

Управление образования города Ростова-на-Дону  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 220» (МБДОУ № 220)  
344015 г. Ростов-на-Дону, ул. Зорге, 39/2 тел.(факс):8(863) 225-01-33 e-mail:ds@ ds220.ru  
ИНН/КПП 6168098950 / 616801001 ОГРН 1026104366144 ОКПО 53521035

Учено мнение  
выборного органа первичной  
профсоюзной организации МБДОУ № 220  
Председатель выборного органа первичной  
профсоюзной организации  
\_\_\_\_\_ А.М.Орлянкина

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ № 220  
\_\_\_\_\_ С. В. Чумак  
Приказ от 09.01.2023 №15

**Программа  
производственного контроля в МБДОУ № 220  
с применением принципов ХАССП**

г.Ростов-на-Дону

## ВВЕДЕНИЕ.

**Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП** - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства, выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43.

Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью учреждения/предприятия:

- идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) 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;

- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических– контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

**Программа разработана** для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Ростова-на-Дону «Детский сад № 220» (далее – МБДОУ № 220).

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

**Цель программы по соблюдению принципов ХАССП: обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.**

**Задачи системы управления безопасностью производства продукции:**

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля–факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников; - контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

## **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

### **Паспорт юридического лица- МБДОУ № 220, 344015, Г.Ростов-на-Дону, ул.Зорге, 39/2.**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Ростова-на-Дону «Детский сад № 220» является некоммерческой организацией, созданной для оказания услуг в сфере образования, реализации конституционного права граждан Российской Федерации на получение общедоступного и бесплатного дошкольного образования, обеспечение охраны и укрепления здоровья и создание благоприятных условий для разностороннего развития личности, в том числе возможности удовлетворения потребности воспитанников в получении дополнительного образования, создания условий для отдыха, культурной, спортивной и иной деятельности воспитанников.

МБДОУ № 220 является юридическим лицом.

Учредителем МБДОУ № 220 является муниципальное образование «Город Ростов-на-Дону»

Функции и полномочия учредителя осуществляет в рамках своей компетенции, установленной нормативным правовым актом муниципального образования, Управление образования города Ростова-на-Дону.

Место нахождения Управления образования: 344002, Российская Федерация, Ростовская область, г.Ростов-на-Дону, ул.Обороны, 76.

Заведующий МБДОУ № 220 Чумак Светлана Васильевна, телефон. 8(863)2250133

Заместитель заведующего по АХР Жукова Лидия Ивановна, телефон 8(863)2250133

### **Перечень объектов контроля:**

- пищеблок,
- кладовые,
- складские помещения

### **Состав работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией:**

-шеф-повар-1

-повар – 4

-кухонный рабочий – 2

-младший воспитатель-14

-кладовщик

### **Общие требования**

#### **Организация работ в МБДОУ № 220**

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий МБДОУ № 220, который определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях. Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Заведующий определяет область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам жизненного цикла, к которым относятся производство, хранение, потребление. Заведующий подбирает и назначает Совет по питанию, действующий по принципам ХАССП, который несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Члены Совета по питанию в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В состав Совета по питанию входят координатор и секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав Совета по питанию (далее - Совет) в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав Совета по питанию в случае необходимости;
- координирует его работу;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену Совета;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами Совета;
- доводит до исполнителей решения Совета;
- представляет Совет в руководстве организации.

В обязанности секретаря входит:

- организация заседаний Совета;
- регистрация членов Совета на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых Советом,

Заведующий МБДОУ определяет и своевременно предоставляет Совету необходимые ресурсы, в том числе: время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы; необходимую документацию; доступ к источникам информации.

Заведующий определяет состав бракеражной комиссии из числа работников МБДОУ. В состав комиссии может входить представитель администрации, медицинская сестра. В обязанности бракеражной комиссии входит ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

### Исходная информация для деятельности программы «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

-Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 3.2.1. опасные факторы;

-Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

- Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;

-Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;

-Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

-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;

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

### Порядок организации и проведения контроля

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

#### **Биологические опасности:**

-источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

#### **Химические опасности:**

-источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

#### **Физические опасности:**

-физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала. Перечень критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.

Приемка сырья. Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую ( в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. Отобранное сырье для приготовления кулинарных изделий тщательно зачищают, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой, зелень рекомендуется замачивать с последующим ополаскиванием проточной водой. Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим МБДОУ на основе «Ассортимента основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» (утв. Минздравом РФ 04.04.1999 № 1100/904-99-115), по технологическим документам, в том числе технологическим картам, разработанным и утвержденным заведующим МБДОУ. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

#### **Термообработка при приготовлении кулинарных изделий.**

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 холодных закусок при раздаче. Салаты, винегреты заправляют перед отпуском (только растительным маслом, срок хранения не более 30 минут).

Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометр), соблюдать условия хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

Лабораторный контроль термообработки проводится с помощью санитарно-химических и санитарно-микробиологических исследований готовых блюд. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. 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 технико-технологических и технологических карт, стандартов, а также ГОСТов на аналогичную продукцию).

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов в начале 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, тушеных, запеченных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

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

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

#### 4.3.3 Требования к кулинарной обработке.

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

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

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

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при 14- 20 °С.

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

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

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения). При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в

подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4- 2 С.

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

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

#### **Разработка систем мониторинга.**

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях с занесением в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и влажности- в складских помещениях с занесением результатов в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (*Приложение № 1,2*)

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции». (*Приложение №3*) который хранится в течение года.

Термообработка - ведение «Журнала бракеража готовой пищевой продукции» каждой партии готовой продукции.

Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, включая оценку степени готовности, разрешение к реализации блюда, подписи членов бракеражной комиссии, результаты взвешивания порционных блюд. (*Приложение № 4*)

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

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

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

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.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.

Органолептическая оценка, согласно «Журнала бракеража пищевой продукции» проводится ежедневно.

Не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции проводится согласно *Приложению № 5*

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

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

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:

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, контактирующих с пищевой продукцией. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» (*Приложение №6*).

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.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

-снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

-сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или заведующему МБДОУ;

-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой.

У обслуживающего персонала дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный халат для уборки помещений.

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

#### **Что включает в себя контроль принципов ХАССП.**

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

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), воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (младший воспитатель, кухонный рабочий, повар).

#### **Контроль принципов ХАССП включает:**

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

-Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологический 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.

- 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. Лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

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

- Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

**ЭТАПЫ МНОГОСТУПЕНЧАТОГО КОНТРОЛЯ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ,  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполните	Определяемые показатели	Оформлен ие результатов	Предупреждаю щие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	<p><b>Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции</b> (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока МБДОУ):</p> <p>1.1.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды</p>	<p>-приемка сырья; -приемка вспомогательных материалов, инвентаря, тары, посуды, тары, производственной тары, приборов</p> <p><i>Исполнители:</i> кладовщик</p>	<p>1.Требования к упаковке и маркировке: -соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и Россельхознадзоре), а также удостоверением качества и декларацией соответствия.</p>	<p>-Книга поступления пищевой продукции -Система «Меркурий» (погашение ветеринарных свидетельств)</p>	<p>Приостановка приемки сырья, информирование администрации МБДОУ, возврат на склад поставщику</p>	<p>Кладовщик, зам.заведующего по АХЧ</p>
2	<p><b>Промежуточный контроль</b></p> <p>Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки</p> <p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2.Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3.Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» техническим условиям</p>	<p>1.Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы, мясных субпродуктов. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки.</p> <p>3. Мучные кулинарные изделия собственной выпечки</p> <p>4. Готовая кулинарная продукция.</p> <p>5. Свежие овощи, картофель, фрукты</p> <p>6.Вода питьевая</p>	<p>2.1. Соблюдение рецептуры, технологии</p> <p>2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>2.3.Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба.</p> <p>2.4. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи.</p> <p>2.5.Вода: - Микробиологические показатели, Химические показатели, Радиологические показатели.</p>	<p>Бракеражный журнал Органолептическая оценка Сертификаты качества</p>	<p>Приостановка процесса, информирование заведующего МБДОУ, установление причин несоответствия их устранение</p>	<p>Повар, медицинская сестра, бракеражная комиссия</p>
3	<p><b>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока:</b></p> <p>-соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм,</p>	<p>3.1.Санитарное состояние: спецодежды, цеха, оборудования, инвентаря, тары,</p>	<p>3.1.Наличие графиков генеральной уборки помещений</p> <p>3.2Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</p>	<p>Гигиенический журнал сотрудников Санитар</p>	<p>Приостановка процесса, информирование заведующего</p>	<p>Медсестра, повар</p>



	- качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. <u>В целом вся внутренняя политика МБДОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции</u>	посуды, помещений, оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды	3.3.Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиям СанПиН. 3.4.Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря 3.5.Осмотр работников, связанных с изготовлением продукции и работников, контактирующих с пищевой продукцией 3.6.Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока, младших воспитателей и санитарного гигиенического обучения	ные книжки	МБДОУ, установление причины несоответствия и ее устранение	
4	<b>Контроль эффективности работы:</b> -холодильного оборудования, -технологического оборудования, -инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	Ежедневный обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, буфетных к безопасному приему пищи в МБДОУ Наличие технического паспорта на оборудование, протоколов испытаний	Служебные записки, Контракты по ТО технологического и холодильного оборудования, и его ремонту	Информирование заведующего МБДОУ, проведение ремонтных работ	Заместитель заведующего по АХР
5	<b>Контроль температурного режима</b> хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, <b>режима влажности</b> в складских помещениях	Режим хранения	ежедневно	-Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Информирование заведующего МБДОУ, проведение ремонтных работ системы кондиционирования и вентиляции	Медсестра кладовщик
6	<b>Контроль за соблюдением условий труда работников</b>	Выборочно рабочие места	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников	График стирки	Информирование	Заведующий Зам.заведующего

			Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока, продуктовой кладовой Соблюдение охраны труда, специальная оценка условий труда Наличие медицинской аптечки	спецодежды Отчет по результатам СОУТ	заведующего МБДОУ, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение доп. мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативно-правовых актов	о по АХР медсестра
7	<b>Контроль за режимом питания детей</b>	Выборочно группы	Ежедневно Время выдачи и приема пищи детьми Объем порций. Соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи	Карты контроля	Информирование заведующего МБДОУ, установление причины несоответствия и ее устранение	Ст.воспитатель Совет по питанию

При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями**

а) подлежащим медицинским осмотрам согласно приказа № 302Н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

Профессия, должность	Вредные производственные факторы согласно Приложению 1	Перечень работ согласно Приложению 2	Пункты приложения 1,2 приказа МЗСР № 302н	Частота проведения профмед осмотров
повар	Тепловое излучение, пыль мучная	Работы в организациях общественного питания	Прилож.1: п.3.10,п.2.7 Прилож.2: п. 15	1 раз в год
кухонный рабочий	Синтетические моющие средства, аллергены, "А" инфицированный материал и материал, зараженный или подозрительный на заражение микроорганизмами 3-4 групп патогенности (опасности) или гельминтами	Работы в организациях общественного питания	Прилож.1: п. 1.3.3, п. 1.1.1, п.2.4, Прилож.2: п. 15, п.20	1 раз в год

б) подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.2000г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

должность	Периодичность прохождения
повар	1 раз в год
Кухонный рабочий	1 раз в год

**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
- Заклучение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

**Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля** - Гигиенический журнал (сотрудники)

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Личные медицинские книжки работников
- Контракты и акты приема выполненных работ по контрактам (вывоз и утилизация отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов. (Приложение № 8)

**Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы**

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащение пищеблоков МБДОУ современным высокотехнологичным оборудованием;
- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников;

Реализация Программы обеспечит перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.







