

Администрация муниципального района «Сыктывдинский» Республики Коми

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №8
комбинированного вида» с. Вильгорт**

«Быдсяма челядьӧс 8 № - а видзанін» школаӧдз велӧдан Вильгорт сиктса муниципальной
сьӧмкуд учреждение

Утверждаю _____

Заведующий МБДОУ
«Детский са№8

комбинированного вида»
с.Вильгорт
В.В. Пономарёва

Приказ от 20.04.2021 №165

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

с. Вильгорт 2021 г.

1. Общее положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевой продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Методических рекомендаций МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.), Положения об организации питания в МБДОУ «Детский сад №8 комбинированного вида» с. Вильгорт, иными актами согласно Приложения 1 «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ «Детский сад №8 комбинированного вида» с. Вильгорт (далее - ДОО) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (HazardAnalysisandCriticalControlPoints)).

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

Принцип 1. Проведение полного анализа рисков при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия- изготовителя. Здесь же оценивается вероятность рисков, и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.

Принцип 2. Определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к нулю возможность появления рисков.

Принцип 3. Установление критических пределов для контрольных точек. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.

Принцип 4. Установление процедур мониторинга всех критических точек контроля. Для этого должны быть установлены системы наблюдения в критических точках и должны создаваться разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов надзора.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда наблюдения и инспекция свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из-под контроля.

Принцип 6. Установление процедур ведения и учета документации, в котором фиксируются нужные параметры.

Принцип 7. Установление процедур проверки документов, которые должны прослеживаться всегда в рабочем состоянии и отображать абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП.

ЦЕЛЬЮ производственного контроля за качеством пищевой продукции в ДОО является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, соблюдение всех законодательных и регламентирующих требований РФ.

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 технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10.** Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов и насекомых.
- 2.11.** Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

3.1. Пищеблок ДОО оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение 2). План-схема расположения оборудования представлена с целью наглядного обеспечения ДОО (Приложение 3). Все технологическое и холодильное оборудование в ДОО находится в исправном состоянии.

На каждую единицу оборудования в наличии имеется паспорт. В случае выхода из строя какого-либо технологического или холодильного оборудования на него устанавливается табличка

«НЕИСПРАВНО», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, так же необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд. Сведения о техническом обслуживании и неисправностях (ремонта) фиксируются в «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования» (Приложение 4).

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов (щелей, зазоров, трещин);
- доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Х" - хлеб, "Зелень" .
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека (из нержавеющей стали);
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству обучающихся ДОО.

3.4 Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла оборудовано вытяжными системами вентиляции с механическим побуждением в зоне максимального загрязнения. Ежегодно проводится проверка системы вентиляции с составлением протокола проверки систем вентиляции.

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

3.6 Для ополаскивания посуды на пищеблоке используются шланги с душевой насадкой.

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

3.8 В моечной вывешены инструкции по ежедневной уборке пищеблока мытьем с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.9 Кухонную посуду, инвентарь, ножи освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках,

- стеллажах, прокалывают инвентарь в духовом шкафу. Ножи хранятся на рабочих местах и
- 3.10** Разделочные доски и мелкий инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.
- 3.11** Выделена емкость для обработки производственного оборудования.
- 3.12** Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.
- 3.13** Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
- Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чистую столовую посуду хранят на стеллажах.
- 3.14** Столы после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
- 3.15** Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с крышками.
- 3.16** В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Еженедельно в пятницу проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в Журнал проведения генеральной и влажной уборки пищеблока и складов (Приложение №5).
- 3.17** В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация ежемесячно проводится специализированной организацией. Запись проведения работ заносится в Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №6)

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

4.1 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется приемочной комиссией согласно приказу. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года (Приложение №7).

4.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической

документацией, соблюдая товарное соседство.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №8), который хранится в течение года. Для суточных проб имеется отдельное холодильное оборудование.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №9).

4.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на полках в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем.

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

Крупа, мука, макаронные изделия, сахар, чай, соль, кофе и др. сыпучие продукты хранятся на подтоварниках и стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см

от наружной стены в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке.

Крупы не должны содержать посторонних примесей.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении на стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - согласно маркировке, указанной производителем. Плоды и зелень хранятся в коробках в прохладном месте. Озелененный картофель не используется в пищу. Овощи и корнеплоды периодически перебираются.

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

4.5. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

4.6. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение №10), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.7. Обработку яиц проводят, используя для этих целей промаркированные емкости в следующем порядке:

I - мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

II - замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III -

ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

4.9. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.10. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

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

предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.

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

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

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

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

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

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

4.13. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок предварительно обработав согласно СП.

4.14. При приготовлении блюд используется только йодированная поваренная соль.

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

4.16. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №11)

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

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

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №12;
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.19. В ДОО организован питьевой режим: в группы выдается бутилированная, расфасованная в емкости, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля.

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

5.1 Виды опасных факторов:

Опасные факторы 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: наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

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

5.2.1 Приемка сырья.

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

Приложение №13. Проведение анализа опасностей при закупке, приеме продуктов от поставщика на склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок.

Приложение №14. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

При организации питания детей в ДОО изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях (Приложение №14) и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №12), изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья (Приложение №15 Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции).

5.2.2 Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОО основывается на разработанном в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №16 Менюготавливаемых блюд) и утвержденных заведующим ДОО 2-х недельного меню и технико-технологических карт (приложение №10), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные напитки - не выше 20°С.

5.2.3 Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

5.2.4 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 №8. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.2.5. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции. Пищевая продукция в ДОО не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графику выдачи (Приложение №17).

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

6.1 Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции.

В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в ДОО (на складе для хранения пищевой продукции), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение №7 и №8).

В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус.

Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 2-х недельному меню ДОО, а также ГОСТах на продукцию).

6.3 Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения №11).

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

6.3.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии (Приложение №11).

6.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

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

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

6.4.2. 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.

6.5. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

- 1. Лабораторный контроль (Приложения №15 и №18)

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

продукции.

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

Приложение №6. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

6.7.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

6.7.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.7.4. Обслуживание ДОО по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 18)

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

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

7.3. Производственный контроль включает:

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

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

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

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

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

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

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

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

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МБДОУ «Детский сад №8 комбинированного вида» с. Вьельгорт.

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

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

8. Медицинские осмотры и санитарно-гигиеническое обучение.

ДОО в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с:

- приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»;
- совместный приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.
2. 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 образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с ДОО, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно- гигиенического обучения персонала образовательной организации.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство ДОО назначает группу ХАССП, которая несет:

1. ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем

состоянии.

2. качество выпускаемой пищевой продукции

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

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

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

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

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

10.5. Руководство ДОО обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP):

Помещения (характеристика, планировка)

Оснащение и предметы

Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение

Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)

Документация

Мониторинг требований

Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GKP)

Санитарно-гигиеническое состояние и уборка помещений и оборудования

Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП

Гигиена персонала

Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

10.6. Руководство и сотрудники ДОО с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

Приложение №19. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста;

Приложение №20. Требования к санитарному содержанию помещений ДОО;

Приложение №21. Основные гигиенические и противозидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОО;

Приложение №22 Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала;

Приложение №23. Требования к соблюдению санитарных правил;

Приложение №24. Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил.

11. 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, а именно документация ХАССП включает в себя:

11.1. Документация программы ХАССП должна включать:

1. Политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение №25);
2. Приказ о создании постоянно действующей группы ХАССП (форма приказа в Приложении №25);
3. Информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кабинете заместителя по АХЧ);
4. информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении №3);
5. Отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
6. Рабочие листы ХАССП (приложение №13);
7. Процедуры мониторинга;
8. Процедуры проведения корректирующих действий;
9. Программу внутренней проверки системы ХАССП;
10. Перечень регистрационно-учетной документации.

11.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №7)
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения №11)
3. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №15)
4. Гигиенический журнал (пищеблок) (Приложение №26)
5. Личные медицинские книжки каждого работника
6. Журнал регистрации времени, отработанного бактерицидными лампами (Приложение №27)
7. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
9. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №8)
10. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение №9)
11. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №6)
12. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складов (Приложение №28)
13. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложении).