

ПРИНЯТО
на собрании трудового
коллектива
Протокол № 4
от «01» сентября 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 44»
_____ Любовная И.Г.
«03» сентября 2022 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 44»
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 МБДОУ «Детский сад № 44» (далее – ДОУ) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Настоящая программа 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.

Цель производственного контроля за качеством пищевой продукции - обеспечение безопасности и безвредности для учреждения и всех участников образовательного процесса путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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. Ответственный за осуществление производственного контроля:

Филаткина Ольга Геннадьевна – старшая медсестра

4. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- 4.1. Любонная Ирина Геннадьевна – заведующий МБДОУ «Детский сад № 44»;
- 4.2. Антонова Зинаида Васильевна – заведующий хозяйством;
- 4.3. Горбань Валентина Николаевна – заместитель заведующего по ВМП;
- 4.4. Филаткина Ольга Геннадьевна – диетическая сестра;

5. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

5.1. Пищеблок МБДОУ «Детский сад № 44» оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием:

Приложение 2. Рекомендованный перечень оборудования пищеблока.

Приложение 3. Перечень имеющегося технологического оборудования.

Приложение 3.1. План-схема пищеблока МБДОУ «Детский сад № 44».

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения учреждения оборудованием в соответствии с 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», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

5.2. 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.

5.3. 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. 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 и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- 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 групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно ДООУ обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации.

- 5.4. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- 5.5. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- 5.6. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
- 5.7. 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.
- 5.8. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 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.
- 5.9. 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 на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
- 5.10. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- 5.11. 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.
- 5.12. 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.

5.13. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

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

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

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

5.15. 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.

5.16. 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 проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

5.17. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

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

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:

Приложение 4. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся 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.

6.2. 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 в холодильном оборудовании (Приложение 5), который хранится в течение года.

6.3. Рыбная, мясная продукция, молочная продукция хранятся в отдельных холодильных камерах.

6.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

6.5. 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.

Сыры хранятся в холодильнике в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

Яйцо хранится в холодильнике на отдельных полках. 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 отдельно 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; квашеные 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).

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. В учреждении имеется 2 мясорубки: для приготовления сырых и готовых продуктов.

6.9. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

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

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.

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.

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 (растопливаться и доводиться до кипения).

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

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

6.11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, 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.

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

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

6.14 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.

6.15 При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

6.15.1 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.

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

6.15.3 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).

6.15.4. 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.

6.15.4 Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

6.15.6 Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

6.16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. 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.

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

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

6.19 В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

6.20. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в: Приложения 7. Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

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

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

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и

напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 8;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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); окрошек 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.

6.23 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.

7. 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:

7.1. 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

п/п	Наименование фактора	Описание опасного фактора	Условное обозначение опасности	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходимость учета
1	Строительные материалы	Штукатурка, краска, кусочки дерева. Могут быть 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 ленты).	Ф	2	1	-
6	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей	Ф	2	2	-
7	Бумага и упаковочные материалы	Обрывки полиэтиленовой пленки, бумажной и картонной упаковки. Могут быть причиной удушья и являются источником микробиологического обсеменения	Ф	2	1	-
8	Металлопримеси	Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода. Могут быть причиной удушья, порезов рта и горла.	Ф	2	3	+
9	Осколки стекла	Могут попадать в продукцию при разрушении электролампочек, плафонов. Может находиться в сырьевых компонентах	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.	X	1	1	-
12	Элементы моющих средств (остаточное количество)	Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакции, раздражающее действие	X	2	2	+
13	Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гаммаизомеры) ДДТ и его метаболиты	Вещества, которыми обрабатывают растения, могут попадать в продукцию с сырьем, с водой. Вызывают поражение нервной системы. Регламентированы ПДУ для групп пестицидов.	X	2	4	+
14	Радионуклиды: содержание: Цезий-137, стронций-90;	Радиоактивные изотопы элементов, могут попадать в продукцию с сырьем, водой. Вызывает поражение нервной системы. Регламентированы ПДУ как для отдельных элементов (пищевые продукты), так и суммарная (вода питьевая).	X	2	4	+
15	Химические элементы, влияющие на состояние здоровья человека при присутствии в продукции (токсичные элементы): мышьяк, кадмий, ртуть, свинец	Различные вещества, содержание 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 поражения 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 вызывать 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	Х	2	2	-
----	--------------------------------------	---	---	---	---	---

		кислот, кетонов и др., что ведет к резкому ухудшению вкусовых качеств продукта Воздействие света и ультрафиолетовое облучение способствует ускорению окисления жиров.				
19	КМАФАнМ (мезофильноаэробные, факультативноанаэробные 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°C 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°C в течение 90 минут. Способны вызывать токсико-инфекции.	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 до 72°C 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. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Погибают при нагревании до 70°C. Вызывают сальмонеллез и токсикоинфекции.	Б	2	3	+
24	Бактерии рода Proteus	Бактерии рода протей, наряду с другими микроорганизмами, могут вызывать заболевания мочевыводящих путей и почек человека, в частности, острый и хронический простатит, цистит, пиелонефрит, в том числе большинство ксантогранулематозных пиелонефритов. Proteus mirabilis является причиной раневых инфекций. Proteus vulgaris присутствует в	Б	2	3	+
		кишечнике здорового человека и многих животных, он обнаруживается в навозе, почве и загрязненных водах.				
25	Escherichia coli	Входит в группу патогенных микроорганизмов. Обнаруживаются в желудочно-кишечном тракте крупного рогатого скота. Вызывают пищевые отравления. Культивирование на средах.	Б	2	2	+
26	Staphylococcus aureus	Эта бактерия производит токсин. Отравление вызывает токсин, а не сама бактерия. 30-50% населения оцениваются как носители S. Aureus. Также он естественно находится на коже. Животные и птицы также являются носителями.	Б	2	2	+
27	Вирусы (Гепатит А, ротавирусы)	Насчитываются 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 (пыль, семена деревьев, растений)	Пыль, семена деревьев и растений могут попадать в продукцию с территории предприятия при несоблюдении правил содержания территории предприятия. 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	БИОЛОГИЧЕСКИЕ Не выявлены	-	-	-
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению,	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации
	Микотоксины: афлотоксин В1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А Радионуклиды, пестициды Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязненность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	возникновению тяжелых хронических заболеваний		<ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор поставщиков 2. Просеивание муки 3. Входной контроль качества и безопасности муки 4. Надлежащее хранение и транспортировка
	ФИЗИЧЕСКИЕ 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)

