Структурное подразделение «Детский сад Колосок» государственного бюджетного образовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы с.Борискино-Игар муниципального района Клявлинский Самарской области.

Утверждаю:

Директор ГБОУ СОШ

с. Борискино-Игар

И.Ю. Сорокина.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приказ № от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

Программа

производственного контроля

с применением принципов ХАСС.

с. Борискино-Игар 2021 г.

**1. Общие положения**

Настоящая программа производственного контроля с применением принципов ХАСС (далее - 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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 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 № 61 (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

**2. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

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

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

[Приложение](#Par1077) 2. Рекомендуемый набор оборудования производственных, складских помещений.

Приложение 3. План-схема пищеблока СП «Детский сад Колосок» ГБОУ СОШ с.Борискино-Игар.

План-схема представлена в целью наглядного представления обеспечения Учреждения оборудованием в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

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.

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. 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.

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

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.16. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, 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.

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

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

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

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

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

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

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 поступающей пищевой продукции

Приложение 5 Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.1.3049-13).

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

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании [(Приложение 6)](#Par1172), который хранится в течение года.

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

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

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

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

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

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

Творог хранятся в таре с крышкой.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

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

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

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

4.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, 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 °C в течение 20 - 25 мин.

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

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

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

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

4.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте 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.

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

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

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

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

4.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

4.16.7. 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.

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

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C. 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 °C.

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

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

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

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

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

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

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная C-витаминизация. Искусственная C-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

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

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

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения 6), который хранится один год.

4.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 2-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Приложения 7 Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Приложения 8. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой 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.

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

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в [Приложении](#Par1284) 9;

- 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 недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.25. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

**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:**

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.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»,  Примерного 10-ти дневное меню СП «Детского сада Колосок ГБОУ СОШ с.Борискино-Игар | Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. | . Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда (приложение № 8 действующих правил). Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённых договоров. | Пересмотр действующего меню, его корректировка,. Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками. |
| Получение сырья и полуфабрикатов для приготовления. | Содержание  компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в дошкольных учреждениях. | Контроль за соблюдением на стадии получения  - ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2,  - ТР ТС «022/2011 г.» Пищевая продукция в части её маркировки»,  -ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки», | Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции. | Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение зав. Производством или ответственного лица за приёмку продуктов. |
| Хранение:  - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки). | При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений. | Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования. | Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок  на пищеблоке. | Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания. |
| -сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов. | При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений. | Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях. | Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение  дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений. | Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров,  психрометров).Возврат  поставщикам поступившей с признаками порчи, либо перезаключение договоров. |
| Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба) | На данном этапе существует высокая степень риска загрязнение сырья, при нарушении технологии обработки. | Наличие необходимого оборудования и условий:  - отдельного цеха первичной обработки,   - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды,  - технологического оборудования,  - горячей и холодной проточной воды. | Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. соблюдение правил личной гигиены. | Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования . проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии один раз в год. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применение  моющих и дезинфицирующих средств. |
| Первичная обработка овощей и фруктов (свежие). | В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки.  При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений. | Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню. | Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников. | Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов.  Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка). Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии один раз в год.  При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. |
| Технологический процесс по приготовлению готовых блюд. | Высокая степень риска  - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья. Данное может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений. | Наличие  технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование. | Обеспечение постоянного медицинского контроля. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года. | Проведение  кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы. |
| Обработка кухонной и столовой посуды. | Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки. | Контроль за температурным  реж. воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств. | Проведение производственного контроля. | Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с поваром и младшим воспитателем о правилах обработки посуды при ручной мойке. |