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

№ п/п	мероприятия	Способ проведения	периодичность	Ответственное лицо
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	- Все помещения МБДОУ должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования. - На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, - Инвентарь для уборки групповых, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. - Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте. -По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.	постоянно	Младший воспитатель, повар
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за разведением рабочего раствора и использованием его согласно инструкции производителя	постоянно	Младший воспитатель, повар, медсестра
3	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	В соответствии с заключенным контрактом на дезинсекцию и дератизацию	В соответствии с графиком обработки	Заместитель заведующего по АХР
4	Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции	- Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением дезинфицирующих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования. Производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью. Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой	постоянно	Повар медсестра

		технологической операции разделочные доски, ножи подвергаются санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных каскетах в цехе, за которым они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуде.		
5	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов	Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. В период карантина проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергаются мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-каскетах, ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергаются санитарной обработке. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. - Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. - Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.	постоянно	Младший воспитатель Повар медсестра
6	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя	постоянно	Заместитель заведующего по АХР, повар медсестра
7	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: • механическая очистка от остатков пищи; • мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; • ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С; • просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. • Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола	постоянно	Повар Младший воспитатель
8	Проведение генеральной уборки	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всего пищеблока, с применением моющих и дезинфицирующих средств; должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти, дезинфекция технологического и	1 раз в месяц	повар



		холодильного оборудования		
9	Уборка территории и вывоз мусора	<p>- Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.</p> <p>- Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают.</p> <p>Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.</p> <p>- Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт регионального оператора по вывозу ТБО</p>	По графику	Заместитель заведующего по АХР
10	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли, отслоения штукатурки и др.	По мере необходимости	Заведующий Заместитель заведующего по АХР



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

мероприятия	периодичность	Ответственное
Уборка территории и вывоз мусора	ежедневно	Дворник Зам.заведующего по АХР
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Заведующий Зам.заведующего по АХР
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц	Мл.воспитатель повар
Проверка качества уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	постоянно	медсестра
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	своевременно	Заведующий Зам.заведующего по АХЧ
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	своевременно	Зам.заведующего по АХР медсестра
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	постоянно	Кладовщик Зам.заведующего по АХР
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно	Бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	постоянно	Зам.заведующего по АХР
Контроль за температурным режимом хранения продуктов, режимом влажности	ежедневно	Медсестра кладовщик
Соблюдение правил товарного соседства	ежедневно	Кладовщик повар
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	По графику	Зам.заведующего по АХР
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно	медсестра
Организация профилактических медицинских осмотров и гигиенического обучения работников	По графику	Заведующий медсестра
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	При запросе	заведующий



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

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 «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);
3. СанПиН 2.3.2.1394-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4. Закон Российской Федерации «О государственном регулировании в области генноинженерной деятельности» от 05.06.1996 г. № 3348-1
5. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300- 1 6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ 7. Единые санитарно-эпидемиологические и санитарные требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю), утверждены Решением Комиссии Таможенного Союза от 28.05.2010 № 299
8. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» утверждены решением Комиссии ТС от 16.08.2011 № 769
9. ТР ТС 029/2012 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);
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Утв. решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 880
11. ТР ТС 022/2011 ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» » Утв. решением Комиссии ТС от 09.12.2011 №881
12. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Утв. решением Комиссии ТС от 09.12.2011 №882
13. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» Утв. решением Комиссии ТС от 09.12.2011 №883
14. ТР ТС 024/2011 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе, диетического, лечебного и диетического профилактического питания» Утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34
15. ТР ТС 033/2013 ТР ТС принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии «О безопасности молока и молочной продукции», от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1-115)
16. ТР ТС 034/2013 ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. №68
17. Постановление государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32»Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требований к организации общественного питания населения»
18. Постановление государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