	АЛЛЕРГЕНЫ 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	БИОЛОГИЧЕСКИЕ 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

Вид сырья/ингредиента/упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/серьезность опасности/риск/необходимость управления	Предупредительные меры
Яйца куриные	БИОЛОГИЧЕСКИЕ 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 Подготовка сырья (очистка)
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики, пестициды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ 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	БИОЛОГИЧЕСКИЕ Не выявлены	-	-	-

	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды, радионуклиды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Не выявлены	-	-	-
Соль поваренная пищевая	БИОЛОГИЧЕСКИЕ Не выявлены	-	-	-
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Входной контроль сырья Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
Посуда для подачи блюд	БИОЛОГИЧЕСКИЕ 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, хранения
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в	Вероятность низкая при	Оценка поставщиков
	Миграция опасных химических веществ в продукцию из посуды	количествах, превышающих ПДК, может привести к возникновению тяжелых хронических заболеваний	надлежащем выполнении ПрОПМ/ средняя/ низкий/нет	Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Бой стекло	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Выполнение требований Программы «Контроль использования стекла»

Технологический процесс

Этап технологического процесса/оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	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)	Биологическая 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.
	Химическая	-	-	-	-	-	-
	Физическая	-	-	-	-	-	-
Закуп сырья и продуктов	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Сырье может быть заражено патогенными микроорганизмами при нарушении поставщиком условий хранения и транспортировки.	1	3	3	Нет	Выбор и оценка поставщиков. Закуп сырья только от одобренных поставщиков. Наличие у поставщиков документов, подтверждающих безопасность сырья.

	Химическая Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды	Сырье может содержать опасные химические вещества при нарушении правил производства	1	2	2	Нет	- // -
	Физическая	-	-	-	-	-	-
Приемка сырья и продуктов: приемка мясного сырья	Биологическая 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 поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в

							<p>ненадлежащей упаковке. Соответствие температуры, состояния сырья (замороженный или охлажденный продукт). Обеспечение непрерывности холодильной цепи (быстрая приемка и складирование). Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Подготовка сырья (очистка, мойка).</p>
	<p>Химическая Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды</p>	<p>Приемка без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность сырья.</p>	1	2	2	Нет	<p>Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.</p>

Физическая Посторонние включения различного происхождения	Приемка загрязненного сырья или в поврежденной упаковке. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	2	2	Нет	Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.
---	---	---	---	---	-----	---

						Подготовка сырья (очистка, мойка).	
Приемка сырья и продуктов: приемка муки	Биологическая не выявлена	-	-	-	-	-	
	Химическая Токсичные элементы, микотоксины, радионуклиды, пестициды 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.

<p>Физическая Посторонние включения различного происхождения. Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).</p>	<p>Приемка сырья в поврежденной или загрязненной упаковке при ненадлежащем входном контроле. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.</p>	1	2	2	Нет	<p>Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Подготовка сырья (просеивание, пропускание через металлоулавливатели)</p>
<p>Аллергены</p>	<p>Мука содержит глютен, являющийся аллергеном</p>	3	3	9	Да	<p>Информация для потребителя. Мероприятия по предупреждению</p>

							перекрестного загрязнения.
Приемка сырья и продуктов: приемка яйца куриного	Биологическая 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).
	Химическая Токсичные элементы и соединения в исходной воде.	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.
	Физическая Скорлупа от яиц	Приемка загрязненного, поврежденного 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)
	Аллергены	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)	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле 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: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат
или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Подготовка сырья (очистка, мойка).							
	Химическая Токсичные элементы, пестициды, 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.

Физическая Посторонние включения различного происхождения	Приемка загрязненного сырья 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 скважины/ водопровода	Биологическая Патогенные микроорганизмы в исходной воде.	Приемка зараженного и ли загрязненного сырья.	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Периодические испытания воды. Водоподготовка (фильтрация, обработка УФ).
	Химическая Токсичные элементы и соединения в исходной воде.	Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Периодические испытания воды. Водоподготовка (фильтрация).

	Физическая Посторонние включения	Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья.	1	2	2	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль воды по внешнему виду. Водоподготовка (фильтрация).
Складирование сырья и продуктов	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Нарушение непрерывности холодильной цепи. Загрязнение при складировании персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	3	3	Нет	Обеспечение непрерывности холодильной цепи (быстрая приемка и складирование). Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и

							неповрежденная упаковка).
	Химическая Загрязнение сырья другими химическими веществами	Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья.	1	2	2	Нет	Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка). Соблюдение инструкции по хранению химических веществ.

	Физическая 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 неповрежденная упаковка).
Хранение сырья и продуктов	Биологическая Патогенные микроорганизмы, плесени, дрожжи	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении условий и сроков хранения сырья. Несоблюдение санитарногигиенических 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. Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения.

	Химическая Загрязнение сырья другими химическими веществами	Возможна порча сырья при несоблюдения условий и сроков хранения. Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья. Несоблюдение санитарно-гигиенических требований	1	2	2	Нет	Соблюдение условий и сроков хранения Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для
Этап технологического процесса/оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	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
при хранении сырья.				хранения.			
	Физическая Посторонние включения	Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены Несоблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья.	1	1	1	Нет	Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения. Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья.

<p>Подготовка сырья и продуктов: подготовка мясного сырья (разделка, обвалка, жиловка, зачистка)</p>	<p>Биологическая Патогенные микроорганизмы</p>	<p>Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря</p>	<p>1</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>Нет</p>	<p>Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к производственной среде и оборудованию. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству. Подготовка воды (доочистка).</p>
	<p>Химическая Не выявлена</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
	<p>Физическая Посторонние включения</p>	<p>Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала. Нарушение инструкции по подготовке сырья. Нарушение технологической инструкции.</p>	<p>1</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>Нет</p>	<p>Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству. Соблюдение технологической инструкции по изготовлению полуфабрикатов.</p>
<p>Подготовка сырья и продуктов: подготовка муки и других сыпучих</p>	<p>Биологическая Не выявлена</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>

продуктов – просеивание							
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Физическая 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 приспособлений и оборудования. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.
Подготовка сырья и продуктов: яйцо куриное (мойка и дезинфекция, разбивание)	Биологическая Патогенные микроорганизмы, микробиологическая порча	Нарушение инструкции по подготовке сырья. Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды.	1	3	3	Нет	Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству (овоскопирование яиц). Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к производственной среде.
	Химическая Остатки моющих средств	Ненадлежащая очистка оборудования для подготовки сырья.	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по мойке и обработке яиц.

