом учебного года и летнего оздоровительного периода) 1 раз в неделю	Старший воспитатель
	Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки	1 раз в квартал	Старший воспитатель
	проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности	ежемесячно	Старший воспитатель

### **Требования к организации физического воспитания**

9	Утверждение расписания физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН	2 раза в год (начало учебного года и летний период)	Заведующий, медицинская сестра, старший воспитатель
	Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики	1 раз в неделю	
	Мероприятия по закаливанию детей: - утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН; - медико –педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	2 раза в год (начало учебного года и летний период) 1 раз в месяц	

### Требования к организации приема детей в ДОУ

10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ;</li> <li>- Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты.</li> <li>- Проверка утреннего приема детей</li> <li>- Наличие справок после перенесенного заболевания</li> </ul>	1 раз в неделю	Заведующий, медицинская сестра
----	--	----------------	--------------------------------------

### Прохождение профилактических осмотров

11	Проверка личной гигиены сотрудников	Ежедневно	Медицинская сестра, ответственный за организацию питания
	Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	
	Проверка прохождения медосмотров	1 раз в год	
	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения, с пометкой о сдаче в личной медицинской книжке	1 раз в год	

## 2. Контроль организации питания воспитанников

2.1. Контроль за организацией питания в Бюджетном учреждении носит административно – общественный характер и включает в себя деятельность заведующего, деятельность: ответственного за организацию питания (назначенного руководителем), бракеражной комиссии, комиссии по административно-общественному контролю, органов самоуправления Бюджетного учреждения, в рамках своей компетенции. Контроль осуществляется в соответствии с циклограммой контроля:

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Форма контроля	Результат контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Административн о-общественная комиссия	Ежемесячно	Анализ ведомости контроля за рационом питания	Акт при нарушении
2	Содержание белков, жиров и углеводов, калорийность питания воспитанников	Административн о-общественная комиссия	Ежемесячно	Анализ таблицы содержания белков, жиров и углеводов, калорийности питания воспитанников	Акт при нарушении
3	Бракераж готовой продукции	Бракеражная комиссия	При каждом приеме пищи	Визуальная и органолептическая оценка блюд, журнал бракеража	Методика органолептической оценки пищи



4	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения скоропортящихся продуктов	Административно-общественная комиссия	1 раз в месяц	Анализ документации, визуальный осмотр	Акт
5	Соблюдение оптимального температурного режима хранения продуктов в холодильниках	Административно-общественная комиссия	1 раз в квартал	Анализ документации, визуальный осмотр	Акт
5	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Административно-общественная комиссия	1 раз в квартал	Ревизия выверка	Акт
7	Закладка	Административно-общественная комиссия	Ежемесячно	Наблюдение, взвешивание	Акт
8	Соблюдение технологии приготовления пищи	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Визуальный осмотр	Журнал
9	Маркировка посуды, оборудования, инвентаря	Административно-общественная комиссия	ежеквартально	Визуальный осмотр	Акт при нарушениях
10	Норма выхода блюд	Бракеражная комиссия	Ежедневно	взвешивание	Журнал
11	Санитарное состояние пищеблока, кладовых	Административно-общественная комиссия	периодически	Визуальный осмотр	Акт при нарушениях
12	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Административно-общественная комиссия	Ежеквартально	Визуальный осмотр	Акт
13	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима сотрудниками	Административно-общественная комиссия	1 раз в полугодие	Анализ документации (Гигиенический журнал. Журналы. Санитарные книжки)	Акт
14	Соблюдение графика питания	Бракеражная комиссия	Ежедневно	График выдачи	Акт при нарушении
15	Витаминоизация блюд	Административно-общественная комиссия	Ежеквартально	Анализ документации (Журнал витаминизации блюд)	Акт при нарушении

16	Организация питания и приема пищи в группах	Административная общественная комиссия	Ежеквартально	Наблюдение	Акт при нарушении
----	---	--	---------------	------------	-------------------

### 2.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль

- за доброкачеством готовой продукции,
- за закладкой продуктов,
- за соответствие веса порционных блюд выходу по меню – раскладке,
- за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.2. Бракеражная комиссия Бюджетного учреждения создается сроком на 1 год приказом заведующего Бюджетным учреждением в следующем составе: повар, бухгалтер, заведующий.

2.3. Бракеражная комиссия работает в соответствии с Правилами бракеража готовой пищи:

2.3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

2.3.2. Бракераж проводится бракеражной комиссией до начала отпуска готовой продукции в группы.

2.3.3. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.

2.3.4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. И храниться у ответственного лица.

2.3.5. За качество приготовленной пищи несет ответственность повар.