**5.3 . Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека, окружающей среды и продукции**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Периодичность | |
| 1 | В технологическом процессе применяется типовое оборудование, тара, инвентарь, упаковочные материалы, имеющие гигиеническое заключение (сертификат соответствия), выполненные и материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. | При закупке | |
| 2 | Все виды применяемого сырья, других ингредиентов, упаковки имеют сертификаты соответствия (декларацию соответствия), удостоверение о качестве, товарно-транспортную накладную, веет свидетельство форма №2 | Каждую партию |
| 3 | Приемка сырья – экспертиза сырья (товаросопроводительная документация), органолептика (внешний вид, соответствие маркировке, срок годности), условия транспортировки | Каждая партия, в случае сомнения в качестве – возврат поставщику |
| 4 | Технология – контроль за соблюдением рецептуры, закладки, температурных и временных режимов | 1 раз в смену по каждой партии |
| 5 | Упаковка, маркировка принимаемого сырья | Каждая партия |
| 8 | Контроль за соблюдением правил личной гигиены (чистота рук, сменной одежды и др.) | Ежедневно |
| 9 | Контроль за санитарным состоянием помещений, территорий, подъездных путей, за графиком вывоза промышленного мусора и отходов | Ежедневно |
| 10 | Обеспечение работы вентиляционных систем | Ежедневно |

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

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

Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение 4). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

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

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

* При проверке качества блюд из отварных и тушеных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
* При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.
* У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

**6.2** **Разработка системы мониторинга**

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

6.2.1 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.

6.4.2 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.

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

6.5.1 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.

6.5.2.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.

**6.4 Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Объект производственного контроля | Исследуемый показатель (наименование НД) | Количество проб (испытаний) | Периодичность |
| Вода питьевая | СанПиН 2.1.4.1074-01 | 2 пробы | 1 раз в год |
| Смывы с рабочей поверхности. Оценка качества санитарной обработки тары, инвентаря, технологического оборудования | СанПиН | 10 проб | 1 раз в год |
| Сырье | Органолептика | Каждая партия | Ежедневно |
| Готовая продукция | Органолептика  Физ-хим показатели  Бактериологические показатели  Токсикологические показатели | Каждая партия  3 пробы  3 пробы  2 пробы | Ежедневно  1 раз в год  1 раз в год  1 раза в год |

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

Приложение 12 График генеральной уборки пищеблока

Приложение 13. Журнал учета дератизации

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

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

6.6.2. 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;

6.6.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

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

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

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

* 1. 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 СП «Детского сада Колосок» ГБОУ СОШ с. Борискино-Игар

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 старший воспитатель ДОУ и лицо, назначенное по приказу.

**8.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 от 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала:

Старший воспитатель-1 чел.

Воспитатель-1 чел

Повар – 1 чел.

Младший воспитатель – 1 чел.

Рабочий по обслуживанию здания-1 чел

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Аварийная ситуация | Применяемые меры |
| 1 | Аварии на водопроводе, канализации (отключение, затопление) | Приостановка работы объекта до устранения аварии.  Проведение генеральной уборки помещений с применением дез. средств. |
| 2 | Выход из строя технологического, холодильного оборудования, контрольно-измерительных приборов | Приостановка производства пищевых продуктов на данном оборудовании.  Ремонт оборудования с последующей сан. обработкой. |
| 3 | Отключение электроэнергии | Приостановка работы объекта  Вывоз скоропортящихся продуктов в другое работающее холодильное оборудование  Проведение сан обработки инвентаря, тары, технологического оборудования при условии отключения электроэнергии свыше 8 часов. |
| 4 | Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований | Выявление и устранение причин неблагополучного результата лабораторных исследований (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.)  Провести генеральную уборку объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отборов проб продукта, воды, смывов. |
| 5 | Отсутствие сопроводительной документации на продовольственные товары | Товар приемке не подлежит. |
| 6 | Нарушение сроков годности | Продукт снять с реализации  Решение о дальнейшем использовании продукта в пром. переработку или передачи на корм животным по результатам проведенной экспертизы. |
| 7 | Выявление у персонала гнойничковых заболеваний и признаков кишечной инфекций | Отстранить больных людей от работы, направить к врачу по месту жительства.  Провести опрос персонала и членов их семей на наличие острых кишечных инфекций. |

**10. Перечень должностных лиц, на которые возложены функции по выполнению санитарно-эпидемиологических мероприятий, соблюдению санитарных правил, разработке и реализации мер, направленных на устранение выявленных нарушений.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Объект производственного контроля | Периодичность контроля | Ответственный |
| 1. | Техническое состояние помещений, территории, инженерных коммуникаций, технологического оборудования. | Ежесменно и 1раз в год ремонт помещения | Повар, старший воспитатель. |
| 2. | Санитарное состояние помещений, технологического оборудования, эффективность проведения дезинфекции, контроль качества проведения санитарных дней | Ежесменно и 1раз в месяц ген. уборка с дезобработкой | Повар, старший воспитатель. |
| 3. | Организация медосмотров и гигиеническая аттестация должностных лиц и работников организации | 1 раз в год | Старший воспитатель |
| 4. | Соблюдение технологического процесса согласно НТД | Ежесменно, каждая партия продукта | Повар, старший воспитатель. |
| 5. | Контроль за наличием сертификатов, санэпидзаключений, качественных удостоверений, товарно-транспортных накладных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. | Ежесменно, каждая партия | старший воспитатель. |
| 6. | Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, ТУ Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию населения | По мере необходимости | старший воспитатель. |

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля несет старший воспитатель.

**11. Выполнение принципов ХАССП**

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет:

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

11.1 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.

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

11.3 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;
* делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
* доводит до исполнителей решения группы;
* представляет группу в руководстве организации.

11.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

11.5. Руководство Учреждения 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 (GНP)

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

11.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно:

Приложение 14. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Приложение 16. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

Приложение 17. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

Приложение 18. Требования к соблюдению санитарных правил

**12. 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:

***12.1. Документация программы ХАССП должна включать:***

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 19);

- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);

- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 3);

***12.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля***

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 5)
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7)
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 10)
4. Журнал здоровья персонала (Приложение 23)
5. Личные медицинские книжки каждого работника
6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
7. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
8. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 6)
9. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 20)
10. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 13.)
11. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 22)

Приложение 1

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.   Постановления № 32 от 27.10.2020 года «Об утверждении Санитарно-эпидемиологические правил и норм САНПИН 2.3/2.4.3540-20 «Санитарно – Эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | № 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) | TP 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) | TP 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) | TP 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) | TP 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.З, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) | TP 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.З, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7) | TP 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) | TP ТС 025/2012 |
| Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.З, 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 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» | 2.4.1.3049-13 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ДОУ) | 2.1.3.2630-10 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДОУ) | 2.1.7.2790-10 |
| Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» | ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007) |
| Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» | Ф3№29 от 02.01.2000г |
| «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» | Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г |
| «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» | Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. |
| «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | СП 1.1.2193-07 от27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) |
| Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями | СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01) |
| «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | СанПиН 2.3. 2. 1324-03 |
| «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» | СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96  №21 |
| «Гигиенические требования к условиям труда женщин» | СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» | СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» | СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» | СП 3.5.3. 1129-02 |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» | СП 3.5. 1378-03 |
| «Профилактика сальмонеллеза» | СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями |
| «Профилактика иерсиниоза» | СП 3.1.7.2615-10 |
| СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4) | 3.3.2.1248-03 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.З п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2) | 2.3.6.1079-01 |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.З п.п.3.1-3.41) | 2.3.2.1078-01 |
| СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9) | 2.1.4.1074-01 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10) | 2.1.2.2646-10 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.З п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4) | 3.5.3.1129-02 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.З п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2); | 3.5.1378-03 |
| СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3) | 3.1./3.2.3146-13 |
| СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5) | 3.2.1333-03 |
| СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.З п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2) | 3.3.2342-08 |
| СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13) | 3.3.2367-08 |
| СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2 | 3.1.2.3109-13 |
| СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3) | 3.1.2.3149-13 |
| СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.З пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р. пп.10.1-10.5) | 3.1.3.2352-08 |
| СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3 | 3.1.2.3162-14 |
| СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3) | 3.1.2952-11 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2) | 3.1.1.2341-08 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2 | 3.1.3112-13 |
| СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8 | 3.1.5.2826-10 |
| СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3) | 3.2.3110-13 |
| СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4 | 3.1.2.3114-13 |
| СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3) | 3.1.1.3108-13 |
| СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3) | 3.1.7.2615-10 |
| СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3 | 3.1.7.2616-10 |
| СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3) | 3.1.2.3117-13 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14 | 2.1.7.1287-03 |
| 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 |
| СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4) | 2.2.0.555-96 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1.9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, п.п. 7.1-8.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1) | 2.4.4.3172-14 |
| СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2) | 2.2.1/2.1.1.1278-03 |
| 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 | TP ТС 005/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881 | TP ТС 022/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 | TP ТС 021/2011 |
| [Приказ](consultantplus://offline/ref=90967E3185C318ECAE0182ACF5032BB8389935D040949D1AB0DC6A089FZ9wDH) Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК) | N 51н от 31.01.2011 |
| Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299. |  |

Приложение 2

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование   помещения | Оборудование |
| Кладовая | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и  низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости) |
| Овощной цех  (первичной обработки  овощей) | Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук |
| Овощной цех  (вторичной обработки  овощей) | Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук |
| 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, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук |
| Горячий цех | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Моечная  кухонной посуды | Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина  для мытья рук |
| Моечная тары | Моечная ванна |

Приложение 5

**Журнал бракеража**

**скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Датаичаспоступленияпищевойпродукции* | *Наименование* | *Фасовка* | *Датавыработки* | *Изготовитель* | *Поставщик* | *Количествопоступившегопродукта* | *Номер документа подтверждающегоБезопасностьпринятогопродукта* | *Результатыорганолептическойоценки,поступившегопродовольственного*  *сырьяи пищевыхпродуктов* | *Условия хранения, конечный срокреализации* | *Датаичасфактическойреализации* | *Подпись ответственноголица* | *Примечание (Указываются фактысписания, возвратапродуктовидр* |

Приложение 6

**Журнал**

**учета температурного режима в холодильном оборудовании**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Наименование единицы   холодильного оборудования* | *Месяц/дни: (t в °C)* | | | | | |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 7

## Журнал бракеража готовой пищевой продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Дата и час изготовленияблюда* | *Времяснятиябракеража* | *Наименованиеготовогоблюда* | *Результатыорганолептической оценкикачестваготовых блюд* | *Разрешение к реализацииблюда, кулинарногоизделия* | *Подписи членов бракеражнойкомиссии* | *Результаты взвешиванияпорционных блюд* | *Примечани(Указываютсяфакты запрещения креализации готовойпродукции)* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 8

## Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

***(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции***)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Оценка качества блюд и*  *готовыхкулинарныхизделий*: |  | *Прикакихусловиях:* |  |
| «отлично» | Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и  консистенции,утвержденнойрецептуреидругимпоказателям,предусмотреннымтребованиями. | | |
| «хорошо» | Имеется один незначительный дефект(недосоленнедоведендо  нужного цветаидр.) | | |
| «удовлетворительно» | Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для  Реализации без переработки. | | |
| «неудовлетворительно»(брак) | Имеются следующие недостатки:посторонний,несвойственны йизделиям вкус и запах,резкопересоленные,резкокислые,горькие,недоваренные;недожаренные;подгорелые;утратившиесвоюформу,имеющиенесвойственнуюконсистенцию;другие  признаки,порочащие блюда и изделия. | | |

Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

Приложение 9

Пищевые продукты,

которые не допускается использовать в питании детей:

*Мясо и мясопродукты:*

- мясо диких животных;

- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

- мясо третьей и четвертой категории;

- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;

- кровяные и ливерные колбасы;

- непотрошеная птица;

- мясо водоплавающих птиц.

*Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:*

- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;

- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

*Консервы:*

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

*Пищевые жиры:*

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;

- сливочное масло жирностью ниже 72%;

- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

*Молоко и молочные продукты:*

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,

- молоко, не прошедшее пастеризацию;

- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;

- мороженое;

- творог из непастеризованного молока;

- фляжная сметана без термической обработки;

- простокваша "самоквас";

*Яйца:*

- яйца водоплавающих птиц;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";

- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

*Кондитерские изделия:*

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

*Прочие продукты и блюда:*

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);

- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;

- квас, газированные напитки;

- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;

- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

- кофе натуральный;

- ядра абрикосовой косточки, арахиса;

- карамель, в том числе леденцовая;

- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Приложение 10

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Дата* | *Наименование  препарата* | *Наименование  блюда* | *Количество  питающихся* | *Общее  количество  внесенного  витаминного  препарата   (гр)* | *Время  внесения  препарата или приготовления витаминизи-  рованного  блюда* | *Время  приема блюда* | *Примечание* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

Приложение 11

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений**.**

**Периодичность проведения уборки, мойки пищеблока**

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:

**Понедельник**

Мытье окон, чистка отстойников.

**Вторник**

Чистка полов, плинтусов.

**Среда**

Мытье столов и стеллажей.

**Четверг**

Мытье стен, дверей и батарей.

**Пятница**

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

**Периодичность дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений.**

1 раз в месяц

Приложение 12

График генеральной уборки пищеблока.

Один раз в месяц проводится генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря- последняя пятница текущего месяца.

Структурное подразделение "Детский сад "Колосок" ГБОУ СОШ С.Борискино-Игар муниципального района Клявлинский Самарской области.

Утверждаю: и.о. директора

ГБОУ СОШ с. Борискино-Игар

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Ю.Сорокина.

Приказ № 179,2 от 31.08.2020г.

ГРАФИК

проведения генеральной уборки пищеблока

на 2020-2021 учебный год.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | мероприятия | | сроки |
| 1 | Уборка столов, подоконников, дверных ручек | | через 2 часа ежедневно |
| 2 | Мытье посуды осуществляется после каждой раздачи пищи  по схеме согласно сан. правил. | | ежедневно |
| 3 | Мытье столов с горячим мыльным раствором | | ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после каждого использования, согласно сан .правилам | | ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются | | ежедневно |
| 6 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений | | ежедневно |
| 7 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон | | 2 раза в месяц |
| 8 | | Борьба с мухами и грызунами | постоянно |

Приложение 13

**Журнал учета дератизации.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Дата предоставления документа специализированной организацией* | *Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия\** | *Личная подпись ответственного лица* |
|  |  |  |

Приложение 14

*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

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1 - 3 г. | 3 - 7   лет |
| Энергия (ккал) | 1400 | 1800 |
| Белок, г | 42 | 54 |
| [<\*>](#Par634) в т.ч. животный (%) | 65 | 60 |
| [<\*\*>](#Par635) г/кг массы тела | - | - |
| Жиры, г | 47 | 60 |
| Углеводы, г | 203 | 261 |

Примечание:

<\*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<\*\*> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

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.

Перетаривание 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.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

┌────────────────────────┬──────────────────┬─────────────────────────────┐

│ Для детей с │ Для детей с │ Для детей с дневным │

│ круглосуточным │ дневным │ пребыванием 12 час. │

│ пребыванием │ пребыванием 8 - │ │

│ │ 10 час. │ │

├────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────────────┤

│Завтрак (20 - 25%) │завтрак (20 - 25%)│завтрак (20 - 25%) │

│2 завтрак (5%) │2 завтрак (5%) │2 завтрак (5%) │

│Обед (30 - 35%) │обед (30 - 35%) │обед (30 - 35%) │

│Полдник (10 - 15%) │полдник (10 - 15%)│Полдник (10 - 15%) [<\*>](#Par665)/или │

│Ужин (20 - 25%) │ │уплотненный полдник (30 - │

│2 ужин - (до 5%) - │ │35%) │

│дополнительный прием │ │Ужин (20 - 25%) [<\*>](#Par665) │

│пищи перед сном - │ │ │

│кисломолочный напиток с │ │---------------------- │

│булочным или мучным │ │<\*> Вместо полдника и ужина │

│кулинарным изделием │ │возможна организация │

│ │ │уплотненного полдника (30 - │

│ │ │35%). │

└────────────────────────┴──────────────────┴─────────────────────────────┘

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 N](#Par1545) 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 N](#Par1196) 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](#Par1607) 3

Таблица 3

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возраст детей | Завтрак | Обед | Полдник |
| от 1 года до 3-х лет | 350 +100 | 450 | 200 |
| от 3-х до 7-ми лет | 400 +100 | 600 | 250 |

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)](#Par1624).

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 15

## Меню приготавливаемых блюд

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Приемпищи* | *Наименование*  *блюда* | *Вес*  *блюда* | | *Пищевыевещества* | | | | | | *Энергети-*  *ческаяценность* | | *N*  *рецепт уры* |
| *Белки* | | *Жиры* | | *Углеводы* | |
| *Возрастнаягруппа* |  | *1-3* | *3-7* | *1-3* | *3-7* | *1-3* | *3-7* | *1-3* | *3-7* | *1-3* | *3-7* |  |
| Неделя  День 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Завтрак |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итогозазавтрак |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Обед |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итогозаобед |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Полдник |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итогозаполдник |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ужин |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итогозаужин |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итогозадень: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

У

Утверждаю: и.о. директора

ГБОУ СОШ с. Борискино-Игар

И.Ю.Сорокина.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда):     **КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ**

Номер рецептуры: 236

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 110 | 110 | 130 | 130 | 150 | 150 |
| Вода | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Манная  крупа | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 150 | 3,06 | 3,26 | 11,16 | 79,54 | 84,75 | 0,23 | 0,04 | 0,11 | 0,49 |
| 180 | 3,67 | 3,92 | 13,39 | 95,45 | 101,70 | 0,27 | 0,05 | 0,13 | 0,59 |
| 200 | 4,08 | 4,35 | 14,88 | 106,05 | 113,00 | 0,30 | 0,05 | 0,14 | 0,65 |

*Технология приготовления:*

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар . Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят кашу до кипения и варят при медленном огне 10-15 минут.

*Требования к качеству*:

Блюдо жидкой консистенции, белого цвета, с ароматом и привкусом молока и сливочного масла, в меру сладкое.

Приложение 15

**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.

Транспортных 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. Оборотную 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 16

**Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые в дошкольных образовательных организациях**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений проводятся:

- 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;

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

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

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

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

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

- контроль за пищеблоком и питанием детей;

- ведение медицинской документации.

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

2.1. 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).

Приложение 17

**Требования к прохождению профилактических**

**медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения,**

**личной гигиене персонала**

1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном [порядке](consultantplus://offline/ref=90967E3185C318ECAE0182ACF5032BB8389C3DD148979D1AB0DC6A089F9DE78CAC4E7C966742E48CZ4wEH); аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций 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)](#Par1813).

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Приложение 18

**Требования к соблюдению санитарных правил**

1. Старший воспитатель дошкольной образовательной организации 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. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Приложение 19

Политика СП «Детского сада Колосок» ГБОУ СОШ с. Борискино-Игар

в области

качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи СП «Детского сада Колосок» ГБОУ СОШ с. Борискино-Игар в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

1. Персональная ответственность старшего воспитателя 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.

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

Приложение 20

***Журнал***

***учета температуры и влажности в кладовой***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Наименование кладовой* | *Месяц/дни: (t в °C)* | | | | | |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 21

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *№П/П* | *Дата* | *Ф.И.О.*  *работника(последнееприналичии)* | *Подписьсотрудникаоботсутствиипризнаковинфекционныхзаболеванийусотрудника ичленовсемьи* | *Подписьсотрудникаоботсутствиизаболеванийверхнихдыхательныхпутейигнойничковыхзаболеванийкожирук иоткрытых*  *поверхностейтела* | *Результат осмотрамедицинскимработником(ответственнымлицом)*  *(допущен/отстранен)* | *Подписьмедицинскогоработникаилиответственноголица* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

## Гигиенический журнал(сотрудники)

Приложение 22

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

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