	Физическая Посторонние включения, скорлупа	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды. Дефект инвентаря.	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по обслуживанию
--	--	---	---	---	---	-----	---------------------------------------

							приспособлений и оборудования. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
Подготовка растительного сырья: перебирание, очистка, мытье	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, нарушения инструкции по подготовке сырья	1	3	3	Нет	Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Физическая Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала. Нарушение инструкции по подготовке сырья.	1	2	2	Нет	Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.

Подготовка полуфабрикатов/компонентов блюд	Биологическая 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 санитарногигиенических требований при приготовлении.
---	---	---	---	---	---	-----	--

							Соблюдение технологических инструкций. Соблюдение правил личной гигиены персоналом Использование специальной одежды и перчаток Контроль чистоты оборудования.
	Химическая 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.
	Физическая Посторонние включения	От оборудования, инвентаря, персонала	1	2	2	Нет	Обслуживание оборудования в соответствии с графиком ППР Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений и

							оборудования
Хранение полуфабрикатов/компонентов блюд	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении условий и сроков хранения. Несоблюдение санитарногигиенических 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.							

	Химическая 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.
	Физическая Посторонние включения	От оборудования, инвентаря, персонала	1	2	2	Нет	Хранение в закрытых емкостях для хранения.

Приготовление блюд/кулинарная обработка	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов технологических процессов приготовления блюд.	2	3	6	ДА	Соблюдение режимов технологического процесса приготовления блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд.
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Физическая Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
Охлаждение блюд до температуры подачи	Биологическая 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.
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-

	Физическая 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)	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов подготовки блюд	1	2	2	Нет	Соблюдение режимов технологического процесса приготовления блюд.
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Физическая Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
Отпуск готовых блюд (в таре потребителя)	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенных микроорганизмов при нарушении температуры подачи блюд	2	3	6	ДА	Соблюдение температуры подачи блюд. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Физическая Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.

Порционирование/оформление блюд	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Несоблюдение санитарно-гигиенических требований.				Соблюдение санитарно-гигиенических требований . Соблюдение правил личной гигиены персоналом.	
	Химическая Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	Физическая Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.

Готовая продукция

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Холодные блюда из сырых овощей: салаты из овощей	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), coli S. aureus, Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, Плесени, L. monocygenes	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	АЛЛЕРГЕНЫ: Не установлено	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк Нитраты	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	Пестициды: гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты		
	Радионуклиды цезий-137, стронций-90	Могут накапливаться в организме человека и вызывать различные заболевания	

ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Пыль, грязь, мусор, осколки стекла	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера
Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов	

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в т. ч. запеченные	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E. coli, S. aureus, Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 034/2012
	АЛЛЕРГЕНЫ: специи	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	

<p>ФИЗИЧЕСКИЕ 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.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов Кости, шерсть убойных животных, хрящи и пр.</p>	<p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>
---	--

<p>Гарниры Отварные крупы, крупеники</p>	<p>БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E. coli, S. aureus, Патогенные, в т. ч. сальмонеллы</p>	<p>Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ</p>	<p>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>
	<p>АЛЛЕРГЕНЫ: Не установлены</p>	<p>Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания</p>	
	<p>ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк Микотоксины: Афлотоксин В1, дезоксиниваленол</p>	<p>Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний</p>	
	<p>ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения:</p>	<p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>	

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
------------------------	---------------	--------------------	-----------------------------

	<p>Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)</p> <p>Пыль, грязь, мусор, осколки стекла</p> <p>Строительные материалы</p> <p>Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых. Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи</p> <p>Обрывки упаковочных материалов</p>	
--	--	--

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Гарниры Отварные макаронные изделия	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E. coli, S. aureus, Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	АЛЛЕРГЕНЫ: глютен	Индивидуальная непереносимость ингредиентов.	
		Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	

<p>ФИЗИЧЕСКИЕ 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.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов</p>	<p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>
---	--

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
<p>Гарниры Пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные, вареные</p>	<p>БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E. coli, S. aureus, Патогенные, в т. ч. сальмонеллы</p>	<p>Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ</p>	<p>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>
	<p>АЛЛЕРГЕНЫ: Крахмал картофельный</p>	<p>Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания</p>	
	<p>ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк</p>	<p>Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний</p>	
	<p>ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)</p>	<p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>	

	Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов	
--	--	--

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Блюда из птицы, мясо птицы отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные, пироги, пирожки печеные	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E. coli, S. aureus, Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	АЛЛЕРГЕНЫ: специи	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	ФИЗИЧЕСКИЕ 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.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Кости, шерсть убойных животных, перья птицы, хрящи и пр.	
--	--

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Напитки: кисели, компоты	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E. coli, S. aureus, Бактерии рода Proteus Плесени	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	АЛЛЕРГЕНЫ: Не установлено	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	ФИЗИЧЕСКИЕ 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.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченая, блюда из рыбной котлетной массы (котлетной массы, зразы, шницели, фрикадельки), запеченные изделия	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, S. aureus, Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, Плесени	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по СанПиН 2.3.2.1078-01

АЛЛЕРГЕНЫ: Специи, рыба	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания
ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний
ФИЗИЧЕСКИЕ 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.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов Кости, чешуя, хрящи рыбы и пр.	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Супы горячие заправочные Супы протертые (пюре) Бульоны	БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E. coli, S. aureus, Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	АЛЛЕРГЕНЫ:	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция,	

Не установлены	астма, остановка дыхания, кожные высыпания
ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний
ФИЗИЧЕСКИЕ Посторонние включения различного происхождения: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера

	<p>Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов Фрагменты костей</p>		
Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Супы молочные с макаронными изделиями, крупами	<p>БИОЛОГИЧЕСКИЕ КМАФАНМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</p>	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	<p>АЛЛЕРГЕНЫ: Молочный белок</p>	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<p>ХИМИЧЕСКИЕ Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк</p>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<p>ФИЗИЧЕСКИЕ 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.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов</p>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

7.2. 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.

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

Приложение Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую ДООУ и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 9. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 8 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

7.2.2. 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 (Приложения 5 и 6).

7.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДООУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных Главным врачом ФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии» в Камчатском крае С.Г. Орешкиной

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.