### 2.3.6. Методика органолептической оценки пищи

2.3.6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

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

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

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

### 2.4.7. Органолептическая оценка первых блюд

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

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

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

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

2.4.7.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и

прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

#### **2.4.8. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

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

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

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

2.4.8.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.

2.4.8.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная, тушеная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной.

2.4.8.8. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

2.4.8.9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других не штучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

**2.4.9.** Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

**2.4.10.** В случае выявления нарушений, замечаний Бракеражная комиссия Бюджетного учреждения вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

- Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- Оценка пищи проводится органолептически.
- Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена.
- Члены комиссии проверяют соответствие веса порционных блюд выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске в группы.

**2.4.11.** Административно-общественная комиссия (далее Комиссия) создается с целью осуществления контроля за соблюдением законодательных и нормативно-правовых актов в области организации питания воспитанников в Бюджетном учреждении.

**2.4.12.** В состав Комиссии входят 3 человека: 2 представителя от работников, 1 представитель от родительской общественности. Сформированный состав Комиссии утверждается приказом директора учреждением сроком на 3 года.

**2.4.13.** Контроль осуществляется в виде плановых или внеплановых проверок. Плановые проверки организуются в соответствии с циклограммой. Внеплановые проверки проводятся при наличии жалоб с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в Бюджетном учреждении.

**2.4.14.** При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания дошкольников составляется акт.

**2.4.15.** Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания.

**2.4.16.** Вопросы контроля:

- Выполнение натуральных норм,
- Сбалансированность рациона по белкам, жирам, углеводам,
- Калорийность питания,
- Работа бракеражной комиссии,
- Организация питания в группах,
- Санитария пищеблока,
- Качество сырья, наличие сопроводительной документации.

**2.4.17.** Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных методов, способствующих достижению цели контроля.

### 3. Медицинское обслуживание воспитанников и персонала

<i>№ п/п</i>	<i>Мероприятия производственного контроля</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Должность ответственного лица</i>
1	Контроль использования медицинских помещений по назначению, наличия необходимого оборудования	По условиям договора	Заведующий, Медицинская сестра
2	Контроль проведения углубленных медицинских осмотров детей	По графику детской поликлиники	Медицинская сестра Детская поликлиника
3	Контроль эффективности лечебно-оздоровительной работы, выполнения плана оздоровительных мероприятий для каждой возрастной группы	1 раз в год, май	Старший воспитатель, Медицинская сестра, Воспитатели
4	Наличие аптек для оказания первой доврачебной помощи и их своевременное пополнение	В течение года	Старший воспитатель, Медицинская сестра, Воспитатели
5	Контроль гигиенической подготовки и аттестации персонала, наличия медицинских книжек, своевременности прохождения медицинского	1 раз в год	Медицинская сестра Центр гигиены и эпидемиологии

	осмотра		
--	---------	--	--

#### 4. Контроль реализации ООП ДО

Согласно утвержденному Годовому плану на учебный год.

#### 6. Перечень должностей работников, подлежащих мед. осмотрам, флюорографическому обследованию, гигиенической подготовке

<i>Должность</i>	<i>Срок ФГ</i>	<i>Периодичность гигиенического обучения</i>	<i>Периодичность медицинского осмотра</i>
Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Главный бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Медицинская сестра	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Инструктор по физической культуре	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Учитель-логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Учитель-дефектолог	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Повар	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Рабочий по стирке и ремонту одежды	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
Кастелянша	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Делопроизводитель	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год
Сторож	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в год

## 7. Информирование Роспотребнадзора и других организаций

<i>№ п\п</i>	<i>Перечень ситуаций</i>	<i>Ответственный</i>	<i>Срок</i>
1.	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья воспитанников: -аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; -отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; -подача некачественной по органолептическим показателям воды; -поступление недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность (выход из строя) технологического и холодильного оборудования ; -возникновение случаев инфекционных	Заведующий Заведующий хозяйством, Медицинская сестра	В день, час возникновения ситуации, когда Бюджетное учреждение приостанавливает деятельность

	заболеваний и пищевых отравлений.		
2.	Сведения о результатах -флюорографического обследования, - медицинского осмотра сотрудников, - гигиенического обучения и аттестации сотрудников; - лабораторных исследований и принятых мерах.	Заведующий, Медицинская сестра	1 раз в год  1 раза в год 1-2 раза в год При получении результатов.
3.	Сведения о выполнении предписаний Роспотребнадзора	Заведующий	В сроки, указанные в предписании

**Политика ГБОУ СОШ с. Курумоч СП «Детский сад «Белочка»  
в области качества и безопасности питания воспитанников**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)).

Задачи ГБОУ СОШ с. Курумоч СП «Детский сад «Белочка» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

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

Администрация ГБОУ СОШ с. Курумоч СП «Детский сад «Белочка» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.





