

Утверждено
приказом заведующего
МБДОУ д/с № 10 «Светлячок»
от 16.04.2021г. № 35-ОД

Программа

проведения производственного контроля с применением принципов ХАССП к системе управления качеством и обеспечению безопасности пищевой продукции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 10 «Светлячок» муниципального образования город-курорт Анапа

1. Общие положения.

Программа проведения производственного контроля с применением принципов ХАССП к системе управления качеством и обеспечению безопасности пищевой продукции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 10 «Светлячок» муниципального образования город-курорт Анапа (далее по тексту программа) разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Иными актами согласно (Приложение 1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления);

Организации производственного контроля в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 10 «Светлячок» муниципального образования город-курорт Анапа (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 анализов риска.

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 образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации.

2. Термины, определения и сокращения.

Термины и определения, использованные в настоящей программе **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)**:

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП: Совокупность организационной структуры документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП: группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции: Биологическое, химическое или физическое вещество (агент), содержащееся в пищевой продукции, которое может потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье.

Мероприятие по управлению: Действие или операция, которые необходимо использовать для предотвращения значимой опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции или ее снижения до приемлемого уровня.

Предупреждающие действия: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижения его до допустимого уровня.

Управление опасностью: процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Проверка (аудит): Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертов), или группой лиц (экспертов), не зависящих в принятии решений.

Внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3. Обозначения и сокращения

Система ХАССП	Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП
ППК	Программа производственного контроля
ППМ	Программа предварительных мероприятий
ППОПМ	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий
ККТ	Критическая контрольная точка
Группа ХАССП	Рабочая группа безопасности пищевой продукции
НД	Нормативная документация
ТР ТС	Технический регламент Таможенного союза
ГОСТ Р	Государственный стандарт РФ;
ГОСТ	Межгосударственный стандарт
СП	Санитарно-эпидемиологические правила
СанПиН	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
Ж	Журнал
ТК	Технологическая карта
Химические опасности	Х
Физические опасности	Ф
Микробиологические опасности	М
РЛ	Рабочие листы

4. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

4.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

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

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

4.4. 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.

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

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

4.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений; 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;

4.8. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

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

5. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

5.1. Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение № 2).

План - схемы пищеблока представлены с целью наглядного представления обеспечения оборудованием Учреждения в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 3). Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в Журнал заявок и обслуживания технологического оборудования на пищеблоке (Приложение № 4).

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;

- для кипячения молока выделена отдельная посуда;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

5.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно Учреждение проводит поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт поверки.

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

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

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

5.8. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

5.9. 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 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

5.10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45°С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

5.12. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

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

5.14. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, либо в посудомоечной машине, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

5.15. 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 в вертикальном положении ручками вверх.

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

5.17. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С,

либо в посудомоечной машине, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

5.18. Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

5.19. Столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня столы по окончании смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования замачивают в промаркированной емкости «использованная ветошь» с дезсредством, затем прополаскивают и сдают в прачечную, стирают с применением моющих средств, хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

5.20. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, далее ведра промываются с применением моющих средств, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются, в специально отведенном месте.

5.21. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений (Приложение № 5).

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

6.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форма журнала, рекомендуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 6). Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

6.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, соблюдая товарное соседство. Контроль

соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 7), который хранится в течение года.

6.3. Места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.

6.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов, овощей и фруктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение № 8).

6.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. 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. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Шкаф должен 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 - согласно маркировке указанной производителем. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озелененный картофель не используется в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

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

6.7. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

6.8. 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, кассетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

6.9. В перечень технологического оборудования включены 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

6.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, тушение, припускание, пассерование, приготовление на пару.

6.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты в Приложение № 9), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 10 - 15 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется протирочная машина. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

6.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке:

- обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду «Чистое яйцо». Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

6.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы перебирают, промывают проточной водой.

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

6.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах. С

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

6.16. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.

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

- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

- Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промываются в проточной воде и выдерживаются 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием кипяченой охлажденной водой и просушиванием согласно Инструкции о правилах обработки овощей (п. 5 Приложения № 32).

6.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

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

6.20. В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.

6.21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение № 10). Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.22. 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, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом согласно Инструкции по правилам отбора суточных проб (п. 6 Приложения № 32).

6.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №11; изготовление на пищеблоке Учреждения 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); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.24. В Учреждении организован питьевой режим. Используется бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости. По качеству и безопасности отвечает требованиям к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

7. Анализ опасностей

Рабочей группой ХАССП проведен анализ опасностей и выбор критических контрольных точек (ККТ). Группа ХАССП выявила и оценила все виды опасностей, включая биологические (микробиологические), химические, физические и аллергены, и выявила все возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах в пищеблоке МБДОУ д/с № 10 «Светлячок».

Группа ХАССП идентифицировала и документально представила все опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции, которые возможны для данного типа продукции, типа процесса и фактически имеющихся средств. Идентификацию была проведена основываясь на:

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

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

При идентификации опасностей принималось во внимание:

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

Для каждой из идентифицированных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, определен приемлемый уровень этой опасности. При определении уровня опасностей были приняты во внимание требования, установленные законодательством и органами государственного управления, требования к безопасности пищевой продукции, установленные потребителями, предусмотренное использование данной продукции потребителем

8. Перечень основных учитываемых потенциально-опасных факторов (опасностей)

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

1. 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.

2. Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

3. Физические опасности:

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

№	Наименование	Краткая характеристика
1. Микробиологические опасности (биологические)		
1.1.	Мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)	Санитарно-показательные микроорганизмы. Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов. Мезофильные микроорганизмы группы микробов, температура роста которых находится в пределах 20-45° С оптимальная температура 35-37° С. Гибель микроорганизмов наступает при температуре 60-70°С при часовой экспозиции. Аэробные микроорганизмы развиваются при наличии высокой концентрации свободного кислорода. Анаэробы факультативные микроорганизмы, способные размножаться при доступе кислорода (аэробный) и без кислорода (анаэробный). Большинство патогенных и синегнойных микроорганизмов тел человека относятся к этой группе. Болезнь у человека характеризуется внезапным и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроэнтероколитом.
1.2.	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	Бактерии кишечной палочки проникают из внешней среды в кишечник, размножаются в нем и выделяются во внешнюю среду с кишечным содержимым. Патогенная форма

		кишечной палочки может вызвать в организме человека и животных, колиэнтериты у детей раннего возраста. Обсеменение происходит при нарушении санитарного режима. Кишечная палочка - условно-патогенный микроорганизм, при ранении кишечника вызывает сепсис. Погибает при температуре 63- 75°С. Вызывает токсикоинфекцию. Растет при температуре от 0° до +38° С, рН от 5 до 9. Учитывается при оценке санитарно- гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.
1.3.	Кишечная палочка (E.coli), E.CoIi0157:H7	Естественный обитатель кишечника человека и животных. Показатель свежего фекального загрязнения. При определенных условиях вызывает колибактериозы (острые кишечные инфекции).
1.4.	E.CoIi0157:H7	Относится к энтерогаморрагическим разновидностям, производящим веротоксины или shiga-like яды, вызывающие кровавую диарею. Являются наиболее распространенной причиной почечной недостаточности у детей. Очень устойчив к кислоте.
1.5.	Бактерии рода Proteus (Протей)	Условно-патогенные микроорганизмы, обитают в кишечнике. Иногда являются возбудителями гнойных и септических заболеваний. Представители рода Протеус могут вызывать пищевые отравления (Proteus vulgaris, Proteus mirabilis. Обсеменение пищевых продуктов бактериями рода Протеус происходит вследствие нарушения санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Хорошо развивается в фарше при температуре 16°С до 43°С. Погибает при температуре +60°С через 1 час, при температуре до +80°С - через 5 минут. Устойчивы к низким температурам. Симптомы энтерита – головная боль, слабость, рвота, тошнота, понос.
1.6.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: Basillus cereus	Условно-патогенные спорообразующие микроорганизмы. Широко распространены в природе. Относительно крупные, устойчивые во внешней среде, термоустойчивые, спорообразующие палочки. Основная среда обитания — почва, растительные, животные, молочные продукты, кулинарные изделия, пищевые добавки. Растет при рн = 9-9,5, а при рн=4,5-5 прекращают свое развитие. Оптимальная температура развития 30-32°С, макс+37°-48°С, миним.+10°С. В мясо попадает в процессе уоя и разделки туш. При содержании 10 и более клеток в 1 г продукта вызывают пищевые отравления.
1.7.	Энтерококки (Enterococci)	Возбудителями энтерококковых инфекций

		<p>являются стрептококки. Они выделены в группу фекальных стрептококков.</p> <p>Факультативные анаэробы, энтерококки выдерживают нагревание при температуре 60°С в течение 30 минут. Тепловые режимы обработки мясных продуктов являются для них губительными. Выдерживают длительное время охлаждения до температуры - 20° С. Галофилы размножаются при содержании поваренной соли до 17%, растут при рН=3,0-12,0.</p> <p>Устойчивы к высыханию. Быстро размножаются в самых разнообразных пищевых продуктах при комнатной температуре и температуре +37°С. Источник заражения пищевых продуктов - больные животные, коровы пораженные маститом, также больные люди или бактерионосители, у которых стрептококки могут находиться в носоглотке, либо с поражением желудочно-кишечного тракта. Признаки заболевания - боли в животе, частый стул, тошнота, рвота, головная боль.</p>
1.8.	Сульфитредуцирующие клостридии (Sulf.red.clostridia) Клостридии перфрингенс (Cl.perfringens)	<p>Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий.</p> <p>Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению, образует энтеротоксин. По токсико-инфекциям занимает третье место после пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения.</p> <p>Токсины накапливаются в продуктах при X= 18-20°С и выше. Устойчивые споры погибают при t+80° С через 30 мин. Является возбудителем газовой гангрены, некротического энтерита, дизентерии, пищевой токсикоинфекций у человека. Возбудитель может находиться в пищевых продуктах, в фекалиях.</p>
1.9.	Шигеллы (Shigella)	<p>Входят в группу патогенных микроорганизмов. Факультативно- анаэробные бактерии из семейства Энтеробактерий (Enterobacteriaceae) устойчивы к физическим и химическим факторам. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в продукте большого количества бактерий. Возбудитель дизентерии человека.</p>
1.10.	Золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)	<p>Входит в группу патогенных микроорганизмов. Факультативный анаэроб, спор и капсул не образует, устойчив к неблагоприятным</p>

		<p>воздействиям, выделяет энтеротоксины. Условием возникновения пищевой интоксикации является массовое обсеменение продуктов стафилококками в условиях, способствующих их размножению. Пищевые интоксикации вызывает <i>Staphylococcus aureus</i>-опасный для человека вид, который образует токсикозы. Определено 5 типов стафилококковых энтеротоксинов. Оптимальным условием образования стафилококкового энтеротоксина является температура 28-37°С и pH +6,6-7,2. При температуре ниже 10° С образование токсина прекращается. Стафилококки хорошо размножаются в мясе, особенно в фарше, в кондитерских изделиях, в салатах. В продуктах с наличием стафилококков их токсинов органолептических изменений не наблюдается. Интоксикация обычно наступает в течение 2-4 часов после принятия пищи. Симптомы: тошнота, слабость, головокружение, тяжелая боль в области живота.</p>
1.11.	Возбудитель ботулизма (<i>Сl. botulinium</i>)	<p>Широко распространен в природе. Основная среда обитания - почва. Способен к спорообразованию, строгий анаэроб, устойчив к воздействию внешней среды. Вызывает тяжелые заболевания с тяжелыми последствиями. Действующим началом является ботулинистический токсин. Тяжелый пищевой токсикоз вызван употреблением в пищу продуктов (мясных, рыбных, овощных консервов), содержащих ботулинистический токсин. Токсин из кишечника быстро попадает в кровь и поражает центральную нервную систему. Наступает расстройство глотания, расстройство или ослабление слуха и нарушение двигательных функций. В тяжелых случаях возможны паралич дыхания и сердечная недостаточность, что может вызвать смерть. Существует 7 видов возбудителей ботулизма А, В, С, D, Е, F, G. Человек чувствителен к токсинам типа А, В, Е, F, а животные - к токсинам типа С, D. Накапливается в анаэробных условиях. Токсин разрушается при кипячении за 10-20 мин., вегетативная форма гибнет при температуре 80°С через 15-30 мин, споры выдерживают кипячение до 6 часов.</p>
1.12.	<i>Listeria monocytogenes</i>	<p>Широко распространена в почве, растениях и фекалиях животных. Обладает психотропным действием, способна расти при +1°С, размножаться в холодной, влажной среде. Инфекционная болезнь сельскохозяйственных</p>

		животных, ведущая к поражению центральной нервной системы, моноцитозу в крови и очагам некроза в паренхиматозных органах.
1.13.	<i>Yersinia enterocolitica</i>	Относится к тому же семейству, что и <i>E. coli</i> и <i>Salmonella</i> . Эта повсеместно распространенный микроорганизм. Он как <i>Listeria</i> , имеет способность к росту при низкой температуре, выделяет энтеротоксины. Основной источник патогенов типа <i>Yersinia</i> – это сырое молоко и вода, накапливается также в овощах, в мясе крупного рогатого скота и птице при недостаточной кулинарной обработке или вторичном обсеменении. Массовые появления связаны с этими источниками, а также с пастеризованным молоком. Вызывает общую интоксикацию, острые инфекционные заболевания, поражающие желудочно-кишечный тракт, опорно-двигательный аппарат, печень.
1.14.	Сальмонелла (<i>Salmonella</i>); Бактерии сальмонеллезной группы (<i>S.typhi</i> , <i>S.paratyphi</i> , <i>S.Paratyphi</i>)	Входит в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжается оставаться во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Бактерии рода Сальмонеллеза - мелкие палочки, спор и капсул не образует, аэроб, слабощелочная среда (7,2-7,6), оптимальная температура +36° С, может развиваться от 6°С до 46°С. Ведущее место занимают сальмонелла группы В, а именно сальмонелла Тифимуриум. В желудочно-кишечном тракте от эндотоксина (продукт жизнедеятельности сальмонелл) начинается воспалительный процесс, нарушается всасывающая способность кишечника и перистальтика. Признаки слабость, головная боль, повышенная температура.
1.15.	Бактерии рода <i>Bacillus</i> : гнилистные - <i>B.subtilis</i> ; уксуснокислые - <i>B.megatherium</i> <i>B brevis</i>	Широко распространяются в природе. Основная среда обитания - почва. С пылью обсеменяют все виды сырья, оборудования, пищевые продукты. Вызывают порчу сырья: прогоркание, закисание, газообразование. Термостойкость спор обеспечивает их значительное остаточное содержание и в продуктах, получаемых с термообработкой. У человека пищевые токсикоинфекции характеризуется внезапным началом и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроэнтероколитом.
1.16.	Бактерии рода <i>Clostridium</i> : гнилистные - <i>Cl. putridium</i> ; маслянокислые - <i>Cl.</i>	Широко распространены в природе. Обсеменяют сырье растительного происхождения, молочные продукты. Споры

	Масеранс и др.	очень термостойки. Вызывают процессы гниения, масляного и уксусного брожения, газовое разрыхление пищевого сырья и продуктов, порчу консервов. Оказывает токсическое действие на человека.
1.17.	Дрожжи и плесени	Широко распространены в природе. Образуют споры. Вызывают порчу всех видов растительного и животного сырья (овощей, фруктов, зерна, мяса, яиц, молочных продуктов), вспомогательных материалов, готовой продукции. Процессы брожения, прогорания, поверхностного разложения происходит как при комнатной температуре, так и при хранении в холодильнике. Вызывает у человека отравление, расстройство желудочно-кишечного тракта, диарею.
1.18.	Дрожжеподобные грибы: родов <i>Candida</i> , <i>Endomycopsis</i> , <i>Torulopsis</i> и др.	Микроорганизмы почвы. Есть споровые формы. Отдельные представители при систематическом контакте вызывают кандидозы.
1.19	Токсичные плесневые грибы	Споровые природные паразиты растительного сырья (овощи, зерно, орехи). Продуцируют термостойкие микотоксины, способные вызвать острые интоксикации и медленно протекающие канцерогенные процессы. Выделение токсинов связано, как правило, с неблагоприятными условиями внешней среды, накоплением большого числа живых клеток в продукте.
1.20.	Молочно-кислые бактерии: лактобациллы, молочный стрептококк, лейконосток	Распространены в молоке и молочных продуктах, в растительном (зерно, сахар, фрукты, овощи) сырье, встречаются в воде. Вызывают порчу сахаросодержащего сырья и продуктов и продуктов с образованием кислоты, газа, слизи. При превышении пределов - оказывает токсическое действие на человека.
1.21.	Микрококки	Широко распространены в природе, постоянно обитают на слизистых оболочках человека и животных. Являются наиболее распространенной причиной хронических заболеваний верхних дыхательных путей, пищевых токсикозов, гнойничковых заболеваний кожи.
1.22	Картофельная, сенная палочка	Бактерии попадают в муку при размолу зерна, которое заражается, главным образом, в процессе уборки. В медицинской литературе имеются данные о патогенности спорообразующих микроорганизмов рода <i>Bacillus subtilis</i> , к которому относится и картофельная палочка в широком спектре вызываемых ими заболеваний.
2. Химические опасности		
2.1.	Токсичные элементы: свинец	Токсичные элементы обладают высокой токсичностью, способностью накапливаться в

	мышьяк кадмий ртуть	организме при длительном поступлении с пищевыми продуктами с отделенными проявлениями действия. Токсичные элементы попадают в сырье и готовую продукцию из-за загрязнения окружающей среды, почвы, на которых выращивалось сырье, при использовании оборудования, инвентаря, инструментов и контейнеров, не соответствующих санитарным нормам и правилам, технологической воды, содержащей промышленные отходы, и т.д. проявление действия на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возникновение рака.
2.2.	Токсичные элементы упаковочных материалов (формальдегид)	Источник - искусственные материалы, дезинфекционные препараты. Влияние на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возбудитель раковых опухолей.
2.3.	Митоксины (патулин, афлатоксин В1, афлатоксин М1, дезоксиниваленон, т-2 токсин, зеараленон)	Митоксины – большая группа низкомолекулярных метоболитов, продуцируемых микроскопическими грибами. Наиболее часто подвержены поражению ими продукты растительного происхождения. Наряду с выраженным общим токсическим действием обладают канцерогенными, мутагенными, глюкогенными свойствами.
2.4.	Пестициды	В готовую продукцию попадают через сырье, технологическую воду. Влияние на человека - канцерогенное, мутагенное, кумулятивное воздействие.
2.5.	Радионуклиды	Источник попадания в сырье и готовую продукцию – радиоактивные выбросы. Влияние на человека – канцерогенное воздействие.
2.6.	Нитраты	Источник - загрязненные пищевые продукты и сырье растительного происхождения. Вызывают острое общее отравление, канцерогены, мутагены.
2.7.	Антибиотики (левомецитин, тетрациклинов ая группа, гризин, бацирацин, стрептомицин)	Источник - ветеринарные препараты. Влияние на человека- аллергия, дисбактериоз.
2.8.	ГМИ (генетически модифицированные источники)	Продукты растениеводства, микроорганизмы из ГМИ. Влияние на человека – мутагены.
2.9.	Остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств	Растворы хлорсодержащих, щелочных и кислотных дезинфицирующих средств и моющих средств. Могут вызывать ожоги разной степени тяжести. Они могут стать причиной депрессии, гипертонии, гастрита, аллергии, язвы желудка,

		могут привести к раковым заболеваниям. Самое распространенное недомогание от использования чистящих средств - это дерматит.
3. Физические опасности		
3.1.	Дерево, строительные материалы (цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки)	Источником могут быть деревянные предметы производственного оснащения, деревянная тара, при проведении строительных работ, могут присутствовать в сырье. При попадании могут вызывать порезы рта и горла, удушье.
3.2.	Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одноразовые перчатки, шапочки, бахилы).	При несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил производства возможно попадание в продукт. Могут вызвать удушье.
3.3.	Бумага и упаковочные материалы (обрывки целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковки)	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил при производстве. Могут вызвать удушье.
3.4.	Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Источники микробиологического обсеменения продукции на последней стадии. Могут попасть в продукт при несоблюдении правил личной гигиены. Могут вызвать у человека расстройства желудочно-кишечного тракта, диарею.
3.5.	Камни	Могут вызывать повреждения зубов или удушье, а острые - те же проблемы, что металл и стекло. Могут попасть в продукт с сырьевыми компонентами.
3.6.	Металл	Может находиться в сырьевых компонентах. Болты, гайки, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.
3.7.	Стекло и твердый пластик	Может присутствовать в сырье или попасть в продукт в процессе производства (стеклянные градусники, электрические лампочки, окна, посуда, инвентарь, пластиковые колпаки на оборудовании и т.д). Может вызывать порезы рта, привести к тяжелым последствиям.
3.8.	Загрязнение из окружающей среды предприятия	Пыль, семена деревьев и растений Могут вызвать у человека аллергию, пищевое отравление.
3.9.	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Вредители могут попасть в сырье при перевозках и хранении. Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны, трудно обнаруживаемы. Могут привести к отравлению.
3.10.	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования, болты, гайки, кусочки электропроводов могут вызывать порезы, повреждения зубов, удушье.

3.11.	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающихся заточке, ножи.
3.12.	Металлопримеси	Может находиться в сырьевых компонентах, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.

4. Аллергены

Перечень аллергенов, используемых при изготовлении продукции общественного питания (в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»):

- Яйца и продукты их переработки
- Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)
- Орехи и продукты их переработки
- Арахис и продукты его переработки
- Кунжут
- Мука, злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки
- Сельдерей и продукты его переработки.
- Рыба и продукты ее переработки
- Соя и продукты ее переработки
- Диоксид серы и сульфиты
- Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки

Продукты, содержащие скрытый глютен:

- Мясные консервы
- Овощи и овощные консервы, в которые добавлены пшеничная или овсяная мука, ячмень
- Томатные пасты
- Сыры
- Какао-смеси
- Какао
- Гранулированный чай

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

8.2. Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования. (Приложение № 12). Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации). При организации питания детей, Учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях и не используются продукты, входящие в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в

соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, кроме того осуществляется лабораторное исследование поступающего сырья. Учреждение в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» планирует осуществление лабораторного контроля поступающей продукции, с целью исполнения требований ТР ТС 021/2011

8.3. Хранение поступающего пищевого сырья - осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложения № 7 и № 8).

8.4. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в Учреждении основывается на основе разработанного в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденного директором 2-хнедельного меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных учреждений. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч. Условия хранения салатов при раздаче. Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

8.5. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции - пищевая продукция в Учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика выдачи и приема пищи (Приложение № 13). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48часов).

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

9.1. Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении на складе для хранения пищевой продукции (приложение № 3 План-схема пищеблока), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение № 6 и № 7). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

9.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 2-х недельному меню Учреждения, а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов 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;

- 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.

9.3. Разработка системы мониторинга. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения № 10 и № 11).

9.4. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты, овощи и фрукты) измеряется - ежедневно, с занесением в Журнале учета температуры и влажности воздуха (Приложение № 8).

9.5. Термообработка - ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, личные подписи членов бракеражной комиссии.

9.6. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, 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 Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

9.7. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

- Лабораторный контроль;
- Органолептическая оценка

9.8. 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. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции осуществляется согласно Приложению № 14; График генеральной и влажной уборки пищеблока осуществляется (Приложение № 5).

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

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

9.11. 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;

9.12. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

10. Методика анализа риска проводится по диаграмме (см. рисунок 1).

Исходя из практического опыта проведена оценка **вероятности** реализации на предприятии опасных факторов, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- 1 – практически, равна 0, маловероятно (например, 1 раз в несколько лет);
- 2 – незначительная, (1 раз в год или реже);
- 3 – значительная, (1 раз в полгода и реже);
- 4 – высокая (еженедельно).

Также экспертным путем группа оценила **тяжесть** последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое: Практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует.

- средней тяжести: Тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.

- тяжелое: серьёзные нарушения, повлекшие госпитализацию.

- критическое: Приводит к продолжительной нетрудоспособности, инвалидности или к смертельному (летальному) исходу.

Риск по каждому потенциальному опасному фактору для каждой группы производимой продукции оценивался в соответствии с диаграммой (рисунок 1). Результаты анализа рисков представлены в таблицах 4-16

Анализ рисков по диаграмме

Рисунок 1



ОДР – область допустимого риска

ОНР – область недопустимого риска

Статус риска: У – учитываемый; Н/У - не учитываемый; К критичный

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

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

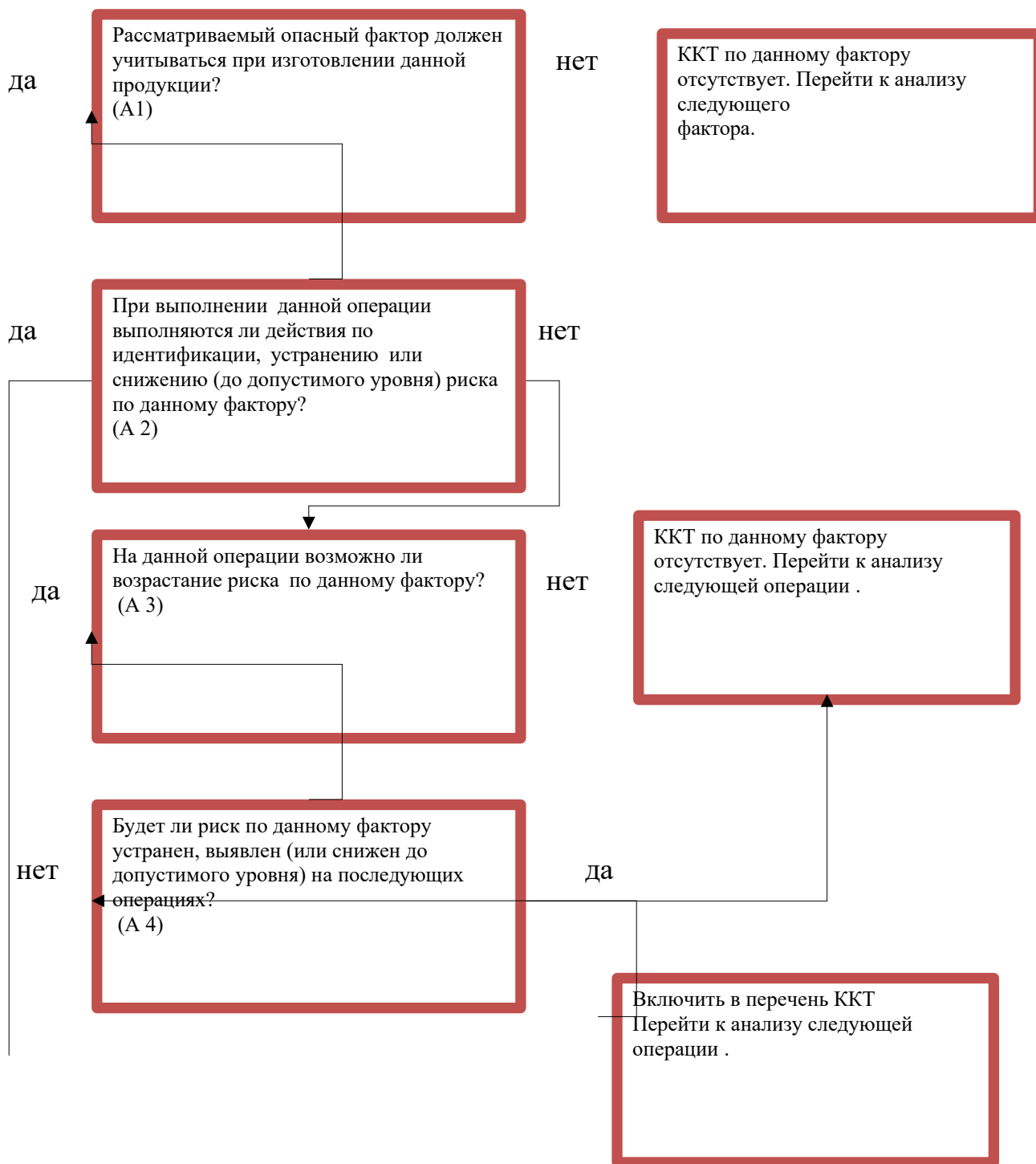
Для определения критических контрольных точек процесса необходимо ответить на каждый вопрос последовательно по каждому этапу, где выявлены значимые опасные факторы, и по каждому установленному опасному фактору. На рисунке 2 изображено дерево принятия решений для анализа опасностей процесса, а далее приведены пояснения хода логических рассуждений.