7.2.4 Условия хранения салатов при раздаче. Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

7.2.5 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.

Приложение 5. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение 6. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

7.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение 28). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток.

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

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

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям 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 примерному меню МБДОУ «Детский сад № 53», 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 жареных 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.

8. 2. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения 7), который хранится в течение года.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении 36.

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

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции.

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

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

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

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

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

8.4. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

1. Органолептическая оценка проводится (согласно Приложению 11)

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

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

Приложение 15. График генеральной уборки пищеблока.

Приложение 16. Журнал учета дезинфекции и дератизации.

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

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

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

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

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

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

9.2 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).

9.3 Производственный контроль включает:

- 9.3.1 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
- 9.3.2 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
- 9.3.3 Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- 9.3.4 Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- 9.3.5 Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
- 9.3.6 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- 9.4 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.
- 9.5 Производственный контроль качества пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП Детского сада № 261 ОАО «РЖД».
- 9.6 Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
- 9.7 Ответственность за организацию и проведение производственного контроля качества пищевой продукции несет заведующий ДОУ и лицо, назначенное по приказу.

10. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 29. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 30. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ № 229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

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

12. □ 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 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 ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
- Иное.

13. Выполнение принципов ХАССП

13.1 Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая ответственна: за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии; качество выпускаемой пищевой продукции.

13.2 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.

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

13.4 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.

13.5 В обязанности технического секретаря входит:

13.6 организация заседаний группы;

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

13.7 Руководство Учреждения 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 (GHP):

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

13.8 Руководство и работники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

Приложение 23. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Приложение 24. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

Приложение 25. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.

Приложение 26. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала. Приложение 27. Требования к соблюдению санитарных правил.

14. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках. Программа производственного контроля по ХАССП включает:

Приложение 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Приложение 2. Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока

Приложение 3. Перечень имеющегося технологического оборудования с указанием марок.

Приложение 3.1. План-схема пищеблока МБДОУ «Детский сад № 44».

Приложение 4. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Приложение 5. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Приложение 6. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Приложение 7. Журнал учета относительной влажности психометрическим гигрометром «ВИТ-1» в помещении склада

Приложение 8. Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____.

Приложение 9. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд Приложение

10. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции Приложение

11. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции.

Приложение 12. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей

Приложение 13. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ДОУ.

Приложение 14. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.

Приложение 15. График генеральной уборки пищеблока.

Приложение 16. Учетный журнал проводимых дезинфекционных и дератизационных обработках.

Приложение 17. Политика МБДОУ «Детский сад № 44» в области обеспечения качества и безопасности питания воспитанников (внедрение ХАССП).

Приложение 18. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т. ч. связанных с раздачей пищи).

Приложение 19. Журнал здоровья персонала.

Приложение 20. Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки.

Приложение 21. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада.

Приложение 22. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции.

Приложение 23. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Приложение 24. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

Приложение 25. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.

Приложение 26. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Приложение 27. Требования к соблюдению санитарных правил.

Приложение № 28. График выдачи пищи на группы.

Приложение 29. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке.

Приложение 30. Перечень должностей подлежащих профессионально-гигиеническому обучению.

Приложение 31. Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд.

Приложение 32. Определение контрольных критических точек (ККТ). Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности

Приложение 33. Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Приложение 34. Рабочие листы ХАССП.

Приложение 35. Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению.

Приложение 36. Система контроля и анализ качества критических контрольных точек.

Приложение 37. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

**«Перечень Законов, действующих санитарных правил,
гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».**

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.

Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 1.2.3590-2021
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2.1324-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 1.2.3648-2021
«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-2021
«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.1.3684-21
"Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"	СанПиН 2.1.3678-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"	СанПиН 3.5.2.3472-17
"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	СанПиН 3.1/2.4.3598-20
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10

СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011

Приложение 2
по Приложению N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока

Помещение	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех	картофеле очистительная и овощерезательная машины
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, контрольные весы
Моечная	моечные ванны, стеллаж

Перечень имеющегося технологического оборудования с указанием марок.

Помещение	Оборудование	Марка	Количество
Склад	Морозильный ларь	CF 400 S	1
	Морозильный ларь	XF-230H	1
	Морозильный ларь	ITALE	1
	Камера морозильная	MM164	1
	Шкаф холодильный универсальный	«POLAIR» CV	1
	Холодильник	INDESIT	1
	Весы	«Гастроном»	1
	Весы	PH-50Ш 13П-1	1
Горячий цех	Мясорубка для сырой продукции	МИМ-300	1
	Машина протирочно-резательная	НПР350Н	1
	Машина очистки корнеплодов	МОК -300У	1
	Мясорубка для готовой продукции	Bosch MFW 68680	1
	Миксер «Robot Coupe»	MINIMP 240 COMBI	1
	Пароконвентомат	ATESY АПК-6/1 РУБИКОН	1
	Электрическая сковорода	СЭЧ-00.00.000РЭ	1
	Плита электрическая с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ	1
	Весы электронные	CFS SW-1-10	1
	Весы рычажные настольные с циферблатом	PH-10Ц13у	1
	Водонагреватель	Termex IF 80V	1
	Холодильник для молочной продукции	Бирюса БЕК-1	3
	Холодильник для хранения суточной пробы		
	Холодильник для хранения суточного запаса продуктов		

**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 не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 9

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, исключающие 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.

Приложение 10

График генеральной уборки пищеблока

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник - Мойка.

Вторник - Панели, раковины, двери.

Среда - Окна, холодильники

Четверг - оборудование, поддоны

Пятница - Уборка кухни, мытье полов с щеткой, содой и порошком, чистка бочков

Политика МБДОУ «Детский сад № 44» в области обеспечения качества и безопасности питания воспитанников (внедрение ХАССП)

Процесс приготовления детского питания, его безопасность, качество и здоровье воспитанников взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности всех работников.

Настоящая Политика и результаты её реализации анализируются не реже одного раза в год, внесение изменений производится по мере необходимости.

Ответственность всех работников в области обеспечения качества и безопасности детского питания сформулирована в документах системы ХАССП.

С данной Политикой можно ознакомиться в кабинете заведующего, в «Уголке питания», на официальном сайте ДОУ.

Цель: обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Задачи в области обеспечения 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.

Пути решения основных задач политики в области качества и безопасности продукции:

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.
7. Систематический анализ результатов наблюдений удовлетворенности потребителей продукцией.
8. Постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

№	Ассортимент выпускаемой продукции	Наименование НД п/п
1	Салаты из сырых и вареных овощей	Технологические карты
2	Рыба отварная	Сборник рецептур блюд и
3	Борщи, щи, рассольник, бульоны	кулинарных изделий для детского
4	Омлеты из яиц натуральные	
5	Сырники, творожные запеканки, пудинг	
6	Рыба отварная, припущенная, запеченная	
7	Мясо отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса	
8	Блюда из птицы, отварные, запечённые	
9	Гарниры из отварных круп	
10	Изделия макаронные отварные	
11	Картофель тушеный, пюре картофельное	
12	Овощи тушеные	
13	Компоты из плодов и ягод свежих и замороженных, сухофруктов, соки	
14	Изделия кондитерские, изделия хлебобулочные	

Целевая группа потребителей продукция:

- воспитанники Учреждения дети дошкольного и раннего возраста;
- персонал Учреждения.

Приложение 12

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

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1.					

Приложение 13

Журнал здоровья персонала (рекомендуемый образец)

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1.										

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<***> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Приложение 14

Журнал учета работы рециркулятора на пищеблоке

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада

Месяц	Число											
Наименование мероприятий												
1. Санитарно-гигиеническое состояние склада												
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока												
3. Нормы закладки сырой продукции												
4. Бракераж готовой продукции												
5. Соответствие технологии приготовления блюд												
6. Нормы выдачи готовых блюд												
7. Соблюдение режима выдачи пищи												
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке												
9. Соблюдение графика генеральной уборки												

Условные обозначения:

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

Приложение 16

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста 1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

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

	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
Витамин А(рет, экв	450	500
Витамин D(мг/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	0,0015	0,02
Фтор	1,4	2

2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

Перетирание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением № 5.1. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению № 5.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или

крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, творожных салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3.

Таблица 2

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

7. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

10. В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

11. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Приложение 24

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.

Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Стулья, и другое оборудование подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуются один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарнопротивоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

9. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

13. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

14. Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у нижнего края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

15. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

16. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

17. Мочалки для мытья детей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после использования замачиваются в дезинфицирующем растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в чистых матерчатых мешках.

18. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Приложение 25

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 санитарнопротивоэпидемических 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) 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, матрацы 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. Неаттестованный 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 осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение N 19).

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.

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 прохождение 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.

Приложение № 28

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ

ГРУППА	ЗАВТРАК	2-й ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
1-я младшая группа	8.35	9.40	11.50	15.05	17.50
2-я младшая группа	8.30		12.00	15.00	17.55
Средняя группа	8.25		12.05	14.57	18.00
Старшая группа	8.20		12.10	14.54	18.05
Подготовительная гр. №1	8.15		12.15	14.51	18.10
Подготовительная гр. №2	8.10		12.20	14.48	18.20

Приложение 29

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

№ п/п	Наименование должности
1	Воспитатель
2	Младший воспитатель
3	Музыкальный руководитель
4	Инструктор по физической культуре
5	Учитель-логопед
6	Заведующий
7	Заместитель заведующего по АХЧ
8	Заместитель заведующего по ВМП
9	Кладовщик
10	Повар
11	Подсобный рабочий
12	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и ремонту сооружений
13	Дворник
14	Кастелянша
15	Машинист по стирке белья
16	Педагог - психолог
17	Старшая медицинская сестра
18	Уборщик служебных помещений

Перечень должностей подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

№ п/п	Наименование должности	Периодичность профессионально- гигиенического обучения
1	Воспитатель	1 раз в 2 года
2	Младший воспитатель	1 раз в год
3	Музыкальный руководитель	1 раз в 2 года
4	Инструктор по физической культуре	1 раз в 2 года
5	Учитель-логопед	1 раз в 2 года
6	Заведующий	1 раз в 2 года
7	Учитель дефектолог	1 раз в 2 года
8	Заместитель заведующего по АХР	1 раз в 2 года
9	Заместитель заведующего по ВМР	1 раз в 2 года
10	Заведующий складом	1 раз в 2 года
11	Повар	1 раз в год
12	Подсобный рабочий	1 раз в 2 года
13	Социальный педагог	1 раз в 2 года
14	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и ремонту сооружений	1 раз в 2 года
15	Дворник	1 раз в 2 года
16	Кастелянша	1 раз в 2 года
17	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды	1 раз в 2 года
18	Специалист по кадрам	1 раз в 2 года
19	Педагог - психолог	1 раз в 2 года
21	Врач - педиатр	1 раз в 2 года
22	Старшая медицинская сестра	1 раз в год
23	Уборщик служебных помещений	1 раз в 2 года

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-Критическая точка
1	Формирование ассортимента перечня продукции	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Эпидемиологически опасные блюда <input type="checkbox"/> Поступление запрещенного сырья (Приложение 24), недоброкачественного сырья <p>Финансовая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Завышенная ценовая политика <input type="checkbox"/> Ненужный объем поступающего сырья 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Договора с поставщиками на основе конкурентных процедур <input type="checkbox"/> Управление поставками, анализ и корректировка меню <input type="checkbox"/> Планирование расхода продукции 	<p>При выполнении контрольных и плановых мероприятий- риск невелик</p>	<p>Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача - получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.</p>
2	Поступление продуктов на склад	<p>Биологическое загрязнение патогенными микроорганизмами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> нарушение целостности упаковки, <input type="checkbox"/> нарушение условий транспортировки, <input type="checkbox"/> поставка продукции не в таре производителя. <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> с/х пестициды. <p>Физическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> грызуны, жучки, примеси. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Входной контроль <input type="checkbox"/> Управление поставками <input type="checkbox"/> Визуальный осмотр транспорта поставщика 	<p>При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска невелика</p>	<p>Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья.</p>

3	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.), <input type="checkbox"/> рост патогенных м/о, <input type="checkbox"/> повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> загрязнение дезинфектантом, <input type="checkbox"/> моющим средством. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Правильное хранение контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании. <input type="checkbox"/> Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. <input type="checkbox"/> Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. 	<p>Степень риска высокая.</p> <p>Вероятность наступления последствий высокая.</p>	Установить ККТ
---	------------------------------	---	--	---	----------------