Критические контрольные точки (ККТ) определены с помощью алгоритма выбора ККТ (дерево принятия решения) (рисунок 2)

Алгоритм выбора ККТ

Дерево принятия решений по критическим контрольным точкам процесса

Рисунок 2



Рабочей группой определен перечень опасных факторов и проведен анализ опасностей, которыми надо управлять для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Для идентификации опасностей использованы данные о характеристиках продукции (спецификации на сырье и спецификация на готовую продукцию, блок-схемы производства пищевой продукции в пищеблоке).

При выборе ККТ рассмотрены все учитываемые опасные факторы:

- Опасные факторы связанные с персоналом и производственной средой, представлены в **таблице 4**,
- План управления опасностями, связанными с производственной средой и персоналом, в **таблице 5**,
- Опасные факторы связанные с используемым сырьём, представлены в **таблице 6**,
- Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями при входном контроле сырья и материалов в **таблице 7**;
- Опасные факторы приведенные для выпускаемых блюд - **таблица 8**;
- Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд и изделий на каждой операции, включенных в **блок-схемы таблицы 8-18**

11. Мероприятия по контролю за соблюдением санитарных правил (Приложение № 15)

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

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

11.3. Производственный контроль включает:

- 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.

- Организация медицинских осмотров, профессиональной подготовки работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

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

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

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

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

11.4. 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.

11.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП Учреждения.

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

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

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации».

Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 16. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 17. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

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

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

14. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

14.1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

14.2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.

14.3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательной организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

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

14.6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.

14.7. Иное.

15. Выполнение принципов ХАССП

Директор Учреждением назначает рабочую группу по реализации программы производственного контроля с применением принципов ХАССП к системе управления качеством и обеспечения безопасности пищевой продукции (далее - программа ХАССП), которая несет ответственность за:

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

15.1. В составе группы ХАССП должны быть координатор, секретарь, а также, при необходимости, консультанты в соответствующей области компетентности.

15.2. 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 Учреждения.

15.3. В обязанности секретаря входит:

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

15.4. 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 (GRP)
- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства

- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

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

Приложение № 20. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Приложение № 21. Требования к санитарному содержанию помещений Учреждения

Приложение № 22. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в Учреждения

Приложение № 19. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

Приложение № 20. Требования к соблюдению санитарных правил.

16. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

16. 1. политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение № 23);

16.2.приказ о создании и составе группы ХАССП;

16.3.информацию о продукции (сопроводительная документация хранится у кладовщика Учреждения;

16.4.информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении №3);

16.5.отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;

16.6.рабочие листы ХАССП;

16.7.процедуры мониторинга;

16.8.процедуры проведения корректирующих действий

16.9.программу внутренней проверки системы ХАССП;

16.10. перечень регистрационно-учетной документации.

17. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 6)

- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения № 10)

- Гигиенический журнал (работники) (Приложение № 24)

- Личные медицинские книжки каждого работника

- Журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки (Приложение № 25)

- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)

- Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № ар-54-01027-21 от 16 марта 2021г.

- Договор на проведение профилактических дератизационных, дезинсекционных работ в 2021 году № 10-С от 11 января 2021г.

- Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение № 7)

- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение № 8)

- Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение № 26)

- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции (Приложение № 30)

- Журнал контроля за санитарным состоянием пищеблока (Приложение № 27)

- Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу (Приложение № 29)

- Журнал регистрации результатов производственного контроля (Приложение № 31)
- Ведомость контроля за рационом питания за 10 дней (Приложение № 28).
- Перечень инструкций (Приложение № 32).
- Рабочие листы ХАССП РЛ-1; РЛ-2 (Приложение 33)
- Внутренние проверки (Приложение 34)

18.Блок-схемы производства пищевой продукции

Группой ХАССП разработаны обобщенные блок-схемы (технологические схемы) производства пищевой продукции. Они являются основой для проведения анализа опасностей на каждой стадии технологического процесса, содержат последовательные этапы процессов изготовления блюд и продукции.

Перечень технологических блок-схем производства пищевой продукции:

Блок-схема № 1 - Входной контроль.

Блок-схема № 2 – Подготовка сырья (овощей, фруктов, сыпучих продуктов, консервов)

Блок-схема № 3– Подготовка яиц куриных пищевых и изготовление блюд из яиц

Блок-схема № 4 – Приготовление салатов и бутербродов

Блок-схема № 5 – Приготовление супов

Блок-схема № 6 – Приготовление блюд из круп: каши молочные

Блок-схема № 7 - Приготовление гарниров, блюд из овощей

Блок-схема № 8 – Приготовление блюд из мяса, мяса птицы

Блок-схема № 9 – Приготовление блюд из рыбы 10 .

Блок-схема № 10 – Приготовление соусов

Блок-схема № 11 - Приготовление напитков

Блок схема № 12 - Приготовление блюд из творога

Блок схема № 13 - Приготовление мучных кулинарных и булочных изделий

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ (с изменениями на 22 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года)
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011

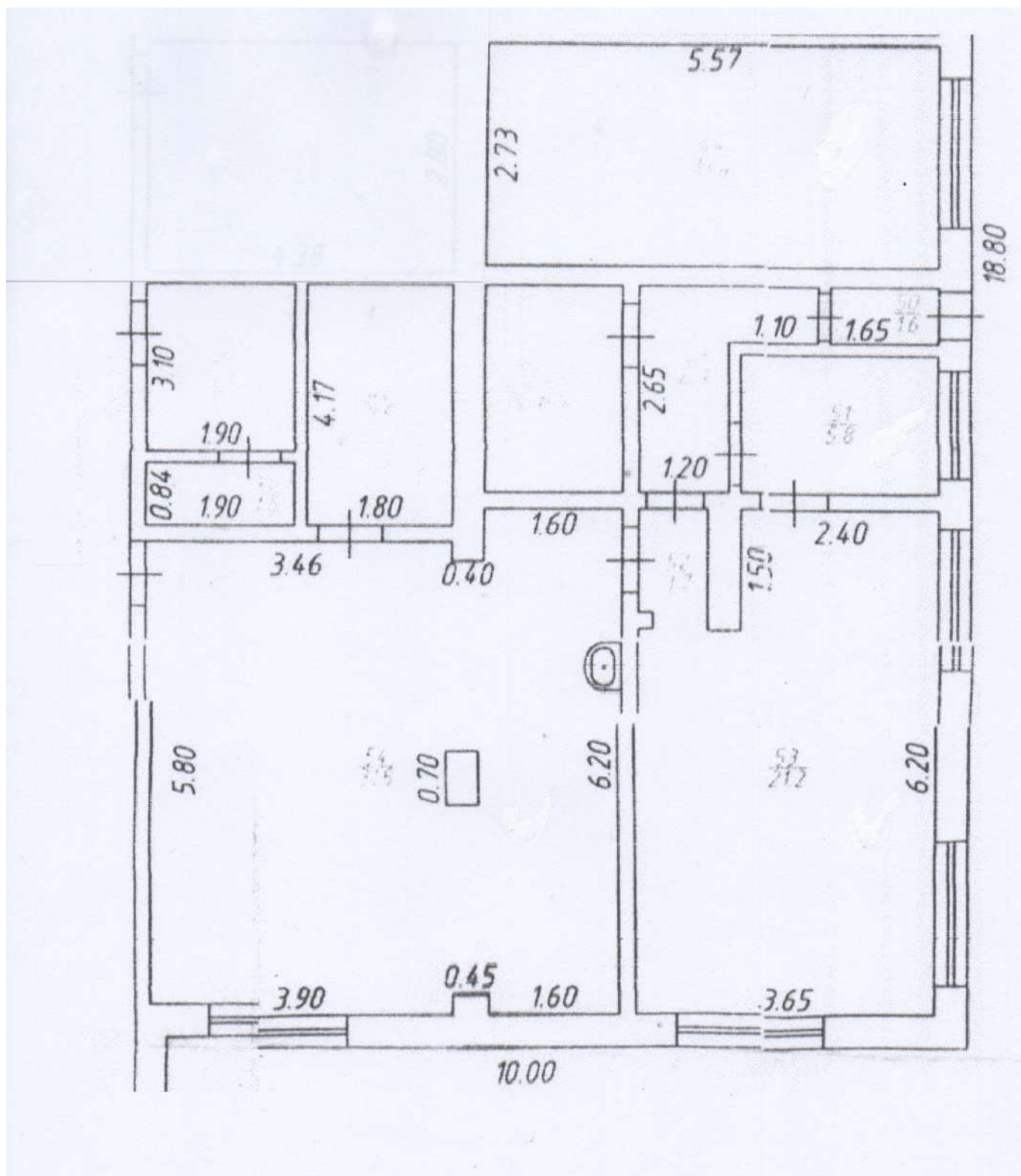
Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст. 35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№ 2.3/2.4.3590-20
СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"	СП 2.1.3678-20
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ № 2 от 09.01.96 (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ № 29 от 02.01.2000
Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000

«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.272210 (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. 132403
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.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	СанПиН 1.2.3685-21
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"	СП 3.5.3.3223-14
"Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"	СанПиН 3.2.3215-14
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011

**Перечень оборудования пищеблока
МБДОУ д/с № 10 «Светлячок»**

Наименование	Оборудование
Раздаточная	Стеллаж, полка для контрольного блюда
Кабинет шеф-повара (Гардеробная)	Стол, полки. Шкафы для верхней и спец.одежды.
Горячий цех	Производственные столы (для сырой и готовой продукции), электрические плиты, электрическая сковорода, духовой(пекарский) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, пароконвектомат, овощерезательная машина, контрольные весы, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для
Овощной цех	Производственные столы, крепление с установкой разделочного инвентаря картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки мяса и рыбы, птицы, яиц, контрольные весы, моечные ванны, крепление с установкой разделочного инвентаря, наличие естественной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук, место для обработки яиц
Склад сыпучих продуктов	Стеллажи, подтоварники, весы, термометр для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха
Холодильная низкотемпературная камера	Стеллажи, подтоварники
Тамбур	Весы, шкафы для уборочного инвентаря и хранению моющих средств.
Склад овощной	Стеллажи, подтоварники, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, среднетемпературный холодильный шкафы, наличие системы вентиляции воздуха
Загрузочная	Среднетемпературные и низкотемпературные холодильный шкаф, среднетемпературный холодильный шкаф (обеспечивающий возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), весы, подтоварники, стеллаж для суточной продукции

Схема пищеблока
МБДОУ д/с № 10 «Светлячок»



Журнал заявок и обслуживания технологического оборудования на пищеблоке

Дата заявки		Дата	Работы выполненные по заявке	Ф.И.О. выполнявшего	Ф.И.О. принявшего
1	2	3	4	5	6

Журнал проведения влажных и генеральных уборок на пищеблоке

№ п/п	Мероприятия	2021г																														
		(месяц)																														
		6	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	14	15	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	Ежедневная уборка: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.																															
2	Еженедельная уборка с применением моющих средств																															
	Помещение для выдачи суточной продукции. Тамбур																															
	Горячий цех. Кабинет шеф-повара(гардеробная)																															
	Овощной цех. Загрузочная(с холодильным оборудованием)Помещение для раздачи пищи.																															
	Мясо-рыбный цех(с зоной для обработки яиц).Кладовая сухих продуктов.																															
	Моечная кухонной посуды. Овощной склад (с холодильным оборудованием)																															
3	Генеральная уборка (1 раз в месяц) с дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.																															
4	Мытьё окон не реже 2-х раз в год (весной и осенью) снаружи и изнутри.																															
5	Мероприятия по карантину																															
6	Ф.И.О. проводившего уборку																															
7	Ф.И.О. проводившего проверку мероприятий																															

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

8.6.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Пример технологической карты

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ**
 Номер **199**
 Наименование сборника **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	г	г	брут	нетт
КРУПА МАННАЯ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
САХАР ПЕСОК	3,3	3,3	0,33	0,33
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	112,	112,	11,25	11,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на

Белки, г	3,	1,	16
Жиры, г	3,	0,	96
Углеводы, г	22	0,	5,
Энергетическая	13	2	0,

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струей манную крупу. Варят 15 мин. Сливочное масло растапливают в отдельной ёмкости, доводят до кипения и добавляют в готовую кашу, перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
 Цвет — соответствует виду каши;
 Вкус — умеренно сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
 Запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
 Консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

7.1.3. Выдача готовой пищевой продукции в организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации обеспечения питания.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий:	При каких условиях:
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект(недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
«неудовлетворительно» (брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей
(по Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

1. Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно - санитарную экспертизу
4. Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица
6. *Мясо диких животных.*
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы ;рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
14. Макароны по-флотски(с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
18. Квас
19. Соки концентрированные диффузионные
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

**Требования к перевозке и приему
пищевых продуктов в образовательных организациях**

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 отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

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

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

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

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

График выдачи и приема пищи

№	Группа	Завтрак		2-й завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
		выдача	прием	выдача	прием	выдача	прием	выдача	прием	выдача	прием

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

Уборка, мойка производственных помещений, радиаторов, подоконников и оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции производится ежедневно.

Мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти производится еженедельно.

Генеральная уборка проводится один раз в месяц с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями не реже 1 раза в месяц.

№ П\П	Дата проведения уборки	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь	Наименование дезинфицирующего средства, концентрация	Количество израсход. препарата	Подпись ответственного за выполнение работ
	2	3	4	5	6	7

Мероприятия по контролю за соблюдением санитарных правил

№ ПП	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1.	Входной контроль поступающего сырья:	
2.	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
3.	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
4.	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
5.	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
6.	Контроль качества готовой продукции:	
7.	Органолептические показатели	Каждая партия
8.	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
9.	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
10.	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
11.	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
12.	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
13.	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
14.	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику.
15.	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
16.	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
17.	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и	Постоянно

	административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	
18.	обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
19.	контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
20.	Контроль за организацией стирки специальной одежды	постоянно
21.	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	постоянно
22.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
23.	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	раз в месяц раза в месяц
24.	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	постоянно
25.	Контроль за ведением учетной документации	Постоянно

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Шеф-повар 1 ед.

Повар 3 ед.

Кладовщик 1 ед.

Кухонный рабочий 2 ед.

Младший воспитатель 14 ед.

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.

Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.

Перечень должностей работников, подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

согласно приказа МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

Перечень должностей, работников подлежащей прохождению гигиенического обучения	Кол-во	Периодичность прохождения
Шеф-повар		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Повар		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Подсобный (кухонный) рабочий		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Кладовщик		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Младший воспитатель		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.

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(суточная)
для детей возрастных групп

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

Примечание:

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

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного 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 образовательных организациях. (Приложение №29)

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 образовательных организациях.

3. При составлении основного 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 %		
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с санитарными требованиями. 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 приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению №9.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

5. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), закуски (бутерброда или салата и т. п) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напиток (компот, сок, кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3

Таблица 3

Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах)

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

6. В образовательной организации, функционирующей до 6 и более часов, основным 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.

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

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

8. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню приготавливаемых блюд, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню в электронном виде, а также с вывешиванием его в свободном доступе. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания образовательной организации составлять меню-требование.

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

10. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в образовательной организации (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

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

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник 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 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 гигиенический журнал (Приложение №31).

Не допускаются к работе на пищеблоке 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 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, 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. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель 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 образовательной организации;

выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;

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 образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;

организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.

2. Медицинский персонал образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
4. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
5. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.
6. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.
7. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
8. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
9. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
10. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
11. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:

- медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
- информирование руководителей учреждения, 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 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 питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации;
- контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
- проведение бракеража готовой продукции;
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.

**Политика МБДОУ д/с № 10 «Светлячок»
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи Учреждения 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 ресурсами,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

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

Руководство Учреждения 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.

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

Гигиенический журнал (работники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинск ого работника (ответстве нного лица)
1.							
2.							
3.							

Журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки

Дата	Условия обеззараживания (в присутствии, в отсутствии)	Объект обеззараживания (воздух и поверхность)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непосредственный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для кратковременного интервала между сеансами облучения)	Подпись
					Вкл ·	Выкл ·		

Журнал учета дезинсекции и дератизации пищеблока

Дата представления документа специализированной организацией	Наименование документа акта выполненных работ и/или проведенные мероприятия	Подпись ответственного лица

Журнал контроля за санитарным состоянием пищеблока

Дата контроля	Оценка санитарного состояния цехов пищеблока	Замечания	Дата устранения замечаний	Подпись

Приложение № 28
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: пятиразовое
Возрастная категория: от 2-7 лет

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции и в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

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

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

Приложение № 29

Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников МАДОУ «Детский сад № _____

Дата, время	Наименование и краткая характеристика аварийной ситуации	Мероприятия, проведенные для предотвращения и ликвидации последствий аварийной ситуации	Подпись ответственного лица

Приложение № 30

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

№ п\п	Суть претензии, жалобы, происшествия, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственное лицо

Приложение № 31

**Журнал регистрации результатов производственного контроля
МБДОУ д/с № 10 «Светлячок»**

Объекты контроля	Дата проведения	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, ФИО проверяющего лица	Срок устранения нарушений	Должность, ФИО ответственного за устранение нарушений	Отметка об устранении нарушения (дата, подпись ответственного)

Перечень инструкций

1. Инструкция о входном контроле поступающего сырья, продуктов
2. Инструкция по санитарной обработке пищеблока
3. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
4. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
5. Инструкция о правилах обработки овощей
6. Инструкция по правилам отбора суточных проб
7. Инструкция по правилам обработки яиц
8. Инструкция о правилах уборки мест хранения хлеба
9. Инструкция о правилах личной гигиены
10. Инструкция о правилах мытья рук

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ д/с № 10 «Светлячок»
_____ Н.Я. Белоконь

ИНСТРУКЦИЯ О ВХОДНОМ КОНТРОЛЕ ПОСТУПАЮЩЕГО СЫРЬЯ, ПРОДУКТОВ

При наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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

В том числе кладовщиками осуществляется гашение ветеринарно-сопроводительных документов

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 № 6) - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.43390-20.) Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

Основание: МР 2.3.6.0233-21; СанПиН 2.3/2.43390-20

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ д/с № 10 «Светлячок»
_____ Н.Я. Белоконь

**РЕЖИМЫ ДЕЗИНФЕКЦИИ РАЗЛИЧНЫХ ОБЪЕКТОВ ПИЩЕБЛОКА
РАСТВОРАМИ СРЕДСТВА «Комбидез»
при бактериальных и вирусных инфекциях**
**Срок годности средства в упаковке производителя составляет 5 лет,
рабочих растворов – 30 суток при условии их хранения в закрытых емкостях.**

Режимы дезинфекции объектов растворами средства

Объекты обеззараживания	Количество средства на 10 л воды	Концентрация рабочего раствора (по препарату), %	Время обеззараживания (мин)	Способ обеззараживания
Поверхности технологического оборудования	200	2 %	30 мин	Протирание
Поверхности в помещениях, напольные покрытия	100	1 %	30 мин	Протирание, обработка с помощью щетки
Резиновые диэлектрические коврики	100	1 %	30 мин	Протирание
Санитарно-техническое оборудование,	200	2 %	30 мин	Протирание
Уборочный инвентарь, ветошь	100	1,5 %	30 мин	Погружение; Замачивание
Посуда без остатков пищи	100	1%	15 мин	Погружение

Основание: Инструкция по применению «Комбидез» .

ИНСТРУКЦИЯ ПО САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩЕБЛОКА

1. Ежедневно в помещении пищеблока производится: мытье пола, ванн для посуды, удаление пыли и паутины, протирание рабочих столов и подоконников. Уборка осуществляется с применением моющих средств.

2. В конце рабочего дня ведра для сбора отходов и мусора очищаются и промываются 2%-м раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются.

3. Ежедневная уборка пищеблока производится по графику: мытье осветительной аппаратуры, очистка стекол от пыли и копоти. Уборка осуществляется с применением моющих средств.

4. Ежемесячно, согласно графика проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря с дезинфицирующими средствами, предназначенными для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф для инвентаря.

Основание: МР 2.3.6.0233-21; СанПиН 2.3/2.43390-20

ИНСТРУКЦИЯ ПО ХРАНЕНИЮ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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 №7), который хранится в течение года.

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

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

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

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях

(холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

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

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

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

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

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

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

4.8. Для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов имеются 2 мясорубки.

4.9. 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.

4.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ д/с № 10 «Светлячок»
_____ Н.Я. Белоконь

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

в первой секции – мытьё щётками водой с температурой не ниже 40⁰ С с добавлением моющих средств;

во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65⁰. С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевёрнутом виде на решётчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40⁰ С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65⁰ С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решётчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранят на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

Разделочные столы, стеллажи, подвергают механической очистке от пищевых остатков, обезжиривают путем мытья горячими щелочными моющими растворами (применение 2-х % мыльно-содового раствора) с последующим промыванием горячей водой. Дезинфекцию проводят в дез. растворе (согласно инструкции), после чего промывают проточной водой.

Мочалки, щётки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования замачивают в дез. растворе, затем стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щётки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки – не используют.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ д/с № 10 «Светлячок»
_____ Н.Я. Белоконь

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре от +4⁰С до +20⁰С.

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

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном или горячем цехе на столе для готовой продукции. Отваренные овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при t +4⁰ С

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

На 1 кг овощей		на 1 кг зелени	
Кол-во 10% р-ра	Кол-во соли	Кол-во 10% р-ра	Кол-во соли
3л	300*	3л	300

См. акт контрольной проработки

Основание: МР 2.3.6.0233-21; СанПиН 2.3/2.43390-20

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРАВИЛАМ ОТБОРА СУТОЧНЫХ ПРОБ

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

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г.

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

Основание: МР 2.3.6.0233-21; СанПиН 2.3/2.43390-20

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРАВИЛАМ ОБРАБОТКИ ЯИЦ

Обработку яиц проводят в специально отведённом месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) ёмкости. Возможно использование перфорированных ёмкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Обработка в 1-2% тёплом растворе кальцинированной соды (200гр соды на 10л воды);
2. Дезинфекция 0,05% водным раствором «Эком-50М» в течение 15-20 минут при температуре +20 +30С0 (из расчета 5 мл. средства «Эком -50М» на 10л. воды);
3. Ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут;
Выкладывание в чистую промаркированную посуду.

Примечание:

- Обработку проводят в промаркированных емкостях.
- Рабочие растворы средства «Эком-50М» для дезинфекции могут применяться многократно до изменения их внешнего вида в течение 14 суток.

Хранить рабочий раствор дезинфицирующего средства в ёмкости с крышкой, с указанием даты приготовления и концентрации раствора.

Основание: МР 2.3.6.0233-21; СанПиН 2.3/2.43390-20; Инструкция по применению Эком-50

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ УБОРКИ МЕСТ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

1. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

2. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щётками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Приготовление 1% раствора столового уксуса:

Наименование продукта для приготовления раствора	Вес продукта брутто, г	Вес воды брутто, г	Количество 1% раствора брутто, г
Уксус столовый натуральный пищевой 9%	111	889	1000
Уксусная эссенция 70%	14,3	986,7	1000
Уксусная эссенция 80%	12,5	987,5	1000

Основание: МР 2.3.6.0233-21; СанПиН 2.3/2.43390-20

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

Все сотрудники, непосредственно связанные с обращением пищевой продукции, должны соблюдать следующие санитарно-гигиенические требования:

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех обследований.

Проходить медосмотры в установленном порядке и в установленные сроки в соответствии с законодательством.

Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническое обучение и аттестацию, далее один раз в год с отметкой в личной медицинской книжке.

Лица, не прошедшие медицинский осмотр или не прошедшие гигиеническое обучение и аттестацию, к работе не допускаются.

Требования по обращению с личными вещами, личной и санитарной одеждой:

Оставлять в шкафчиках гардеробных верхнюю одежду, личные вещи (сумки, пакеты, косметику, ювелирные украшения, часы и т.д.).

Ежедневно получать в прачечной чистую санитарную одежду.

Перед началом работы должны надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и тщательно вымыть руки теплой водой с мылом, обработать дезинфицирующим средством.

После завершения рабочей смены сдавать загрязнённую санитарную одежду в прачечную, а оставшуюся чистую одежду хранить в специально отведенном шкафчике.

Для проведения санитарных обработок освобождать личные шкафчики в гардеробных.

Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения в соответствии утвержденного графика.

Не допускается размещение санитарной одежды в шкафчиках с верхней одеждой и личными вещами работников.

При посещении туалета сотрудник одевает халат «для туалета», после посещения туалета и выходом на производство снимает.

Требования к здоровью персонала.

Для предотвращения заражения пищевых продуктов через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, работники Учреждения должны соблюдать следующие требования:

Ответственный сотрудник должен своевременно информировать приступающих к работе сотрудников о перечне заболеваний и бактерионосительство, которые запрещают работнику находиться в зонах контактирования с пищевой продукцией.

Ежедневно перед началом работы сотрудники должны оставлять запись о своём состоянии здоровья в гигиеническом журнале.

При обнаружении симптомов заболевания или любом недомогании сотрудники должны известить об этом своего непосредственного руководителя.

Основание: МР 2.3.6.0233-21; СанПиН 2.3/2.43390-20

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ РУК

1. Персонал, занятый в производстве пищевой продукции, обязан мыть и, в случае необходимости, дезинфицировать руки: до начала любой обработки пищевой продукции, сразу после пользования туалетом и после работы с потенциально загрязненным материалом.
2. Ногти на пальцах должны быть чистыми и остриженными.
3. Гигиена персонала пищевого производства также включает организацию санитарного шлюза — системы, состоящей из блоков чистки обуви, мытья и дезинфекции рук.
4. Рукомойники должны быть оснащены жидким мылом, кожным антисептиком, одноразовыми бумажными полотенцами, ведром для мусора с педальным устройством и инструкцией по мытью рук.
5. Кожные антисептики для обработки рук должны быть легко доступными на всех этапах рабочего процесса.

Алгоритм гигиенической обработки рук:

1. Снимите с рук украшения (кольца, браслеты, опускающиеся ниже запястья и пр.).
2. Откройте кран, вымойте руки с мылом.
3. Снова намойте руки (как с внутренней, так и с наружной стороны, между пальцами), смойте мыло с рук.
4. Высушите с помощью электро-полотенца или вытрите руки насухо, желательнее с помощью одноразового полотенца.
5. При необходимости, на высушенные руки нанести кожный антисептик в соответствии с инструкцией по применению.

Как правильно мыть руки



1
Намылить руки



2
Ладони



3
Обратную сторону ладоней



4
Между пальцами



5
Ногти



6
Большие пальцы



7
Подушечки пальцев



8
Смыть



9
Высушить

© ТАСС, 2019. Источник: Роспотребнадзор.

Опасные факторы, связанные с персоналом и производственной средой

Таблица 4

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
Микробиологические опасности		
Персонал	От наличия заболеваний персонала (гепатита А, ротовируса, ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, гнойничковых заболеваний кожи рук и т. д.), Заражение через грязные руки, которые могут быть источником патогенной и условно- патогенной микрофлоры.	Да При ненадлежащем осмотре персонала, допуске к работе персонала с признаками заболеваний. При несоблюдении правил мытья рук.
Вода	Микробиологические показатели (общее микробное число, общие колиформные бактерии и др.), химические показатели	Да При несоответствии по микробиологическим показателям, химическим показателям
Наличие плесени в производственных помещениях	Перекрестное загрязнение пищевой продукции через воздух	Да При повышенной влажности в помещении и ненадлежащем состоянии помещений, при отсутствии вентиляции или её неисправности
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Являются переносчиками инфекционных заболеваний.	Да При отсутствии профилактических мероприятий, предупреждающих заселение объектов грызунами, наличии нор грызунов, нарушении

		периодичности проведения дератизации, дезинсекции, отсутствии защитных сеток на открывающихся фрамугах.
Химические опасности		
Остаточные количества моющих, дезинфицирующих средств	Ингибирующие вещества. Источник – моющие и дезинфицирующие вещества.	Да При нарушении требований к приготовлению растворов, инструкций по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря, посуды, при недостаточном смывании моющих и дезинфицирующих средств
Остаточные количества средств для обработки помещений от грызунов и насекомых	Могут быть источником перекрестного химического заражения пищевых продуктов	Да При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
Физические опасности		
Строительные материалы, (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Причиной попадания в продукты может служить неудовлетворительное состояние стен, потолков и не проведение косметического ремонта стен и потолков или проведение строительных работ на предприятии во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов, оборудования, инвентаря, посуды или ненадлежащая уборка.
Личные вещи (пуговицы, серьги,	Могут быть причиной удушья, порезов	Да

украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	При несоблюдении инструкции личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы.	Да Могут попасть в продукты при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.) Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да При отсутствии контроля за состоянием оборудования Источник: детали машин и механизмов. При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении, стеклянная посуда.
Загрязняющий фактор от окружающей среды	Пыль, семена растений. Источник микробиологического загрязнения.	Да При отсутствии защитных сеток на окнах.

План управления опасностями, связанными с персоналом и производственной средой

Таблица 5

№п/п	Источник опасности	Вид опасности	Описание опасности	План управления опасностями			
				Вероятность	Тяжесть	Риск по диаграмме	Предупреждающие действия
1	Персонал	Ф	Попадание посторонних предметов, находящихся на теле (серьги, украшения и т.д.) в карманах (расчески, мелкие вещи личного пользования), отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), загрязнения от спецодежды (пуговицы, нитки, кусочки ткани)	1	2	ОДР	ППОПМ Соблюдение личной гигиены Инструкция о правилах личной гигиены

		М	Загрязнения от гнойничковых, инфекционных заболеваний (гепатит А, ротавирусы и т. д.)	2	3	ОНР	ППОПМ Соблюдение личной гигиены Инструкция о правилах личной гигиены, ведение осмотров и записей в Гигиенический журнал (сотрудники)
		Х	-	-	-	-	
2	Посетители	Ф	Попадание посторонних предметов, находящихся на теле, в карманах	1	2	ОДР	ППОПМ Соблюдение инструкции о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
		Х	-	-	-	-	
3	Инфраструктура и производственная среда	Ф	Попадание посторонних предметов (строительные материалы, штукатурка, краска, продукты износа машин и оборудования, элементы технического оснащения.)	1	2	ОДР	ППОПМ Проведение своевременного ремонта стен и потолков, ППР и ТО оборудования Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока
	Инфраструктура и производственная среда	Ф	Попадание посторонних предметов - осколки стекла и т.д.)	1	4	ОНР	ППОПМ План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.

		М	Развитие микроорганизмов в помещениях при несоблюдении санитарных требований	2	2	ОДР	ППОПМ Соблюдение периодичность проведение работ по дератизации и дезинсекции раз в месяц по договору Инструкция по уборке помещений Инструкция по санитарной обработке оборудования
		М	Загрязнения микроорганизмами окружающей среды	1	2	ОДР	
		Х	Попадание дезинфицирующих и моющих веществ на продукты по причине нарушения технологии санитарной обработки помещений Остаточные количества средств для обработки помещений от грызунов и насекомых	1	3	ОДР	
4	Вода	М	Загрязнение продукции при контакте с водой, не соответствующей требованиям по микробиологическим показателям	1	3	ОДР	ППОПМ Периодические лабораторные испытания в соответствии с ППК
		Ф	-	-	-	-	

		Х	Загрязнение продукции при контакте с водой, не соответствующей требованиям по химическим показателям	1	2	ОДР	
5	Воздух	М	Может быть источником микробного загрязнения, плесеней, дрожжей	1	3	ОДР	ППОПМ Своевременная обработка стен и потолка противогрибковыми и дезинфицирующими средствами
		Ф	-	-	-	-	
		Х	-	-	-	-	
6	Оборудование, инвентарь	М	Дополнительное обсеменение продукции при недостаточно эффективной мойке и дезинфекции оборудования, инвентаря	1	3	ОДР	Соблюдение инструкции по санитарной обработке оборудования и инструкций о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Соблюдение режима мытья оборудования и инвентаря. Инструкция по санитарной обработке оборудования
		Ф	Попадание посторонних предметов элементов технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	1	2	ОДР	Визуальный осмотр, своевременное проведение ППР и ТО оборудования

		X	Остатки моющих и дезинфицирующих средств при нарушении санитарной обработки	1	1	ОДР	Количество проточной воды для смыва остатков моющих средств должно быть достаточным.
--	--	---	---	---	---	-----	--

Опасные факторы, связанные с используемым сырьём

Таблица 6

^A – аллерген

Вид опасности (опасные факторы)				
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген	
Мука пшеничная хлебопекарная ^A (аллерген, содержит глютен)				
	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, охратоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителями «картофельной	Металломагнитные примеси	Да (глютен)	Указание наличия в составе блюд

	болезни» хлеба			
Изделия хлебобулочные из пшеничной муки, из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки ^А				
	В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды	-	Да (глютен)	Указание наличия в составе блюд
Крупы ^А				
	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксины, пестициды, радионуклиды (цезий-137), охратоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Посторонние примеси, камушки	Да (глютен)	Указание наличия в составе блюд
Макаронные изделия ^А				
Для макаронных изделий яичных (патогенные в т.ч. сальмонеллы)	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), радионуклиды (цезий-137), микотоксины, пестициды	-	Да (глютен)	
Молоко и молочные продукты ^А				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i> , молочнокислые микроорганизмы, дрожжи, плесени	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, микотоксины М1, радионуклиды, подтверждаются декларациями о соответствии. Меламин, диоксины*	Кусочки полиэтилена	Да	Указание наличия в составе блюд
Овощи свежие, зелень свежая				
Яйца гельминтов и цисты патогенных	Токсичные элементы, нитраты,	Шелуха от	-	

простейших	пестициды, радионуклиды	лука		
Фрукты сушеные				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Косточки от фруктов	-	
Фрукты свежие				
	Токсичные элементы, пестициды, микотоксин патулин (яблоки)	-	-	
Лавровый лист сушеный				
Патогенные в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, плесени, сульфитредуцирующие клостридии.	Токсичные элементы, пестициды	-	-	
Консервы натуральные				
Требования промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. parvum</i> , негазиобразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. Perfringens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. Perfringens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово (для консервов в сборной жестяной таре), пестициды, радионуклиды	-	-	
Дрожжи хлебопекарные				
БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>S.aureus</i> , Плесени	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Бумага, полимерная		

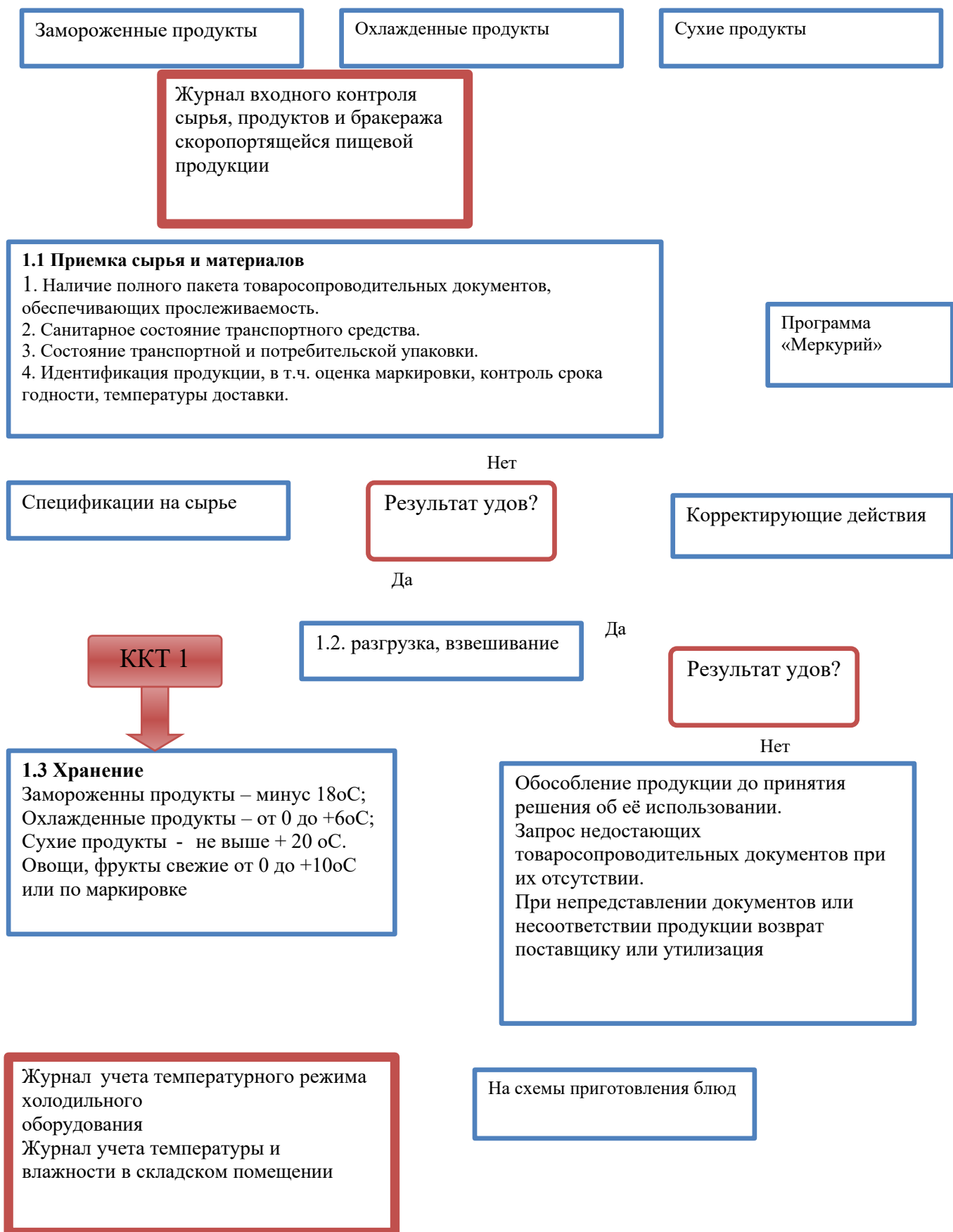
		пленка от упаковки		
Повидло, джемы				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины (патулин)	Кусочки пластика		
Соль поваренная пищевая, сахар				
-	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Посторонние примеси	-	
Мясо				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes	Токсичные элементы (кадмий, ртуть, мышьяк, свинец), антибиотики, пестициды, радионуклиды	Инородные тела (остатки упаковки, кости, хрящи)	-	
Полуфабрикаты мясные				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes, плесени	Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды	-	-	
Мясо птицы				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики	Кости, хрящи	-	
Яйца куриные пищевые ^А				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики	Яичная скорлупа	Да	Указание наличия в составе блюд
Консервы овощные				
Нарушение требований промышленной	Токсичные элементы (свинец, мышьяк,	Частицы	-	

стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. polymyxa</i> , негазиобразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).	кадмий, ртуть, олово (для консервов в сборной жестяной таре), пестициды, радионуклиды	банок при вскрытии		
Рыба и рыбная продукция ^A				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>S. aureus</i> , <i>L. monocytogenes</i> , <i>V. Parahaemolyticus</i> , сульфитредуцирующие клостридии, паразиты	Токсичные элементы, гистамины, нитрозамины, пестицидов, полихлорированные бифенилы, радионуклиды, диоксины	Рыбные кости	Да	Указание наличия в составе блюд
Масложировая продукция (масло растительное)				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г, Дрожжи, Плесени	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксины, пестициды, афлатоксин В1, показатели окислительной порчи, бенз(а)пирен, радионуклиды	кусочки пластика	-	
Какао-порошок				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины: афлатоксин В1	Бумага, от упаковки	-	
Напиток кофейный				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы),	Токсичные элементы, микотоксины,		-	

сальмонеллы, дрожжи, плесени	пестициды, кофеин (у кофейного напитка)			
Чай				
КМАФАнМ, плесени	Токсичные элементы	Бумага, от упаковки -	-	
Специи и пряности				
Токсичные элементы, пестициды	Патогенные в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, плесени, сульфитредуцирующие клостридии.	Бумага, полиэтилен от упаковки	-	
Мучные кондитерские изделия ^А				
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, КМАФАМ, БГКП, S. aureus, Плесени, Бактерии рода, Proteus	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, охратоксин А, вредные примеси,	-	да	

*Диоксины, меламин определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

Входной контроль на каждой операции включенной в блок-схему № 1



Опасности при входном контроле

Таблица 7

№ на блок -схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/источник опасности	Вероятность явления	Тяжесть последствии	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
1.1 1.2	Входной контроль, разгрузка и взвешивание	М	Возможно присутствие в сырье патогенных микроорганизмов и их рост из-за нарушения температурных режимов транспортирования, особенно молочная продукция, которая не подвергается термической обработке	1	2	ОДР					ППОПМ	Контроль сроков годности и температуры при доставке в транспортном средстве. Визуальный контроль по органолептическим показателям. Проведение входного контроля поступающего сырья, продуктов и материалов.
Ф		Возможно загрязнение сырья и материалов (перекрестные загрязнения) при нарушении условий транспортирования	1	2	ОДР					ППОПМ		
Х		Возможно загрязнение пищевых продуктов при нарушении товарного	1	3	ОДР						ППОПМ	Проведение входного контроля поступающего

			соседства и совместном транспортировании пищевых продуктов и химических средств. Возможно наличие в сырье остаточных количеств токсичных элементов (кадмий, ртуть, мышьяк, свинец), олова (для консервов в сборной жестяной таре), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитратов, ГМО) при отсутствии документов, подтверждающих безопасность									сырья, продуктов и материалов. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
1.3	Хранение сырья, полуфабрикатов, продуктов	М	Возможен рост и размножение микроорганизмов в сырье, полуфабрикатах, продуктах из-за нарушения температурных режимов хранения и при нарушении	2	3	ОНР	+	+			ККТ 1	Соблюдение условий хранения сырья и пищевых продуктов. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Журнал входного контроля сырья, продуктов и

Подготовка сырья (сыпучих продуктов, овощей, фруктов, консервов и т.д)

Мука, сахар песок и т.д

Овощи, фрукты,
зелень, крупы

Консервированные
продукты в банках

2.1 Очистка
поверхности щеткой,
вспарывание по шву,
освобождение от
упаковки,
органолептическая
оценка

2.2 Мойка, очистка,
зачистка овощей,
фруктов, зелени,
переборка и мойка
круп

2.3 Мойка банок

Результат удов?

Нет

Корректирующие действия

На схемы изготовления
блюдов

Да

2.4. мука - просеивание

на схемы изготовления блюд, соусов,
мучных
кулинарных и булочных изделий

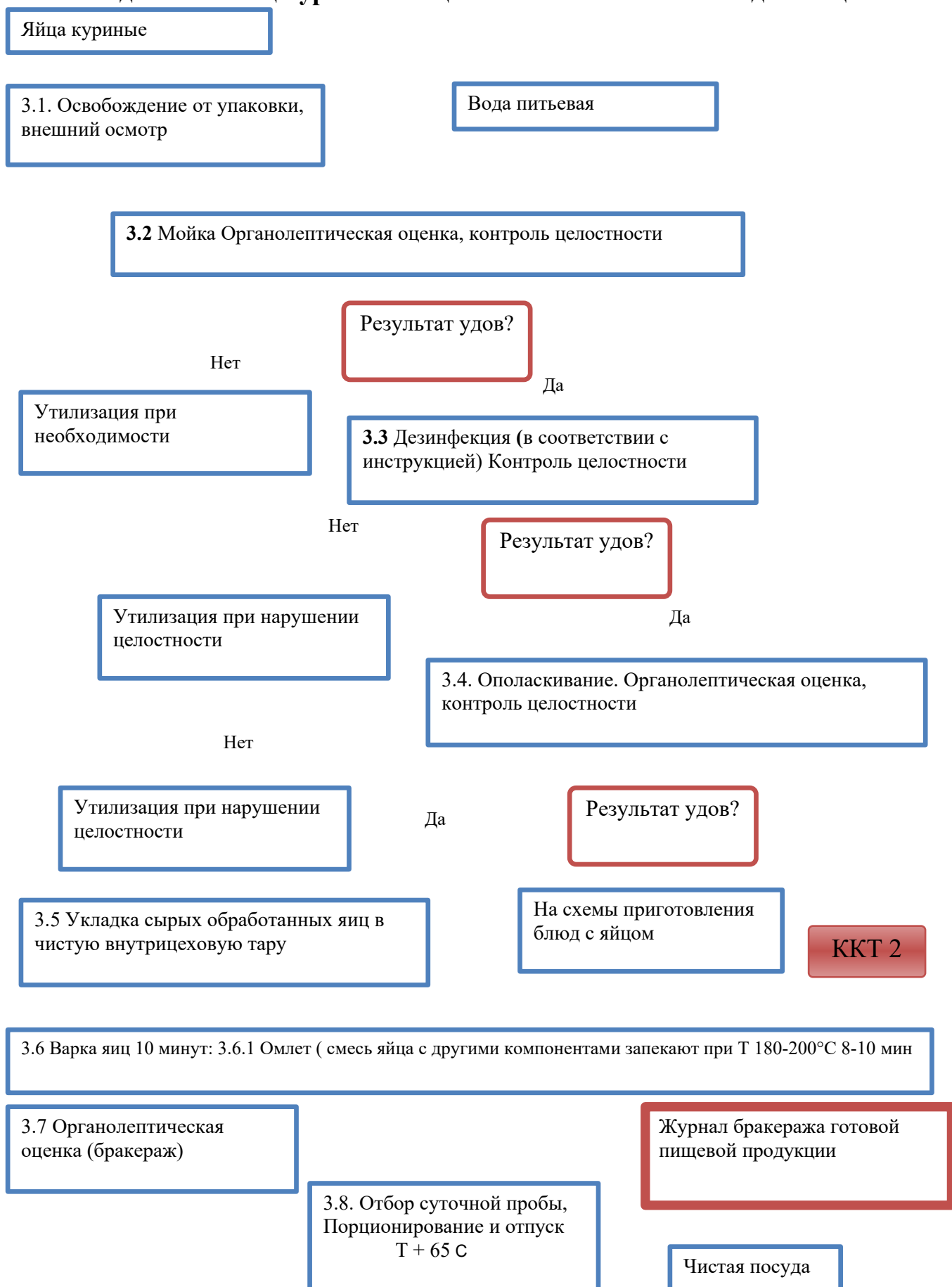
Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции включенной в блок-схему № 2 Подготовка сырья (сыпучих продуктов, овощей, фруктов, консервов и т.д)

Таблица 8

№ на блок -схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствии	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
2.1	Очистка поверхности щеткой, вспарывание по шву, освобождение от упаковки, органолептическая оценка	Ф	Возможно попадание посторонних загрязнений от транспортной упаковки (пыль, нитки, бумага, полиэтилен и т.д.)	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
2.2 2.3	Мойка овощей, фруктов, зелени, круп, Очистка, зачистка овощей, фруктов. Мойка консервных банок. Переборка круп.	М	Возможно недостаточное количество проточной воды для смывания загрязнений. Возможны перекрестные загрязнения при работе с ненадлежаще промытым инвентарем, неочищенной транспортной упаковкой.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение мойки в проточной воде.

2.2 2.3	Мойка овощей, фруктов, зелени, круп, Очистка, зачистка овощей, фруктов. Мойка консервных	Х	Свежие фрукты и сухофрукты обработанные сульфитами – сернистый ангидрид (диоксидом серы E220)	1	2	ОДР					ППОПМ	Свежие фрукты, обработанные сульфитами перед применением хорошо промыть в чистой горячей воде.
	банок. Переборка круп.	Ф	Камушки, посторонние примеси в крупах, зелени	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр, переборка круп, зелени. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
2.4	Просеивание муки	Ф	Посторонние примеси	1	3	ОДР					ППОПМ	Замена неисправных сит. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда

Подготовка яиц куриных пищевых и изготовление блюд из яиц



Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции включенной в блок-схему № 3- подготовка яиц куриных пищевых и приготовление блюд и изделий с яйцами

(Микробиологические опасности: Патогенные в том числе сальмонеллы, БГКП, S. Aureus, плесени, дрожжи)

Таблица 9

№ на блок -схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствии	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
3.1	Освобождение от упаковки, внешний осмотр	М	Возможен рост микроорганизмов из-за наличия мелких трещин, незаметных невооруженным глазом, насечки, наличия пороков. Риск снижается при термической обработке яиц.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Осмотр каждой партии Контроль целостности яиц Инструкция по обработке яиц

		Ф	Возможно попадание яичной скорлупы при нарушении целостности яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	
3.2	Мойка яиц, органолептическая оценка, контроль целостности	М	Возможно попадание микрофлоры загрязненной скорлупы во внутрь яиц из-за несоблюдения инструкции по мойке яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	Наличие и соблюдение Инструкции по обработке яиц

3.3	Дезинфекция / (в соответствии с инструкцией) Контроль целостности яиц	М	Возможно попадание микрофлоры загрязненной скорлупы (патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл) во внутрь яиц из-за несоблюдения инструкции по обработке яиц и не эффективной дезинфекции. Риск будет снижен при тепловой обработке	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Наличие и соблюдение инструкции по обработке яиц, наличие мерных емкостей для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, обучение персонала приготовлению растворов. Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующим и средствами
3.4	Ополаскивание	Х	Возможно остаточное количество дезинфицирующего средства на яйцах	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение требований к температуре воды и времени ополаскивания, концентрации дезинфицирующего раствора, (наличие инструкции). Достаточное количество воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств.

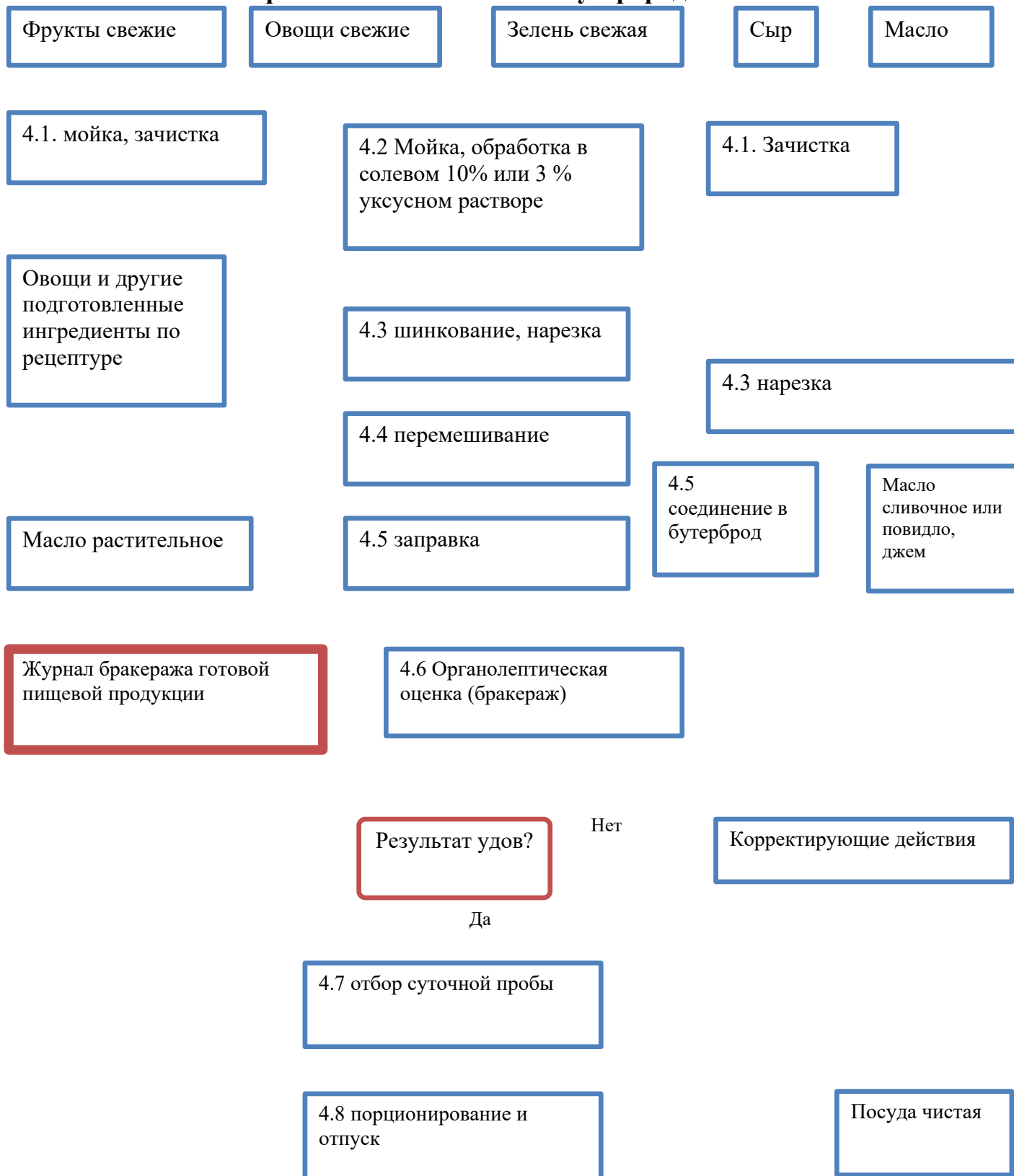
3.5	Укладка сырых обработанных яиц во внутрицевую тару	М	Возможно сохранение и рост микроорганизмов из-за ненадлежащего санитарного состояния тары для обработанных яиц	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Использование промаркированной емкости для яиц обработанных
3.6	Варка яиц	М	Возможно сохранение микроорганизмов при недостаточной тепловой обработке яиц	2	3	ОНР	+	+			ККТ 2	Время варки яиц не менее 10 минут
3.6.1	Приготовление омлетов	М	Возможно сохранение микроорганизмов при недостаточной тепловой обработке. Несоблюдение температуры приготовления в жарочном шкафу (Т 180-200°С) Нарушение толщины слоя омлета (не более 2,5-3,0 см)	2	3	ОНР	+	+			ККТ 2	Время приготовления не менее 10 минут при температуре 180-200°С толщины слоя омлета (не более 2,5-3,0 см)

3.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, достаточность термообработки, посторонний привкус, запах	1	2	ОДР					ППОПМ	Раздача блюд из яиц разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции. Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкция по управлению несоответствующей продукцией
-----	-------------------------------------	--------------	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	--

3.8	Порционирование и раздача блюд из яиц	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через посуду, руки персонала. Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.	1	3	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды, наличие перчаток при порционировании блюд. Инструкция о правилах личной гигиены персонала Включение бактерицидной лампы при порционировании. Журнал учета работы бактерицидной лампы Соблюдение сроков хранения и реализации. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств.

		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Визуальный контроль.</p> <p>Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции</p> <p>Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены.</p> <p>Инструкция о правилах личной гигиены</p> <p>Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда</p> <p>Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции.</p> <p>Выполнение инструкции по уборке помещений</p> <p>При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока</p>
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	---

Приготовление салатов и бутербродов



Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схему № 4 – приготовление салатов и холодных блюд
(Микробиологические опасности: Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Listeria monocytogenes, Бактерии рода Proteus, E. coli, S.aureus, Бактерии рода Yersinia, КМАФАнМ, БГКП, дрожжи, плесени)

Таблица 10

№ на блок -схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
4.1	Мойка овощей, фруктов, зелени Очистка, зачистка	М	В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей их мойки. Возможны перекрестные загрязнения при работе с ненадлежаще промытым инвентарем и использованием не промаркированного инвентаря.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мойки в проточной воде перед очисткой и зачисткой.
4.2	Обработка в 10 % растворе поваренной соли или 3 % растворе уксуса зелени, овощей в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.	М	Возможны попадания в готовые блюда яиц гельминтов и цист патогенных простейших из-за плохо промытых овощей и зелени	1	3	ОДР					ППОПМ	Соблюдение правил обработки. контроль: наличия мерных емкостей для приготовления раствора; порядка приготовления раствора; времени выдержки.

4.3	Шинкование овощей, нарезка	М	Возможны попадания в пищевые продукты патогенных микроорганизмов и их рост из-за плохо промытого инвентаря, отсутствия маркировки на инвентаре и кухонной посуде, высокой температуры в цехе. Возможно перекрестное загрязнение при неправильном использовании инвентаря (не по назначению), через руки повара. При нарушениях сроков годности возможен рост микроорганизмов.	1	2	ОДР					ПОПМ	Контроль маркировки инвентаря (разделочные доски, ножи), раздельное хранение чистых и грязных овощей и фруктов для предотвращения повторного загрязнения, использование досок для вареных и сырых овощей. Салаты и нарезанные компоненты в не запечатанном виде хранят при температуре (4 ± 2)°С не более 6 ч. Включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп . Соблюдение температурных параметров в помещении при приготовлении салатов - не выше 20°С. Соблюдение правил мытья рук поваром. Инструкция о правилах личной гигиены
4.4	Перебивание компонентов	М	Возможно внесение микроорганизмов в пищевые продукты при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение правил мытья инвентаря и посуды. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Перемешивание с использованием чистого кухонного инвентаря, не касаясь продукта руками. Включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидной лампы

4.5	Заправка	М	Возможен рост микроорганизмов при нарушении сроков хранения заправленных салатов	2	2	ОДР					ППОПМ	Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. Соблюдение личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены
4.6	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, вид продукта, консистенция, посторонний привкус, запах	1	2	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых салатов и холодных блюд разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкция по управлению несоответствующей продукцией

4.7	Порционирование и раздача салатов и бутербродов	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через посуду, руки персонала. Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.	1	3	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды, наличие перчаток при порционировании блюд. Инструкция о правилах личной гигиены Включение бактерицидной лампы при порционировании. Журнал учета работы бактерицидной лампы Соблюдение сроков хранения и реализации. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств.

4.7	Порционирование и раздача салатов и бутербродов	Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция по личной гигиене персонала Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока</p>
-----	---	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	---

Приготовление супов

Мясо, мясо птицы, рыба

5.1 Размораживание (дефростация):
 мяса до t минус 1,5 оС до +4 оС в толще;
 рыбы на воздухе или в холодной воде с t не выше
 +12 оС до t не выше +5 оС

Мясо, мясо птицы, рыбы,
 овощи и другие
 подготовленные
 ингредиенты по
 рецептуре

5.2 Мойка нарезка

5.3 Варка

5.4 Пассерование (морковь, лук, свекла)

5.5 Варка до готовности

5.6 Органолептическая оценка (бракераж)

Журнал бракеража готовой
 пищевой продукции

Нет

Результат удов?

Да

Корректирующие действия:
 устранение выявленных
 кулинарных недостатков

5.9 Отбор суточной пробы
 Порционирование и отпуск
 готовых супов
 температура блюд при отпуске
 не ниже + 750С

Чистая посуда

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схему № 5 – приготовление супов
(Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, E. coli, S. Aureus)

Таблица 11

№ на блок-схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
5.1	Размораживание мяса, мяса птицы, рыбы	М	Возможно нарушение параметров технологического процесса (времени и температуры при размораживании). Риск будет снижен при тепловой обработке	2	3	ОНР	+	-	+	+	ППОПМ	Соблюдение режима размораживания мяса и мяса птицы до температуры в толще мышц от минус 1°С до 1,5°С. Соблюдение режима размораживания для рыбы - до температуры в толще от 0°С до + 2°С. Не допускать вытекания мясного (рыбного) сока.
		Ф	Возможно попадание посторонних предметов, включений	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
		Х	Возможно наличие остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств на столах, кухонной посуде, моечных ваннах.	1	1	ОДР					ППОПМ	Обеспечить смывание моющих и дезинфицирующих средств достаточным количеством воды.

5.2	Мойка, зачистка, нарезка, измельчение (мясо, мясо птицы, рыба)	М	Возможны остатки кровяных сгустков, загрязнений (для мясного, рыбного сырья). Возможно развитие микроорганизмов при нарушении температурных режимов мытья и использовании плохо промытого инвентаря и оборудования. Риск снизится при тепловой обработке.	2	3	ОНР	+	-	+	+	ППОПМ	Визуальный осмотр на наличие кровяных сгустков. Соблюдение температурного режима мытья мяса, птицы и рыбы с температурой воды не выше 15 °С. Контроль микробиологического загрязнения: соблюдение личной гигиены персонала; наличие маркировки на инвентаре и его использование по назначению. Инструкция о правилах личной гигиены
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	1	2	ОДР					ППОПМ	Контроль химического загрязнения: - соблюдение инструкций санобработки мясорубки, столов, инвентаря. Инструкция по санитарной обработке оборудования Обеспечить смывание моющих и дезинфицирующих средств достаточным количеством воды. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин».
		Ф	Сколы ножей, разделочных досок, щепки на колоде для разруба мяса	1	3	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр состояния ножей, разделочных досок, колоды для разруба мяса. Инструкция по предотвращению попадания

													посторонних предметов в блюда
5.4	Припускание, пассерование	М	-										

5.3; 5.5; 5.6	Приготовление бульона, варка с овощами или крупами до готовности	М	Возможно внесение микроорганизмов при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования при протирании супов-пюре. Риск снизится при повторной тепловой обработке - кипячении.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкций о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
5.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующие внешний вид супов, их консистенция, посторонний привкус, запах и др.	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых супов разрешается только после проведения органолептической оценки готовых блюд (бракеража). Заполнение Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
5.8	Порционирование и раздача супов	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены.

												Инструкция о правилах личной гигиены
5.8	Порционирование и раздача супов											Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования супов. Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже + 75 °С. Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
		X	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, тары, обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Инструкция по санитарной обработке оборудования. Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Инструкция по

Приготовление блюд их круп: каши молочные

6.1 Взвешивание компонентов, соблюдение соотношения компонентов

6.2 Переборка, удаление посторонних примесей, промывание круп проточной водой.

Нет

Результат удов?

Да

6.3 Варка каш до готовности

Нет

Результат удов?

Да

Доваривание

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

6.4 Органолептическая оценка (бракераж)

Нет

Результат удов?

Корректирующие действия

Да

6.5 Отбор суточной пробы Раздача и отпуск готовых блюд
Температура при отпуске не ниже 65 С

Чистая посуда

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схему № 6 – приготовление блюд из круп: каши молочные

(Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы (для молочных каш), *Listeria monocytogenes* (для молочных каш), КМАФАнМ, БГКП, *S. Aureus*)

Таблица 12

№ на блок -схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
6.1	Взвешивание компонентов, подготовка сырья	Ф	Возможно попадание остатков упаковки (бумаги, полимерной пленки, ниток и т.д.)	1	1	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
6.2	Переборка круп, удаление посторонних примесей, промывание проточной водой	Ф	Посторонние примеси, камни	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль Соблюдение режима мытья круп достаточным количеством проточной воды Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда

6.3	Варка каш до готовности	Х	Возможно наличие остатков моющих средств на кухонной посуде, инвентаре при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих средств.
		М	Рост микроорганизмов при нарушении параметров технологического процесса	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение параметров технологического процесса
6.4	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, посторонний привкус, запах, подгорелости.	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых блюд разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией

6.5	Порционирование и раздача	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	<p>Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены</p> <p>Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования каш и включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп</p> <p>Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды и инвентаря. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +65 °С.</p>
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря</p> <p>Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств.</p>

6.5	Порционирование и раздача	Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока</p>
-----	---------------------------	---	---	---	---	-----	--	--	--	--	-------	---

Приготовление гарниров, блюд из овощей

Мытые и очищенные картофель, овощи

Макаронные изделия, перебранные и промытые крупы

7.1 измельчение (нарезка) компонентов

7.2 тепловая обработка (варка, тушение, припускание, пассерование, запекание)

Ингредиенты по рецептуре

7.3 картофель пропустить через протирочную машину, соединить с прокипяченным горячим молоком (для пюре)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

7.4 органолептическая оценка (бракераж)

Корректирующие действия

Нет

Результат удов?

Да

7.5 Отбор суточной пробы, порционирование и отпуск. Температура блюда при отпуске - не ниже + 650С.

Чистая посуда

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схему № 7 – приготовление гарниров, блюд из овощей

(Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, *Listeria monocytogenes*, КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода *Proteus*, *S. Aureus*)

Таблица 13

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
7.1	Измельчение (нарезка) подготовленных компонентов (овощей)	М	Возможно внесение патогенных микроорганизмов из-за плохо промытого инвентаря, отсутствия маркировки и перекрестного загрязнения при неправильном использовании инвентаря. В сырых овощах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей мойки. Риск будет снижен при тепловой обработке.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение правил мытья инвентаря и посуды. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Контроль маркировки инвентаря (разделочные доски, ножи), раздельное хранение чистых и грязных овощей.
		Ф	Возможны сколы, трещины на разделочном инвентаре, кухонной пластиковой посуде	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр инвентаря. Своевременная замена поврежденного инвентаря. Инструкция по предотвращению попадания посторонних

												предметов в блюда
7.2	Тепловая кулинарная обработка - варка, тушение, запекание овощей, варка круп, бобовых	М	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса (времени и температуры) из-за неисправного оборудования, выживание патогенных микроорганизмов. Микроорганизмы при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования.
7.3	Приготовление пюре картофельного и горохового с использованием измельчительного инвентаря	М	Возможно внесение и развитие микроорганизмов при использовании плохо промытого инвентаря, кухонной посуды.	1	3	ОДР					ППОПМ	Соблюдение. Инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
7.4	Органолептическая оценка (бракераж)	Качес т венн ы й	Возможен несоответствующий внешний вид, вид блюд, консистенции, недостаточная термообработка, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых блюд разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по

												управлению несоответствующей продукцией
7.5	Порционирование и раздача	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	<p>Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены</p> <p>Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды, Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +65 °С.</p> <p>Включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп</p> <p>Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.</p>
7.5	Порционирование и раздача	Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря</p>

												Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств.
		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по

													санитарному состоянию помещений пищеблока
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Приготовление блюд из мяса, мяса птицы

8.1 Размораживание (дефростация):
мясных продуктов до t минус 1,5 оС до +4 оС в толще

8.2 мойка, зачистка

8.3 нарезка, измельчение (для
рубленых изделий)

8.4 формирование (для
рубленых изделий)

Варка риса 8-10 минут (для
тефтелей)

8.5 тепловая кулинарная
обработка (запекание, тушение)

ККТ 2

8.6 тушение или варка мяса,
добавления риса для плова

8.7 органолептическая оценка
(бракераж)

Журнал бракеража готовой
пищевой продукции

Нет

Корректирующие
действия

Результат удов?

Да

8.8 отбор суточной пробы.
Порционирование и отпуск
готовых блюд . t блюда при
отпуске не ниже + 65 С

Чистая посуда

Приготовление блюд из рыбы

9.1 Размораживание (дефростация):

Рыбы на воздухе или холодной воде с t не выше $+12\text{ C}$ до $+5\text{ C}$

9.2 мойка, зачистка

9.3 нарезка на порционные куски или
измельчение для рубленых изделий

9.4 Формование (для рубленых изделий)
Панирование (для панированных)

9.5 запекание

ККТ 2

9.6 или варка, или тушение
рыбы

9.7 органолептическая оценка
(бракераж)

Журнал бракеража готовой
пищевой продукции

Результат удов?

Нет

Корректирующие действия

Да

9.8 отбор суточной пробы.
Порционирование и отпуск
готовых блюд . t блюда при
отпуске не ниже $+65\text{ C}$

Чистая посуда

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схемы № 8, № 9 –приготовление блюд из мяса, мяса птицы, блюд из рыбы
(Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, *Listeria monocytogenes*, КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода *Proteus*, *S. Aureus*)

Таблица 14

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
8.1 9.1	Размораживание (дефростация) мяса, мяса птицы, рыбы	М	Возможен рост и размножение микроорганизмов в сырье из-за нарушений режимов дефростации. Остатки кровяных сгустков, загрязнений, окислений. Условия для развития микроорганизмов при нарушении температурных режимов в помещении и использовании плохо промытого инвентаря и оборудования. Риск будет снижен при тепловой обработке.	3	2	ОНР	+	-	+		ППОПМ	Соблюдение режима размораживания мяса, мяса птицы до температуры в толще мышц от минус 1°С до 1,5°С. Соблюдение режима размораживания рыбы - до температуры в толще от 0°С до + 2°С. Не допускать вытекания мясного (рыбного) сока.
		Ф	Возможно попадание посторонних предметов, включений	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
		Х	Возможно наличие остаточное количество моющих и	1	1	ОДР					ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах

			дезинфицирующих средств на столах, таре, кухонной посуде, моечных ваннах.									мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечить смывание моющих и дезинфицирующих средств достаточным количеством воды.
8.2 8.3 9.2 9.3	Мойка, зачистка, нарезка, измельчение (мясо, мясо птицы, рыба)	М	Возможны остатки кровяных сгустков, загрязнений (для мясного, рыбного сырья). Возможно развития микроорганизмов при нарушении режимов мытья, при высокой температуре сырья и при высокой температуре в помещении. Возможно внесение микроорганизмов при использовании плохо промытого оборудования, инвентаря, кухонной посуды, через руки персонала. Тепловая обработка снизит риск размножения микроорганизмов.	2	3	ОНР	+	-	+	-	ППОПМ	Визуальный осмотр на наличие кровяных сгустков. Соблюдение температурного режима мытья мяса, птицы, рыбы с температурой воды не выше 15 °С. Наличие маркировки на инвентаре и его использование по назначению. Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции о правилах мытья рук.
8.4 9.4	Формование (для рубленых изделий), панирование	М	Возможно микробиологическое обсеменение через руки персонала, инвентарь. Риск будет снижен при тепловой кулинарной обработке.	2	3	ОНР	+	-	+	-	ППОПМ	Наличие маркировки на инвентаре и его использование по назначению. Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции о правилах мытья рук.

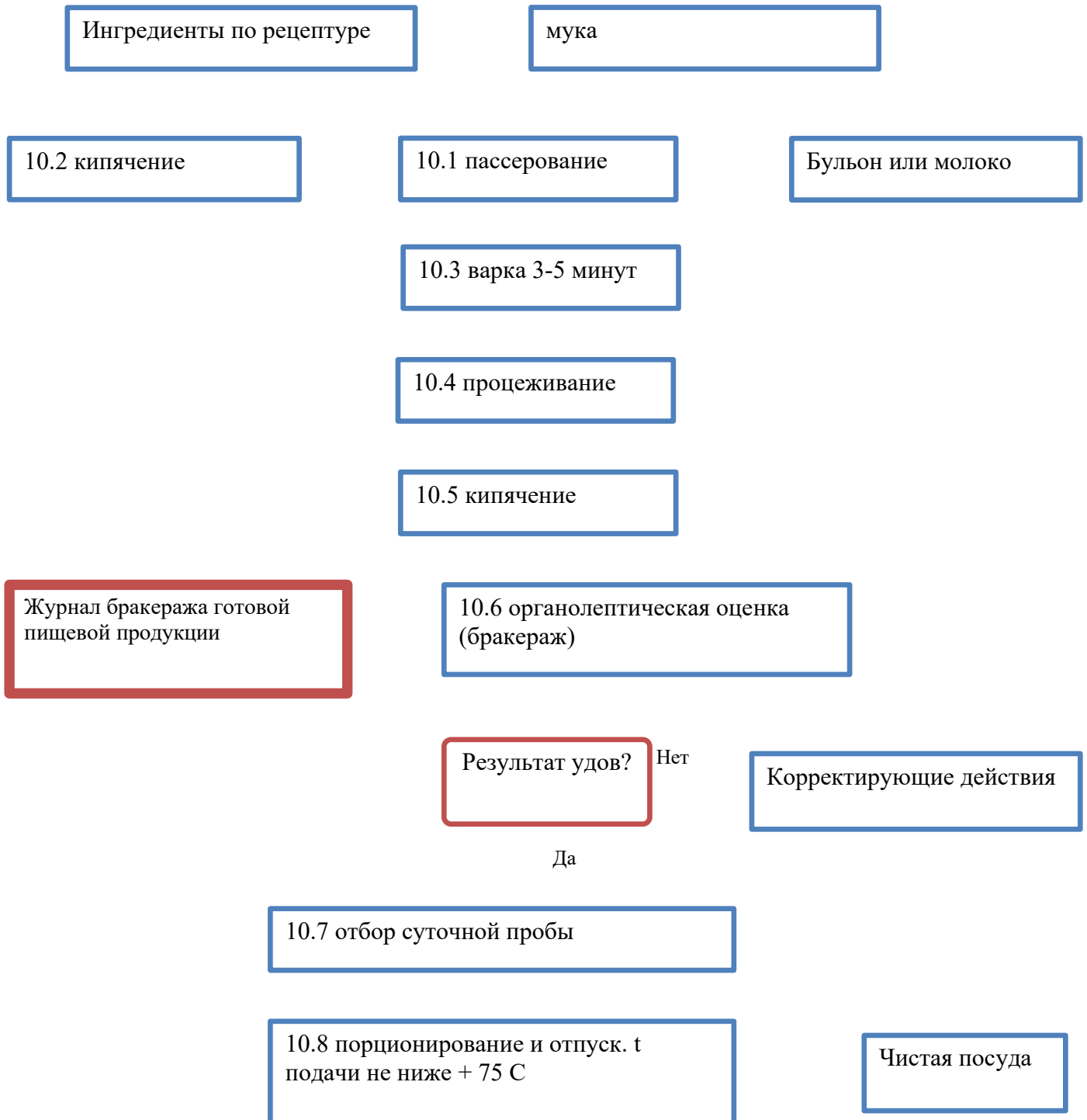
8.5 8.6 9.5 9.6	Тепловая кулинарная обработка запекание, тушение или варка, в т.ч. оценка степени готовности	М	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса, неисправное оборудование и выживание патогенных микроорганизмов при изготовлении блюд из мяса, мяса птицы, рыбы.	2	3	ОНР	+	+			ККТ 2	Соблюдение параметров технологического процесса: температуры, времени, достаточность термообработки. Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования. Выделение бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта. Для натуральных рубленых изделий температура в толще - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Мясо рыбы должно легко отделяться от кости или для филе – определение по коагулированию белка.
8.7 9.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, вид продукта, недостаточная термообработка, консистенция, посторонний привкус, запах.	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых блюд разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору

												суточной пробы в пищевом блоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
	Порционирование и раздача		посуду, руки персонала.									Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции и включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды, инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря , инструкции о правилах мытья рук. Контроль температуры блюдов при раздаче не

												ниже +65°С.
		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Визуальный контроль. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости</p>

													внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Приготовление соусов



Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схему № 10 – приготовление соусов

(Микробиологические опасности: Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода *Proteus*, *S. Aureus*)

Таблица 15

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
10.1	Смешивание	Ф	Возможно попадание посторонние примесей	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль
10.2 10.3 10.5	Варка Кипячение	М	Возможно загрязнение от плохо промытой кухонной посуды и инвентаря. Риск снижается за счет тепловой	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и

												дезинфицирующих средств.
10.6	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР						ППОПМ Раздача готовых соусов разрешается только после проведения контроля (бракеража). Заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
10.7	Раздача (с блюдами)	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3	ОНР	+	-	-			ППОПМ Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования. продукции и включение бактерицидной лампы.

												Инструкция по уборке помещений. Журнал учета работы бактерицидных ламп Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды и инвентаря. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +75°С .
10.7	Раздача (с блюдами)	Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, тары , Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение

Приготовление напитков

11.1 переборка, промывание сухофруктов

11.2 кипячение компотов, заваривание чая, какао киселя, кофейного напитка

11.3 настаивание компота, чая

11.4 охлаждения компотов в закрытых емкостях, в которых они приготовлены

11.5 органолептическая оценка (бракераж)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Результат удов?

Нет

Корректирующие действия

Да

11.6 отбор суточной пробы. Порционирование и отпуск. Горячие напитки при раздаче должны иметь t не ниже $+ 75\text{ C}$, холодные не выше $+ 20\text{ C}$

Чистая посуда

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства напитков на каждой операции, включенной в блок-схему № 11 –приготовление напитков

(Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, S. Aureus)

Таблица 16

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
11.1	Переборка ягод, сушеных фруктов, удаление посторонних примесей, промывание	Ф	Возможно наличие посторонних примесей, камней в сухофруктах, ягодах	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Переборка и соблюдение режимов мойки в проточной воде.
11.2	Кипячение компотов. Заваривание чая Приготовление киселя Приготовление какао, кофейного напитка	М	Возможно загрязнение от плохо промытой кухонной посуды и инвентаря. Риск снижается за счет тепловой обработки	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
11.3	Настаивание	М	Возможен рост микроорганизмов из-за длительного настаивания в теплом месте.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение требований к технологическому процессу по технологической карте.
11.4	Охлаждение напитков: компота	М	Возможен рост микроорганизмов из-за длительного охлаждения.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Быстрое охлаждение в закрытых емкостях, в которых были

			Риск возрастает, если не использовать быстрое охлаждение.									приготовлены.
11.5	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых напитков разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
11.6	Порционирование и раздача напитков	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые напитки через инвентарь, посуду, руки персонала. Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция по личной гигиене персонала Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования

												<p>напитков и включение бактерицидной лампы.</p> <p>Журнал учета работы бактерицидных ламп</p> <p>Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды и инвентаря.</p> <p>Контроль температуры: горячие напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже +75°C, холодные напитки - не выше +20°C. Срок выдачи готовых напитков не должен превышать 2 часов от момента приготовления.</p>
11.6	Порционирование и раздача напитков	Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря.</p> <p>Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств.</p>
		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Визуальный контроль.</p> <p>Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены.</p> <p>Инструкция о правилах личной гигиены</p> <p>Инструкция по</p>

Приготовление блюд из творога

12.1 протирание или взбивание

12.2 приготовление массы

12.3 перемешивание

12.4 формирование

12.5 запекание

ККТ 2

12.6 охлаждение

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

12.7 органолептическая оценка (бракераж)

Результат удов?

Нет

Корректирующие действия

Да

12.8 Отбор суточной пробы, порционирование и отпуск.
Для горячих блюд - температура не ниже +65°C Срок годности готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.

Чистая посуда

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд из творога на каждой операции, включенной в блок-схему № 12 – приготовление блюд из творога

(Микробиологические опасности: КМАФАнМ, БГКП, S. Aureus, Бактерии рода Proteus, Плесени)

Таблица 17

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
12.1	Протирание или взбивание	Ф	Возможно попадание посторонних предметов от персонала, от плохо очищенного и промытого миксера	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение требований к технологическому процессу по технологической карте Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
12.2 12.3 12.4	Приготовление массы Перемешивание Формование	Х	Возможно наличие остатков моющих средств на оборудовании, посуде, инвентаре при недостаточном смывании этих средств.	3	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств.

		М	Возможно микробиологическое обсеменение от рук персонала. Тепловая обработка уменьшит численность бактерий до приемлемого уровня.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены
		Ф	Возможно посторонних предметов от персонала, помещения, скорлупы яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр И процеживание меланжа
12.5	Запекание	М	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса, неисправное оборудование, выживание патогенных микроорганизмов	2	3	ОНР	+	+			ККТ2	Соблюдение параметров технологического процесса: температуры, времени. Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования.
12.6	Охлаждение	М Ф Х	- - -									
12.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид изделий, подгорелости, недостаточность термообработки, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	Отпуск готовых изделий разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии

												готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
12.8	Порционирование и отпуск	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые изделия через инвентарь, посуду, руки персонала. Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции Контроль температуры срока раздачи – не должен превышать 2 часа от момента приготовления. Для горячих блюд - температура не ниже +65°С Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной

			недостаточном смывании этих средств.									посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
12.9		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений

Приготовление мучных кулинарных и булочных изделий

13.0 Приготовление теста
13.1 приготовление начинки

13.2 Брожение (для дрожжевого) теста

13.3 Формование

Подготовленные начинки
(для изделий с начинками)

13.4 Расстойка для дрожжевых изделий

13.5 Тепловая обработка (выпечка)

13.6 Охлаждение

13.7 Органолептическая оценка (бракераж)

Журнал бракеража готовой
пищевой продукции

Результат удов?

Нет

Корректирующие действия

Да

13.8 Отбор суточной пробы и отпуск

Чистая посуда

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства мучных блюд и мучных кулинарных изделий на каждой операции, включенной в блок-схему № 13 – приготовление мучных кулинарных и булочных изделий

(Микробиологические опасности: КМАФАнМ, БГКП, S. Aureus, Бактерии рода Proteus, Плесени)

Таблица 18

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
13.0	Приготовление теста	Ф	Возможно попадание посторонних предметов от персонала, от плохо очищенной и промытой емкости для замеса теста, от скорлупы яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение требований к технологическому процессу по технологической карте, инструкции о правилах личной гигиены, инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
13.1	Приготовление начинки	Ф	Возможно попадание посторонних предметов от персонала, от плохо очищенной и промытой емкости для замеса теста, от скорлупы яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в блюда и изделия, инструкции о

												правилах личной гигиены, инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
13.2	Брожение (для дрожжевого теста)	X	Возможно повышение кислотности теста при нарушении времени брожения	1	1	ОДР					ППОПМ	Контроль t теста 35-40 °С Времени брожения по ТТК
		X	Возможно наличие остатков моющих средств на оборудовании, деже при недостаточном смывании этих средств.	3	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, тары . Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих средств.
13.3 13.4	Формование Расстойка (для дрожжевого теста)	М	Возможно микробиологическое обсеменение от рук персонала. Тепловая обработка уменьшит численность бактерий до приемлемого уровня.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение правил мытья рук поваром. Контроль времени расстойки
		Ф	Возможно посторонних предметов от персонала, помещения, скорлупы яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр, процеживание меланжа. Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в блюда и изделия, инструкции о правилах личной гигиены, инструкции о

												правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
13.5	Выпечка для мучных изделий, варка для мучных блюд.	М	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса, неисправное оборудование, выживание патогенных микроорганизмов при изготовлении изделий с начинками	1	3	ОНР					ППОПМ	Соблюдение параметров технологического процесса: температуры, времени. Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования.
13.5	Охлаждение	М Ф Х	- - -									
13.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид изделий, подгорелости, недостаточность термообработки, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	Отпуск готовых изделий разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
13.8	Отпуск	М	Возможно внесение микроорганизмов в	3	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная

			готовые изделия через инвентарь, посуду, руки персонала.									одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте отпуска продукции. Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Рабочий лист ХАССП РЛ -1

Наименование продукта: охлажденные и замороженные продукты

Наименование технологического процесса: хранение охлажденных и замороженных продуктов

Именован ие этапа	№ ККТ	Опасный фактор	Критич еские значения	Процедура мониторинга				Документы- рование)	Требуемые действия	Ответственный
				Частота монито- ринга	Метод измерения	Коррекция	Отв етственны й			
Хранение сырья, полуфабрик атов 1.3	ККТ 1	Микробиологический возможен рост патогенных микроорганизмов из-за нарушений режимов хранения	Температура в ХК +2°С до +6°С, в МК не выше -18°С	2 раза в день утром и вечером	Поверен ный термоме тр	Провести оценку возможности использова ния продуктов	Кладов щик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	В соответствии с документом: Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Отрегулировать температуру регуляторами холодильников или провести ремонтные работы холодильников. При несоответствии сырья, пищевых продуктов действия по Инструкции по управлению несоответствующей продукцией	К ла до в щ ик

Рабочий лист ХАССП РЛ -2

Наименование продукта: вторые блюда из мяса, мяса птицы и рыбы, блюда из яиц, блюда из творога

Наименование технологического процесса: термическая (кулинарная) обработка (объединенный)

Наименование этапа	№ ККТ	Критический опасный фактор	Предельные значения	Процедура мониторинга				Документы (рование)	Контролирующие действия	Ответственный
				Частота мониторинга	Метод измерения	Коррекция	Ответственный			
Тепловая обработка мясных блюд, блюд из птицы и	ККТ 2	Микробиологический: возможно выживание патогенных микроорганизмов в готовой продукции из-	Температура и время приготовления ТК. t в толще продукта - для	Каждая партия	Термометр на тепловом оборудовании или проверка терморегулятора	Провести оценку возможности использования	Кладовщик Повар	Журнал бракеража готовой пищевой	провести ремонт теплового оборудования и восстановление	Кладовщик,

Приложение 34

Программа проведения внутренней проверки ХАССП

№ п/п	Объект проверки (наименование подразделения)	Документ, на соответствие которому проводится проверка	Руководитель аудиторской группы	Сроки проведения 202____г												Примечание	
				Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь		
1	Проведение анализа претензий и жалоб по безопасности пищевой продукции	Книга отзывов и предложений Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции															
2	Оценка соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП	Журналы, нормативные документы															

3	Проверка выполнения предупреждающих действий	<p>Проведение анализа договоров на поставку сырья, продукции до его подписания;</p> <p>проведение анализа закупок по предприятию и работа с поставщиками по улучшению качества поставляемых продуктов, сырья;</p> <p>входной контроль поступающего сырья и выходной контроль готовой продукции согласно нормативной документации, планово – предупредительные ремонты оборудования и проверка на технологическую точность;</p> <p>поддержания в рабочем состоянии средств измерений и своевременная их проверка;</p> <p>проведение профессионального обучения персонала;</p> <p>актуализация нормативной документации.</p>													
4	Анализ результатов мониторинга ККТ и проведенных корректирующих действий	<p>Анализ несоответствия или проблемы в области качества;</p> <p>определение, исследование и установление причин появления несоответствий;</p> <p>определение и оценивание необходимости действий, чтобы избежать повторения несоответствий;</p> <p>определение необходимых и достаточных мероприятий по корректирующим действиям с целью предотвращения повторного появления</p>													

		несоответствия; осуществление необходимых действий; контроль исполнения корректирующих действий															
5	Оценка эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению.	Отчет о результатах проверки эффективности системы															
6	Актуализация документов	НД, технологические документы															