			<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой Соблюдение личной гигиены. <input type="checkbox"/> Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. 		
4	Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> сколы, острые края, опасность порезов. <p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> загрязнение патогенными м/о и их рост. <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> загрязнение дезинфектантом, моющим средством. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Соблюдения требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.4.1.3049-13 <input type="checkbox"/> Санитарное содержание помещения пищеблока 	<p>При выполнении нормативов степень риска не велика.</p>	ККТ можно не устанавливать

5	Кулинарная обработка	<p>Биологическая:</p> <input type="checkbox"/> загрязнение патогенными м/о и их рост. <p>Химическая:</p> <input type="checkbox"/> загрязнение дезинфектантом, моющим средством.	<input type="checkbox"/> Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам). <input type="checkbox"/> Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования. <input type="checkbox"/> Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта. <input type="checkbox"/> Соблюдение поточности производства <input type="checkbox"/> Соблюдение личной гигиены	<p>Степень риска высокая.</p> <p>Вероятность наступления последствий высокая.</p>	Установить ККТ
		<p>Возникновение перекрестных загрязнений:</p> <input type="checkbox"/> Микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков). <input type="checkbox"/> Аллергическое (из за наличия следов продукции от предыдущей партии) <input type="checkbox"/> Физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов) (Приложение 25).	<input type="checkbox"/> Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения) <input type="checkbox"/> Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока. <input type="checkbox"/> Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря) <input type="checkbox"/> Соблюдение поточности производства <input type="checkbox"/> Соблюдение личной гигиены	<p>При выполнении нормативов степень риска не высокая.</p>	ККТ можно не устанавливать

6	Реализация (раздача)	Биологическая: <input type="checkbox"/> При нарушении технологии приготовления.	<input type="checkbox"/> Снятие проб готовых блюд <input type="checkbox"/> Органолептическая оценка <input type="checkbox"/> Соблюдение правил подачи готовых блюд .	Степень риска не высока	Можно установить ККТ
7	Прием пищи детьми	Биологическая <input type="checkbox"/> загрязнение	<input type="checkbox"/> Соблюдение правил транспортировки до групповых помещений <input type="checkbox"/> Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления Соблюдение личной гигиены мл. воспитателя.	Степень риска невысока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	ККТ можно не устанавливать

Приложение 32

Определение контрольных критических точек (ККТ)

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	ККТ №1 Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	<input type="checkbox"/> ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, <input type="checkbox"/> Вет. свидетельства, удостоверения качества. <input type="checkbox"/> Целостность упаковки. <input type="checkbox"/> Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. <input type="checkbox"/> Сроки годности и даты изготовления.	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража поступающей пищевой продукции и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

2	ККТ №2 Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	<input type="checkbox"/> Температура и влажность. <input type="checkbox"/> Чистота оборудования и помещения. <input type="checkbox"/> Исправность холодильного оборудования.	Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
3	Обработка и переработка	Соблюдение технологического пищевого сырья, термообработка при приготовлении ККТ №3 Обработка яиц перед употреблением в производстве ККТ №4 Приготовление мясного, рыбного фарша ККТ №5 Приготовление начинки ККТ №6	<input type="checkbox"/> Исправность оборудования процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Повар пищеблока. <input type="checkbox"/> Чистота оборудования и помещений пищеблока. <input type="checkbox"/> Наличие ТТК. <input type="checkbox"/> Выполнение правил и требований технологического процесса.	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета разведения дезинфекционных средств. Журнал технологического контроля оборудования.
		Обработка овощей, зелени, фруктов			
4	Реализация готовой продукции ККТ №7 Обработка гастроек для доставки готовых блюд ККТ №8 Порционирование готовой продукции (блюд)	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Диетическая сестра	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

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

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Документация
1	ККТ №1 Приемка сырья	<input type="checkbox"/> Сопроводительная документация; <input type="checkbox"/> Целостность упаковки; <input type="checkbox"/> Срок годности.	Отсутствует Нарушена Истекший	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
2	ККТ №2 Хранение поступающего пищевого сырья	<input type="checkbox"/> Температура и влажность; <input type="checkbox"/> Чистота оборудования и помещения; <input type="checkbox"/> Техническое состояние оборудования.	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования	Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении ККТ №3 Обработка яиц перед употреблением в производстве ККТ №4 Приготовление мясного, рыбного фарша ККТ №5 Приготовление начинки ККТ №6 Обработка овощей, зелени, фруктов	<input type="checkbox"/> Чистота оборудования и помещения; <input type="checkbox"/> Техническое состояние оборудования; <input type="checkbox"/> Выполнение требований ТТК.	Нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования Несоответствие требованиям ТТК.	Повар	Журнал генеральных уборок пищеблока и кладовой. Инструкции. Дефектная ведомость, акты выполненных работ

4	Реализация готовой продукции ККТ №7 Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд ККТ №8 Порционирование готовой продукции (блюд)	<input type="checkbox"/> Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Диетическая сестра	Сборник ТТК и Примерное меню
---	--	---	------------------	--------------------	------------------------------

Приложение 34 Рабочие листы ХАССП Рабочий лист №1

ККТ №1

Технологический процесс: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья

Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	1. Контроль сопроводительной документации. 2. Количество, вес поступающей продукции. 3. Качество поступающей продукции.	Отсутствие сопроводительной документации Нарушена целостность упаковки Срок годности	Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Возврат, замена продукции	Кладовщик, диетическая сестра	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

Рабочий лист №2

ККТ №2

Технологический процесс: Хранение поступающего пищевого сырья

Операция: Хранение поступающего пищевого сырья Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Хранение поступающего пищевого сырья	1. Температура и влажность 2. Чистота оборудования и помещения 3. Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования	Визуальный контроль	Регулярно	Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования	Контроль за сроками годности продукции Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Кладовщик, диетическая сестра	Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Рабочий лист №3

ККТ №3

Технологический процесс: Подготовка сырья

Операция: обработка яиц Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обработка яиц перед использованием в производстве	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Масса продукта, в котором не допускаются 125 г	Контроль эффективности моющих и дезинфицирующих растворов Периодический визуальный контроль	Постоянно При приготовлении дезинфицирующих растворов	Повар	Лист несоответствий	Обработка яиц согласно инструкции Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента	Диетическая сестра	Докладная записка

Рабочий лист №4**ККТ №4****Технологический процесс: приготовление мясного, рыбного фарша****Операция: приготовление фарша**

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность		Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10
Приготовление фарша	Посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсть животных.	Отсутствие	Периодический визуальный контроль ответственных лиц	Постоянно		Повар	Папка «входящий контроль»	Мойка и очистка оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Диетическая сестра	Докладная записка

Рабочий лист №5**ККТ №5****Технологический процесс: приготовление начинки для пирогов, запеканок****Операция: приготовление начинки**

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Приготовление начинки	Повторное загрязнение продукции	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Диетическая сестра	Докладная записка	
	Посторонние включения	Отсутствие								

Рабочий лист №6**ККТ №6****Технологический процесс: Обработка овощей, зелени, фруктов****Операция: Обработка овощей, зелени, фруктов**

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обработка овощей, зелени, фруктов	1.Повторное загрязнение продукции 2. Посторонние включения	Отсутствие Отсутствие	Периодический визуальный контроль Периодический визуальный контроль	Постоянно Постоянно	Повар	Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы Обработка согласно инструкции	Диетическая сестра	Докладная записка

Рабочий лист №7**ККТ №7****Технологический процесс: Обработка посуды Операция:****обработка гастроемкостей.**

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд	1.Повторное загрязнение готовых блюд 2. Посторонние включения	Отсутствие Отсутствие	Периодический визуальный контроль Периодический визуальный контроль п	Постоянно Постоянно	Повар Младший воспитатель	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Диетическая сестра	Докладная записка

Рабочий лист №8**ККТ №8****Технологический процесс: Порционирование готовой продукции Операция:****Порционирование блюд**

Объект контроля				Способы мониторинга			Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Порционирование блюд	1.Повторное загрязнение продукции 2. Посторонние включения	Отсутствие Отсутствие	Периодический визуальный контроль Периодический визуальный контроль	Постоянно Постоянно	Младший воспитатель	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Диетическая сестра	Докладная записка

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

№	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателя	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов		Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта	
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки		Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику	
Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража		Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования		Информирование руководства, ремонт оборудования	
Обнаружение несоответствующего инвентаря		Информирование руководства, замена инвентаря	
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока		Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит пост
4	Реализация готовой продукции (выдача)	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, замена блюда

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

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

Система контроля и анализ качества 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 ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи.	Использование при составлении меню СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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, Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённым договорам.	Пересмотр действующего меню, его корректировка, Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.
Получение сырья для приготовления.	Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания дошкольных учреждениях.	Контроль за соблюдением на стадии получения - ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2, - ТР ТС «022/2011 г.» Пищевая продукция в части её маркировки», - ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки»,	Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции.	Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение зав. Производством или ответственного лица за приёмку продуктов.

Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки).	При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития	Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по	Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной	Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра
--	--	--	---	--

	патогенных микроорганизмо в, которые могут послужить причиной пищевых отравлений.	измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования.	обработки холодильного оборудования отметкой журнале генеральных уборок пищеблоке.	с выдачей заключения специалистов техобслуживания.
-сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов.	При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.	Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях.	Обеспечивать хранение соответствии рекомендациями закрытом виде, при расфасовке, контейнерах крышкой, раздельно). Ведение журнала контролю температурным режимом относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфе кционных дератизационных мероприятий складских помещениях. Вентиляция помещений.	Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, психрометров). Возврат поставщикам сырья с признаками порчи, либо перезаключение договоров.

<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 Хабаровска. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
---	--	--	--	--

<p>Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).</p>	<p>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.</p>	<p>Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню.</p>	<p>Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников.</p>	<p>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 Хабаровска. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
<p>Технологический процесс по приготовлению готовых блюд.</p>	<p>Высокая степень риска продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья, может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений.</p>	<p>Наличие технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование.</p>	<p>Обеспечение постоянного медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года.</p>	<p>Проведение кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы.</p>

Хранение готовой продукции на линии раздачи.	При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение	Контроль за температурой работы мармитов на линии раздачи. Использование спецодежды для раздачи и	Реализация готового питания не более 1-го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды.	Санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.
	патогенной микрофлоры.	одноразовых перчаток.	Раздача горячей пищи не более за 15 минут до прихода детей.	
Обработка кухонной и столовой посуды.	Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки.	Контроль за температурным режимом воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств.	Проведение производственного лабораторного контроля и экспрессанализа методом йодных проб.	Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с работниками пищеблока о правилах обработки при ручной мойке.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ПроОПМ)

Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге
<p>Биологические опасности: Бактериальная обсемененность</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль бактериальной обсемененности входящей воды 2. Предварительные и периодические мед осмотры персонала 3. Ежедневный контроль на наличие заболеваний производственного персонала 4. Ограничение доступа посетителей и посторонних лиц на производство 5. Санитарная одежда 6. Личная гигиена персонала 7. Раздельное хранение сырья, готовой продукции, упаковочных средств, несоответствующей продукции. 8. Санитарная обработка и очистка оборудования ежедневная и после окончания очередного производственного процесса 9. Стирка санитарной одежды 10. Исключение перекрестного движения сырья, готовой продукции 11. Планово-предупредительные, текущие ремонты производственного оборудования 12. Обеспечение производства водой, холодом, энергией 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль эффективности обработки УФ 2. Контроль условий хранения сырья, готовой продукции, упаковочных материалов 3. Предварительные, периодические медосмотры, вакцинация персонала, наличие санитарных книжек 4. Гигиеническое обучение персонала 5. Контроль эффективности санитарной обработки, дезинфекции путем взятия смывов 6. Контроль соблюдения персоналом личной гигиены и чистоты, опрятного внешнего вида 7. Ведение учета посетителей 8. Контроль состояния производственного оборудования, исправности и работоспособности 10. Контроль подачи всех видов энергии 11. Контроль питьевой воды 12. Контроль эффективности дезинфицирующих и моющих средств 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка поступления всех видов энергии на производство 2. Проверка исправности оборудования, 3. Внеочередной (внеплановый) медосмотр персонала, гигиеническое обучение, инструктажи 4. Корректировка производственных (технологических) процессов 5. Усиленный лабораторный контроль 6. Санитарная обработка эффективными средствами 7. Отказ от поставщиков сырья 8. Организация хранения готовой продукции, сырья в иных помещениях с обеспечением условий хранения 9. Остановка производства и отпуск готовой продукции 10. Переаттестация персонала 11. Отзыв и изъятие продукции 	<p>Приказы, распоряжения, Докладные записки, Журнал здоровья персонала Журнал учета медицинских осмотров работников (в том числе, связанных с раздачей пищи) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой Журнал учета работы бактерицидной лампы Журнал учета дезинфекции и дератизации Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности в кладовой Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Журнал контроля готовой продукции</p>
<p>Химическая опасность: Радионуклиды Цезий-137, стронций-90; Токсичные элементы (цинк, ртуть, свинец, мышьяк) Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гаммаизомеры)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор, отбор поставщиков сырья, упаковки, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств 2. Контроль сырья 3. Хранение сырья, материалов в условиях, исключающих повторное загрязнение 4. Подготовка питьевой воды 5. Тщательная промывка оборудования и тары питьевой водой после мойки и 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль поставщиков, изучение поставляемых сырья и материалов перед заключением договора на поставку 2. Входной контроль входящих материалов, упаковки, полуфабрикатов 3. Контроль условий хранения, внутри складского движения материалов 4. Контроль остаточного количества моющих и дезинфицирующих растворов 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изоляция и отдельное хранение партии материала, сырья с признаками несоответствия до выяснения степени опасности 2. Отзыв и изъятие продукции 3. Остановка производства 4. Инструктаж для персонала 	<p>Докладные записки, Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции</p>

ДДТ и его метаболиты Остаточные количества моющих и дезинфицирующих веществ	дезинфекции			
---	-------------	--	--	--

Физическая опасность: Строительные материалы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение ремонтно-строительных работ планируется во время остановки производства 2. Хранение, подготовку к работе стройматериалов осуществляется в специальном помещении вне производства пищевой продукции 3. При проведении ремонтных работ все оборудование укрывается пленкой 4. После окончания строительных и ремонтных работ весь строительный мусор удаляется немедленно. 	1. Контроль участков стен, кровли, пола нуждающейся в ремонте и своевременный ремонт	<ol style="list-style-type: none"> 1. Остановка процесса ремонта 2. Остановка производства, удаление продукции, сырья из ремонтируемого помещения 	Приказы, распоряжения, Докладные записки
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установка защитных экранов на окнах и входных группах 2. Установка отпугивателей, ловушек 3. Мероприятия по дератизации, дезинсекции 4. Регулярная очистка и удаление отходов 5. Запрет на прием пищи и хранению продуктов питания в производственных помещениях 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль наличия защитных средств на окнах и входных группах 2. Своевременное удаление трупов вредителей и очистка ловушек 4. Контроль исполнения запрета на прием пищи в производственных помещениях 5. Личная ответственность персонала 6. Заключение договора на дератизацию, дезинсекцию, соблюдение графика обработки 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уничтожение грызунов, птиц, насекомых при полной остановке производства с привлечением специализированных служб 	Договоры на проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации Акты уничтожения вредителей Приказы Распоряжения Докладные записки Журнал учета дезинфекции и дератизации
Личные вещи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Личные вещи персонала хранятся в раздевалке отдельно от рабочей одежды.. 2. Ношение украшений, накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено 3. В карманах специальной одежды запрещено носить личные вещи 4. Запрет жевания резинки на рабочем месте 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль исправности и достаточности шкафов для персонала 2. Визуальный контроль ношения украшений, лака, накладных ногтей и ресниц 3. Визуальный контроль за поведением персонала на рабочих местах 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повторный инструктаж и аттестация персонала 2. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 3. Переработка продукции 	Докладные записки, журнал инструктажей, приказы, распоряжения
Бумага и упаковочные материалы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бумага, упаковочные материалы, немедленно удаляются 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль использования упаковки, хранение упаковочных средств, отходов и мусора 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции 	Докладные записки, накладные, приказы, распоряжения
Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге

<p>Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ношение накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено. 2. Волосы должны быть полностью закрыты. 3. Проведение гигиенических процедур (расчесывание волос, стрижка волос и ногтей, удаление волос) вне бытового помещения для персонала или санитарной комнаты запрещено. 4. В производственных помещениях запрещено отплевывайте, отхаркивание, жевание резинки. Рекомендовано воздержаться от кашлянья и чихания вблизи пищевой продукции 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ежемесячная проверка персонала медицинским работником 2. Визуальный контроль 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции 	<p>Докладные Акты о нарушениях Приказы Распоряжения</p>
<p>Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования – гайки, шурупы, болты, винты).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. При производстве работ все мелкие части (шурупы, гайки, винты, болты и пр.) складывать в специальный ящик с магнитом. 2. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской. 3. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса. 4. Во время проведения ремонта закрывать крышки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции 2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы производство на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. 3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции 	<p>Докладные Дефектные ведомости, акты выполненных работ Акты о нарушениях Приказы Распоряжения</p>
<p>Продукты износа оборудования (осколки деталей, смазочные материалы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской. 2. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса. 3. Во время проведения ремонта закрывать люки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами. 4. Смазочные материалы и теплопроводящие жидкости должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, если существует опасность прямого или непрямого контакта с продукцией. 5. Процедура возврата оборудования на производство после технического обслуживания должна предполагать очистку, санитарную обработку и проверку перед эксплуатацией 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции 2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. 3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции 	<p>Докладные Дефектные ведомости, акты выполненных работ Акты о нарушениях Приказы Распоряжения</p>

Осколки стекла	<ol style="list-style-type: none"> 1. Использование сеток, сит или фильтров 2. Наличие соответствующих крышек (колпаков) над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или пищевой продукции 3. Лампы освещения должны иметь защитные плафоны или экраны из небьющихся материалов 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Записи разрушения стеклянных изделий 2. Регулярный осмотр целостности защитных экранов 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контрольная фильтрация продукции 2. Переработка или утилизация продукции 	<p>Распоряжение Акт об утилизации Акт возврата сырья поставщику</p>
Загрязняющий фактор от окружающей среды предприятия (пыль, семена деревьев, растений)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наличие защитных сеток, сит на окнах и вентиляционных шахтах, устройств для автоматического закрывания дверей 2. Регулярная тщательная очистка территории от мусора, уход за растениями, удаления сорняков, влажная уборка территории 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль санитарного состояния пищеблока 2. Контроль целостности защитных средств (сеток, сит и т.д.). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Монтаж защитных устройств 2. Влажная уборка, удаление загрязнителя 3. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 	<p>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой Приказы Распоряжения</p>

**Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований при организации питания
в МБДОУ Детский сад № 44**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после Реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума