

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 51
Московского района Санкт-Петербурга**

196210, г. Санкт-Петербург, ул. Штурманская, д. 38 корп.2, литера А

ПРИНЯТО

Решением Общего собрания работников
образовательного учреждения
Протокол № 6 от 30.11.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детский сад № 51
Московского района Санкт-Петербурга
Приказ № 65 от 30.11.2022
_____ Ю.Ю.Багина

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 51
МОСКОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург
2022

1. Общие положения

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП (далее – Программа ХАССП), устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) и организации производственного контроля в ГБДОУ детский сад № 51 Московского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП. (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Основные сведения

Краткая характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 51 Московского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 51 Московского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none"> • дошкольное образование;
Юридический адрес:	196210, Санкт-Петербург, внутригородская территория города федерального значения муниципальный округ Пулковский меридиан, улица Штурманская, дом 38, корп.2, литера А
Фактический адрес:	196210, Санкт-Петербург, улица Штурманская, дом 38, корп.2, литера А, (1 здание); улица Штурманская, дом 40, литера А (2 здание)
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящие 2-х этажные здания
Площадь	1 здание – 1948,8 кв.м. 2 здание – 980,1 кв.м.
Оборудование	оборудование офисное, оборудование для проведения учебной деятельности, оборудование пищеблока, оборудование прачечной
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	холодная и горячая вода, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Состав Программы ХАССП включает следующие данные:

- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- порядок организации и проведения производственного контроля;
- перечень критических контрольных точек (критических пределов) процесса производства (изготовления);
- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений;
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение 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;
- требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции;
- технологические инструкции контроля и мониторинга ХАССП.

3. Перечень санитарных правил, методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- ФЗ от 30.03.1999 № 52 – ФЗ «О санитарном благополучии населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ФЗ от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
- ФЗ от 27.12.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ФЗ от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- ФЗ от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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»;
 - Положения технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
 - Положения технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировок» (ТР ТС 022/2011);
 - Положения технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 - Положения технического регламента Таможенного союза ТР ТС ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
 - Положения технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 - Положения технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
 - Положения технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
 - Приказ Минздрав России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
 - Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

4. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

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

4.2. Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока представлен в таблице ниже.

Таблица 1 - РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр, термометры, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи, производственные столы, моечная ванна
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина, среднетемпературные холодильные шкафы, раковина для мытья рук

Наименование помещения	Оборудование
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, фаршемешалка, котлетоформовочный автомат моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, контрольные весы, пароконвектомат, раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц (место в мясорыбном цехе)	Производственный стол, моечные ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

4.3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Неисправно» (с указанием названия оборудования), обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других повреждений);
- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «Птица» - сырые куры (допускается сыр. кура), «СР» - сырая рыба (допускается сыр. рыба), «СО» - сырые овощи (допускается сыр. овощи), «ВМ» - вареное мясо (допускается вар. мясо), «ВО» -

вареные овощи (допускается вар. овощи), «гастрономия» (допускается гастрон.), «Х» – хлеб (допускается написание полного наименования – хлеб), «Зелень»; «салат», «ВК – варёная кура», «масло.сл.», «ГП» – готовая продукция (допускается - гот.прод.). Допускается цветовая маркировка досок и ножей (приложение № 1);

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на плоских дуршлагах, обеспечивая стекание воды.

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

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

4.8. Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в кабинете завхоза.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.17. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть

изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

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

- посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки;
- столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках;
- чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают;
- столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх;
- столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

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

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

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

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

4.23. Допускается использование одноразовых салфеток из нетканых материалов. Повторное использование, замачивание и пр. - запрещается.

4.24. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 5% раствором «Ника ЭкстраМ», а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

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

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

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией (ежемесячно).

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

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ детском саду № 51 Московского района Санкт-Петербурга осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются в «Журнале входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья», который хранятся в течение года.

Таблица 2 - Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации и продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации и продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание<*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

/*/ -указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Таблица 3 - Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо	<ul style="list-style-type: none"> свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса – мясной, свойственный данному виду животного; замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком; оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса;
-------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже; • свежесть мяса можно установить и пробной варкой – небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.
Рыба	<ul style="list-style-type: none"> • у свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. • у мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. • у несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара)
Молоко и молочные продукты	<ul style="list-style-type: none"> • свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов. • творог имеет белый или слабожелтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки. • сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабожелтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. • сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.
Яйца	<ul style="list-style-type: none"> • в детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

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

5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками

годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в «Листы учета температурного режима в холодильном оборудовании», которые подшиваются в журнал, который хранится в течение года.

Таблица 4 – «Листы учёта температурного режима в холодильном оборудовании»

Дата	Температура Утро/вечер	подпись
01		
02		
03		

5.3. При недостаточности места в холодильной камере места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

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

Таблица 5 – «Листы учёта температурного режима в складских помещениях»

Дата	Кладовая пищевых продуктов (сухая)	Показатель температуры		Подпись ответственного лица
		Утро	Вечер	

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

- молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке;
- масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках;
- крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре;
- 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 закрытых емкостях, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Емкости не должны быть герметичными;
- 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).

5.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при

комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

5.7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации, не переливается и хранится в таре производителя.

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

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

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

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

- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре $250 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 20 - 25 мин.

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

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

- Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре $220 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

- Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

- При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется универсальный привод.

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

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

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

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

Обработку яиц производить в соответствии с инструкцией по обработке яиц:

2%-й раствор средства «Ника-2»

 способ приготовления 10 л. рабочего 2%-ного раствора: 170мл средства +

9л. 830 мл. воды;

 порядок обработки яиц: замачивание яиц в 2% растворе «Ника-2» до

полного погружения при температуре 40-45 градусов С в течение 30 мин.;

✚ ополаскивание проточной водой при температуре 40-45 градусов С до полного отмыwania от дезинфектанта.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

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

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

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

5.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

- не допускается предварительное замачивание овощей;
- очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов;
- овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки;

5.17. 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).

5.18. 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.

5.19. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

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

- Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.
- В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло.
- Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.
- Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

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

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

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

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

- препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией;

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

- данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации (Приложения б), который хранится один год.


5.26. 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, после органолептической оценки блюд.


Таблица 6 – 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 блюд

Методика органолептической оценки пищи

 органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет;

 определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.;

 вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре;

 при снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Органолептическая оценка первых блюд

✚ для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности;

✚ при оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов);

✚ при органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных

✚ янтарных пленок;

✚ при проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности;

✚ при определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны;

✚ не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

✚ в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая;

✚ мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей;

✚ при наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение;


✚ макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки;


✚ при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию;


✚ консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение;

- при определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.


Органолептическая оценка третьих блюд

 кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков;

 компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать ¼ объема посуды;

 чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

Органолептические показатели мучных изделий

 готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий - от золотистого - желтого до светло - коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

Критерии оценки качества блюд

1. Оценка дается на каждое блюдо отдельно по 4-х бальной системе:

- оценка **«отлично»** дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи;

- оценка **«хорошо»** дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;

- оценка **«удовлетворительно»** дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, не доварено и т.д.);

- оценка **«неудовлетворительно»** дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

2. В случае выявления, каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3. Неудовлетворительная оценка качества блюда, данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при заведующем.

4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

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

5.28. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

5.29. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование следующих пищевых продуктов:

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из 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. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты:

- треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные:

- в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;

Кондитерские изделия:

- печенье (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые:

- горох, фасоль, соя, чечевица.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- какао, чай.

Консервы:

- зеленый горошек;

Хлеб:

- (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль:

поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

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

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

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

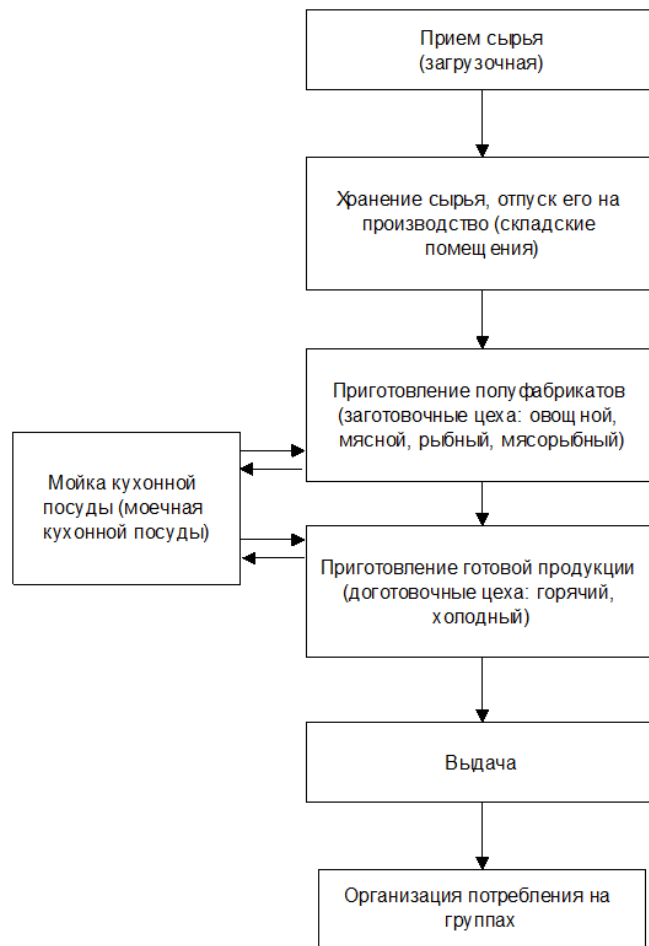
Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

При организации питьевого режима неукоснительно соблюдаются следующие требования:

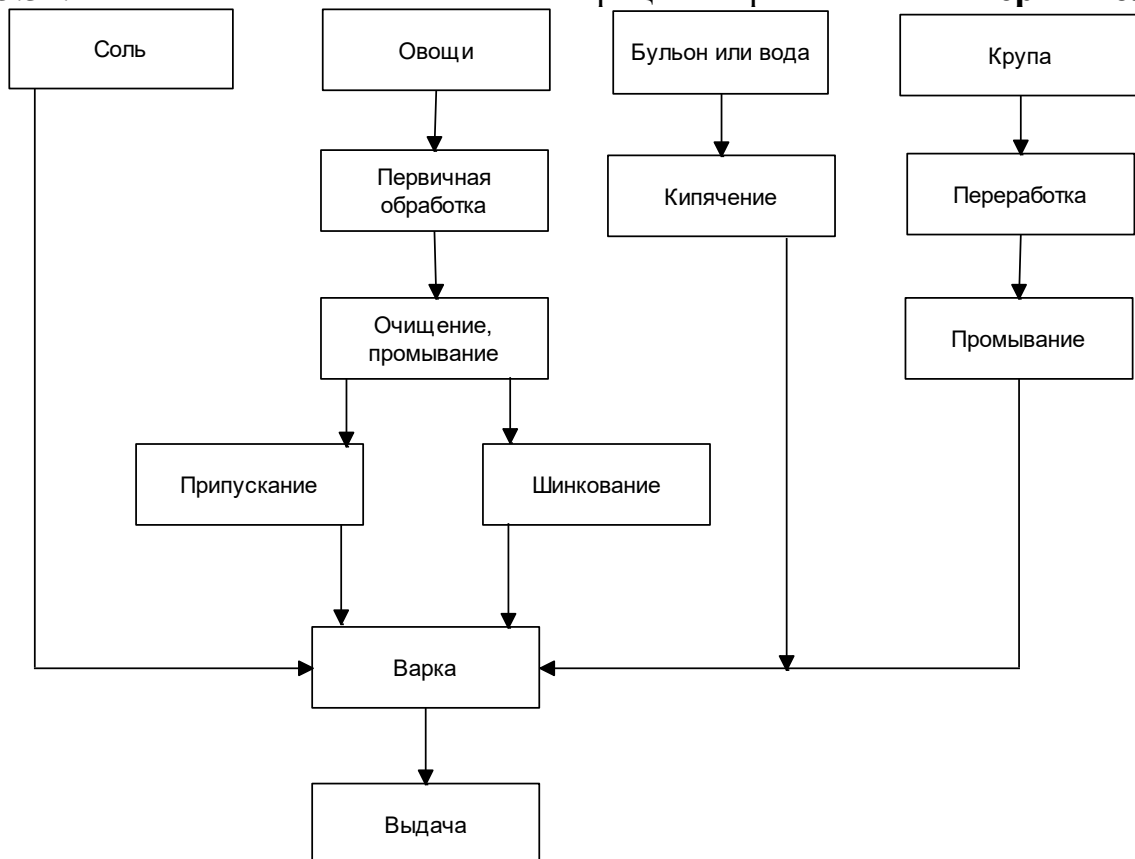
- Смену воды в емкости для ее раздачи проводить не реже, чем через 3 часа;
- Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
- Обеспечить качество и безопасность кипяченой воды и условий ее хранения (не более 3-х часов);
- На каждой возрастной группе вести Журнал учета кипяченой воды;
- Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего периода пребывания в учреждении;
- Выдавать воду в стеклянных или керамических кружках (возможно применение одноразовой пластиковой посуды);
- Чистые стаканы размещать в специально отведенном месте на специально промаркированном подносе, дном вверх;
- Использованную посуду обрабатывать согласно инструкции;
- Для прогулок допускается использование одноразовых пластиковых стаканчиков.

При организации питьевого режима на прогулке, питьевая вода выносится помощниками воспитателя на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей (допускается использование пластиковых стаканчиков).

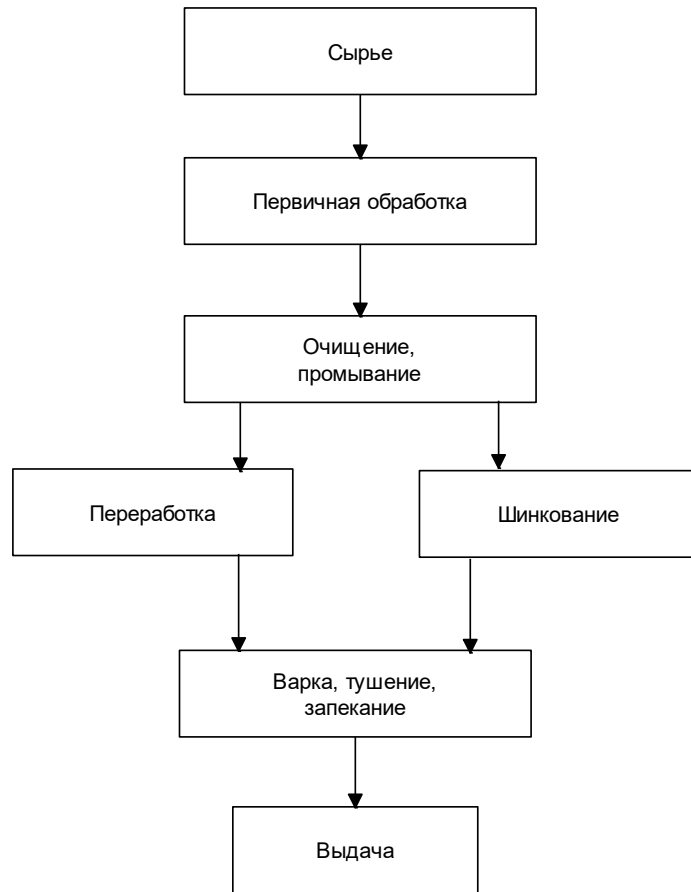
5.31. Блок-схема технологического процесса в ГБДОУ детского сад № 51



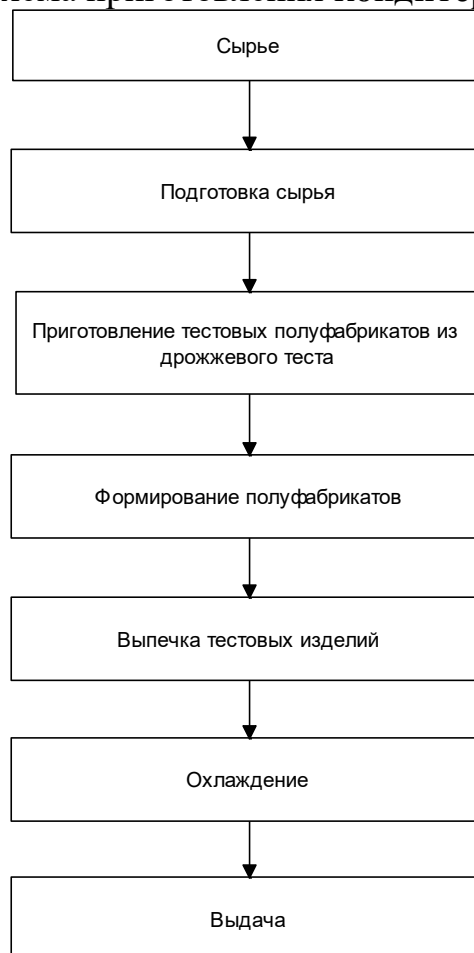
5.32. Блок-схема технологического процесса приготовления **первых** блюд

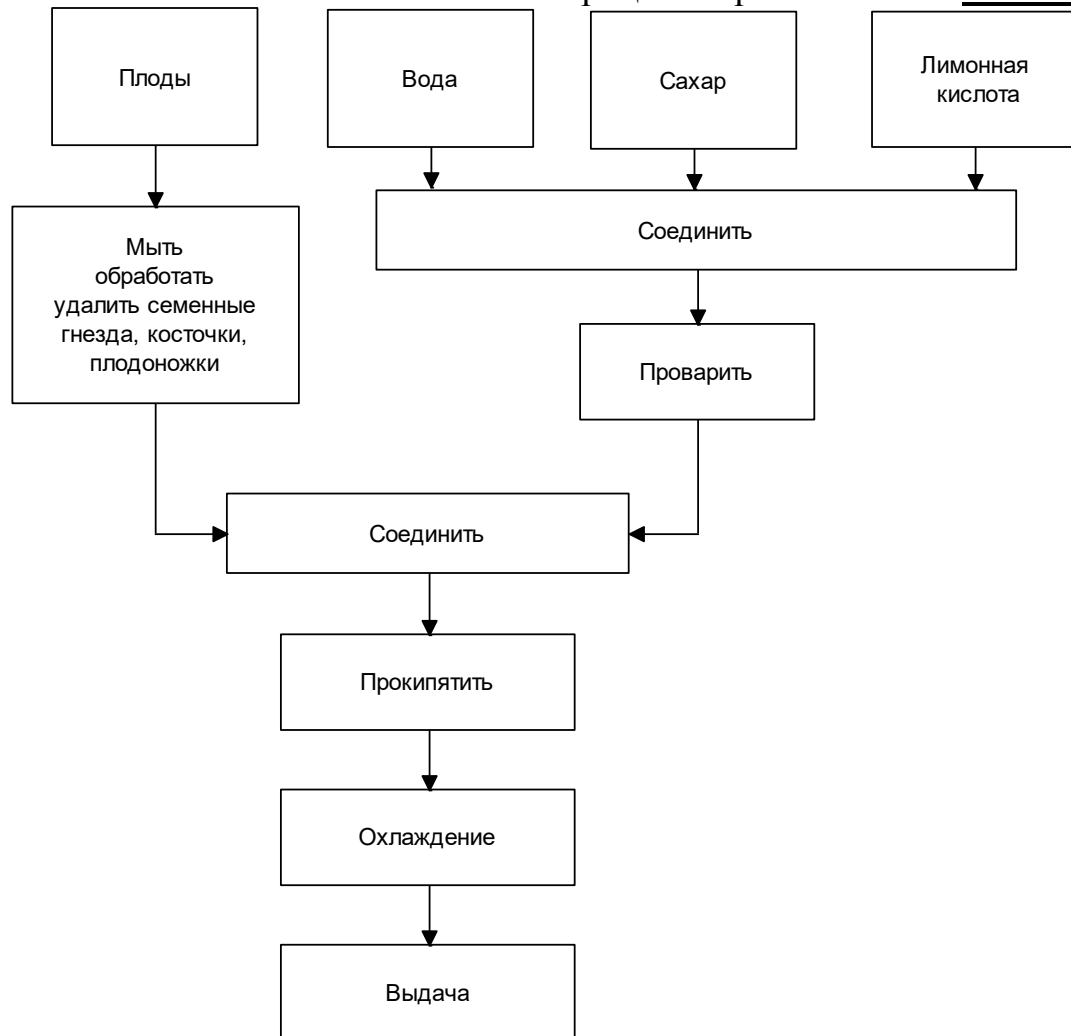


5.33. Блок-схема технологического процесса приготовления **вторых** блюд



5.34. Блок-схема приготовления кондитерских изделий



5.35. Блок-схема технологического процесса приготовления напитков**6. Порядок организации и проведения производственного контроля**

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

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

Биологические опасности: Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- воздух;
- вода;
- земля;
- растения.

Химические опасности: Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди;

- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

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

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

КК Т	Этап производствен ного процесса	Операция	Критически е пределы	Мониторинг					Корректирующи е действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичн ость	Ответствен ный	Регистрация данных	
1	Прием продовольстве нного сырья и пищевых продуктов	Контроль приемки продукции, осмотр транспорта, наличие санитарного паспорта	В соответстви и с ТР ТС 021/2011 Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией.	Склады, разгрузочно- погрузочная зона	Контроль количества и качества продукции по внешнему виду, упаковке и маркировке, срокам годности, товаросопроводите льным документам	По мере поступлени я новой партии сырья, продукции	Кладовщик/ Повар смены	Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственн ого сырья. Лист приемки при получении Журнал по контролю за доброкачественн остью особо скоропортящихс я продуктов, поступающих на пищеблок. Журнал учета несоответствий	Отбраковка при отсутствии документов и маркировки на упаковке. Отбраковка по несоответствию внешнему виду. Уведомление поставщика. Акт/запись несоответствия.

2	<p>Хранение охлажденной продукции (мясная, молочная, рыбная, гастрономия, масложировая, плодовоовощная (консервы, соленья), яйцо.</p>	<p>Контроль температуры и влажности в зонах хранения охлажденной продукции. Соблюдение сроков хранения и годности охлажденной продукции. Контроль соблюдения правил товарного соседства.</p>	<p>В соответствии с НТД поставщика. Температура от +2 С до +6С Влажность от 75% до 80%. Срок хранения в соответствии и со сроком, указанным на упаковке производителя</p>	<p>Среднетемпературная холодильная камера/шкаф</p>	<p>Замер температуры в холодильной камере/шкафу с регистрацией в журнале</p> <p>Замер температуры и относительной влажности в складских помещениях с регистрацией в журнале</p> <p>Контроль исправности оборудования</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Кладовщик/ Повар смены/ Ответственное лицо</p>	<p>Журнал по контролю за доброкачеством особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок. Журнал учета температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекций холодильного оборудования Журнал учета и осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования</p> <p>Журнал учета несоответствий</p>	<p>Контроль температуры с помощью Термометра/влажности с помощью Психрометра/контроль их исправности. Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер/шкафов.</p> <p>Обработка и мойка холодильных камер/шкафов в соответствии с графиком. Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация</p>
---	--	--	---	--	--	------------------	---	--	--

КК Т	Этап производствен ного процесса	Операция	Критически е пределы	Мониторинг					Корректирующи е действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичн ость	Ответствен ный	Регистрация данных	
2	Хранение сыпучей продукции (крупы, мука, макаронные изделия, кондитерские, мучные, сахаристые изделия, кофейные напитки, какао, кисели, чай, пряности, приправы, крахмал, сахар, соль, дрожжи	Контроль температуры влажности в зонах хранения сыпучей продукции. Соблюдение сроков хранения сыпучей продукции Контроль соблюдения правил товарного со соседства.	В соответстви и с НТД поставщика. Хранение в чистом, сухом с достаточной циркуляцией воздуха помещении, на подтоварник ах от пола и стен не менее 15 см. Температура от +15С до +25 С. Относительн а влажность не более 70- 75%. Срок хранения в соответстви и со сроком, указанным на упаковке производителе ля	Сухой склад	Замер и контроль температуры и относительной влажности в складских помещения с регистрацией в журнале Визуальный осмотр на наличие вредителей.	Ежедневно	Кладовщик/ Повар смены/ Ответственн ое лицо	Журнал учета температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений Журнал проведения профилактически х уборок. Журнал проведения генеральных уборок. Журнал дезинсекции и дератизации Журнал учета и осмотра неисправностей технологическог о и холодильного оборудования Журнал учета несоответствий	Контроль температуры с помощью Термометра/ влажности с помощью Психрометра/кон троль их исправности. Соблюдение температурных и влажностных режимов сухих кладовых. Влажная уборка сухих кладовых в соответствии с графиком. Дезинсекция и дератизация. Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация

2	<p>Хранение продукции (свежие картофель, овощи, фрукты, зелень)</p>	<p>Контроль температуры влажности в зонах хранения Соблюдение сроков хранения плодовоовощной продукции. Контроль соблюдения правил товарного соседства.</p>	<p>В соответствии с НТД поставщика Температура от +4С до +15С Относительная влажность от 75% до 80% Срок хранения в соответствии со сроком, указанным на упаковке производителя</p>	<p>Среднетемпературная холодильная камера/шкаф</p>	<p>Замер температуры в холодильной камере /шкафу с регистрацией в журнале Замер температуры и относительной влажности в складских помещениях с регистрацией в журнале Визуальный осмотр на наличие вредителей. Контроль исправности оборудования</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Кладовщик/ Повар смены/ Ответственное лицо</p>	<p>Журнал учета температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекций холодильного оборудования Журнал дезинсекции и дератизации Журнал учета и осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования Журнал учета несоответствий</p>	<p>Контроль температуры с помощью Термометра/ влажности с помощью Психрометра/контроль их исправности. Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер/шкафов. Обработка и мойка холодильных камер/шкафов в соответствии с графиком. Дезинсекция и дератизация. Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация</p>
---	--	---	---	--	--	------------------	---	---	---

2	Хранение замороженной продукции	Контроль температуры влажности в зонах хранения. Соблюдение сроков хранения замороженной продукции. Контроль соблюдения правил товарного соседства.	В соответствии с НТД поставщика. Температура Не ниже – 18С Относительная влажность от 75% до 85%. Срок хранения в соответствии и со сроком, указанным на упаковке производителя	Низкотемпературная холодильная камера/шкаф	Замер температуры в холодильной камере/шкафу с регистрацией в журнале Контроль исправности оборудования	Ежедневно	Кладовщик/ Повар смены/ Ответственное лицо	Журнал по контролю за доброкачеством особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Журнал учета температурного и влажностного режима холодильного оборудования, складских помещений Журнал учета разморозки, уборки и дезинфекций холодильного оборудования Журнал учета и осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования Журнал учета несоответствий	Контроль температуры с помощью Термометра/влажности с помощью Психрометра/контроль их исправности. Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер/шкафов. Обработка и мойка холодильных камер/шкафов в соответствии с графиком. Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация
---	--	---	---	--	--	-----------	--	---	---

КК Т	Этап производствен ного процесса	Операция	Критически е пределы	Мониторинг					Корректирующи е действия
				Место контроля	Меры контроля	Периодичн ость	Ответствен ный	Регистрация данных	
3	Обработка сырого яйца	Контроль целостности скорлупы. Отбраковка несоответствую щего сырья. Контроль обработки яйца.	Не допускаются яйца, с поврежденн ой скорлупой. Контроль параметров раствора, промывка проточной водой в соответстви и действующе й технологиче ской инструкцией «Обработка яйца».	Цех/участок обработки яйца	Использование промаркированног о оборудования, инвентаря. Замер времени обработки яйца. Контроль чистоты оборудования, инвентаря, помещения.	Каждое яйцо В соответстви и с меню	Повар смены/ Ответственн ое лицо	Журнал по контролю за доброкачественн остью особо скоропортящихс я продуктов, поступающих на пищеблок Журнал обработки яиц Журнал учета несоответствий	Наличие дезинфицирующ их средств и необходимого инвентаря. Контроль на наличие инструкций на рабочем месте. Прием моющих и дезинфицирующ их средств строго по сопроводительно й документации и подтверждающей ее безопасность. Акт/запись несоответствия. При нарушении своевременное изъятие и утилизация.

4	<p>Приготовление готовой к употреблению продукции (п\ф и блюда без дальнейшей тепловой обработки) свежие овощи, зелень, фрукты, вареные яйца, мясо и птица отварное</p>	<p>Контроль температуры и времени технологической обработки.</p>	<p>Температура в центре продукта должна быть не ниже 75С (для горячих). Для холодных блюд не выше +14С. Контроль времени тепловой обработки в соответствии с ТК, ТТК. Обработка фруктов, овощей, зелени в соответствии с инструкцией .</p>	<p>Горячий цех, Холодный цех, Овощной цех</p>	<p>Контроль соблюдения соответствующего температурного режима и времени приготовления, норм в соответствии с рецептурой и ТК, ТТК и с СанПин 2.3.6. 1079-01. 2.4.1.3049-13 Наличие маркировки на инвентаре. Использование оборудования, в соответствии с инструкцией. Чистота помещений. Требования к персоналу в соответствии с ГОСТ Р 50935-2007</p>	<p>В соответствии с меню, каждое блюдо, во время приготовления</p>	<p>Повар смены/ Ответственное лицо</p>	<p>Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Журнал обработки овощей, фруктов, зелени без дальнейшей термической обработки Журнал «Здоровье» и допуска к работе Журнал учета и осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования Журнал учета несоответствий</p>	<p>Контроль времени и температуры приготовления продукта. Наличие ТК, ТТК. Соблюдение рецептуры. Бракераж готовой продукции. Контроль санитарных требований к обслуживающему персоналу. Соблюдение эксплуатации оборудования Ремонт оборудования в случае его неисправности Акт/запись несоответствия. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов. При нарушении своевременное изъятие и утилизация.</p>
---	--	--	--	---	--	--	--	--	---

5	<p>Хранение полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции. Вареные овощи, вареные яйца, отварное мясо и птица, зелень</p>	<p>Контроль температуры и сроков хранения полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции.</p>	<p>Температура от +4С до +8С (овощи вареные, яйца вареные) +75С (мясо и птица отварные) Срок хранения: 6 часов (овощи вареные, яйца вареные), 2 часа (мясо и птица отварные) 2 часа овощи сырые, 2 часа (не заправленные салаты)</p>	<p>Горячая плита/ Среднетемпературная холодильная камера</p>	<p>Замер температуры и времени хранения полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции.</p> <p>Контроль исправности оборудования</p>	<p>Ежедневно в соответствии и с меню, каждое блюдо</p>	<p>Повар смены/ Ответственное лицо (с профильным медицинским образованием - Врач-педиатр и/или Медицинская сестра)</p>	<p>Чек-лист хранения полуфабрикатов</p> <p>Журнал по контролю за доброкачеством особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок</p> <p>Журнал «Здоровье» и допуска к работе</p> <p>Журнал учета и осмотра неисправностей технологического и холодильного оборудования.</p> <p>Журнал учета несоответствий</p>	<p>Контроль температуры и сроков хранения полуфабрикатов и готовых блюд.</p> <p>Контроль санитарных требований к обслуживающему персоналу. Соблюдение эксплуатации оборудования Ремонт оборудования в случае его неисправности. Акт/запись несоответствия. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.</p>
---	--	--	--	--	---	--	--	--	--

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

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для 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.

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

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

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№	Перечень ситуаций		Ответственный	Срок
1.	Аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления	В случае возникновения аварийной ситуации немедленно поставить в известность руководителя ДОУ тел. 8(921)7778786 и заместителя заведующего по АХЧ – Козлянинову Е.Г., тел. 8(911)1954564, и аварийную службу обслуживающей организации ООО «Сервис НЭО» 8(905)207-76-99 Дмитрий	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	В день, час возникновения ситуаций
2.	Отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления	В случае возникновения аварийной ситуации немедленно поставить в известность руководителя ДОУ тел. 8(921)7778786 и заместителя заведующего по АХЧ – Козлянинову Е.Г., тел.	Заведующий, заместитель	В день, час возникновения ситуаций

№	Перечень ситуаций		Ответственный	Срок
		8(911)1954564, и аварийную службу обслуживающей организации ООО «Сервис НЭО» 8(905)207-76-99 Дмитрий По вопросам отключения воды, отопления обратиться на «горячую линию» «Городской аварийно-восстановительной службы жилищного фонда» по телефону 409-73-78.	заведующего по АХЧ	
3.	Разлив ртути в помещениях, на территории	В случае возникновения аварийной ситуации немедленно поставить в известность руководителя ДОУ тел. 8(921)7778786 и заместителя заведующего по АХЧ – Козлянинову Е.Г., тел. 8(911)1954564 Сообщить о случившемся и получить план действий по телефону бесплатной горячей линии: 8(812)309-13-43; Позвоните оперативному дежурному оперативной службы СПб ГУП «Экострой» и получите рекомендации применительно к Вашему конкретному случаю. СПб ГУП «Экострой». Санкт-Петербург, Волхонское шоссе, дом 116, корпус 3, тел/факс: 325-3262, 325-3261, 320-9123; email: info@ecospb.com. Телефон городской аварийной экологической службы: 328-80-69	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	В день, час возникновения ситуаций
4.	Подача некачественной по органолептическим показателям воды	В случае возникновения аварийной ситуации немедленно поставить в известность руководителя ДОУ тел. 8(921)7778786 и заместителя заведующего по АХЧ – Козлянинову Е.Г., тел. 8(911)1954564 Обратиться в аварийную службу, по возникающим вопросам ответит «Горячая» линия ГУП «Водоканал СПб» (круглосуточно): 8 (812) 305-09-09.	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	В день, час возникновения ситуаций
5.	Поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов	В случае возникновения данной ситуации немедленно поставить в известность заместителя заведующего по АХЧ – Козлянинову Е.Г., тел. 8(911)1954564 Обратиться к поставщику продуктов в соответствии с контрактами, оформить возврат и составить претензию.	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	В день, час возникновения ситуаций
6.	Неисправность канализационной, отопительной систем,	В случае возникновения аварийной ситуации немедленно поставить в известность руководителя ДОУ тел. 8(921)7778786 и заместителя заведующего по АХЧ – Козлянинову Е.Г., тел.	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	В день, час возникновения ситуаций

№	Перечень ситуаций		Ответственный	Срок
	водоснабжения, энергоснабжения	8(911)1954564, и аварийную службу обслуживающей организации ООО «Сервис НЭО» 8(905)207-76-99 Дмитрий Жалоба на тел. 004		
7.	Неисправность (выход из строя) технологического оборудования, без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения	В случае возникновения аварийной ситуации немедленно поставить в известность руководителя ДОУ тел. 8(921)7778786 и заместителя заведующего по АХЧ – Козлянинову Е.Г., тел. 8(911)1954564	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	В день, час возникновения ситуаций
8.	Возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке	В случае возникновения аварийной ситуации немедленно поставить в известность руководителя ДОУ тел. 8(921)7778786 и заместителя заведующего по АХЧ – Козлянинову Е.Г., тел. 8(911)1954564 Поставить в известность Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в Московском, Фрунзенском, Пушкинском, Колпинском районах +7 (812) 727-72-20; 8-800-555-49-43 — единый консультационный центр; +7 (812) 764-02-44 — информационно-справочная телефонная линия Управления. to_yug-zapad@78rospotrebnadzor.ru uprav@78rospotrebnadzor.ru	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	В день, час возникновения ситуаций
9.	Заболевание Covid-19	В случае возникновения аварийной ситуации немедленно поставить в известность руководителя ДОУ тел. 8(921)7778786 и заместителя заведующего по АХЧ – Козлянинову Е.Г., тел. 8(911)1954564 Поставить в известность Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в Московском, Фрунзенском, Пушкинском, Колпинском районах +7 (812) 727-72-20; 8-800-555-49-43 — единый консультационный центр; +7 (812) 764-02-44 — информационно-справочная телефонная линия Управления. to_yug-zapad@78rospotrebnadzor.ru	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	В день, в течение 2 часов после возникновения ситуаций

№	Перечень ситуаций		Ответственный	Срок
		uprav@78rospotrebnadzor.ru		
10.	Взаимодействие с управлением социального питания		Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	По необходимости

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

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

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

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

9. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции

- Лабораторный контроль (не реже 2х раз в год);
- Бракераж готовой продукции (Органолептическая оценка, ежедневно).

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графикам:

- ежедневной уборки (ежедневно)
- генеральной уборки (1 раз в неделю)

Мойка оборудования производится в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости;

Дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – производится ежемесячно, с оформлением акта выполненных работ.

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

- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
- обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
- отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
- обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

- объектами производственного контроля 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), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

12.1. Производственный контроль 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.

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;

- организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку 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;

- 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. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП ГБДОУ детский сад № 51 Московского района Санкт-Петербурга;

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

- ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий ДОУ и лицо, назначенное по приказу.

13. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;

- качество выпускаемой пищевой продукции.

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

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

13.3. Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы

и их подразделениями;

- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

13.4.В обязанности технического секретаря входит:

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

13.5.Руководство Учреждения обеспечивает:

- правильные производственные технологии (GMP);
- помещения (характеристика, планировка);
- оснащение и предметы;
- процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- документация;
- мониторинг требований;
- обучение персонала.

Правильные технологии гигиены и (GHP):

- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
- гигиена персонала;
- практическое и теоретическое обучение по гигиене.

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

- требования к составлению меню для организации питания детей дошкольного возраста;
- требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций;
 - основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским учреждением по договору о сотрудничестве в дошкольных образовательных организациях;
 - требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала;
 - требования к соблюдению санитарных правил.

14. 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:

14.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 3);

- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в Учреждении);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
 - процедуры мониторинга;
 - процедуры проведения корректирующих действий;
 - программу внутренней проверки системы ХАССП;
 - перечень регистрационно-учетной документации.

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

- 1) Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- 2) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 3) Журнал учета включения и работы бактерицидной лампы и их паспорта.
- 4) Журнал учета профилактических прививок сотрудников.
- 5) Гигиенический журнал.
- 6) Личные медицинские книжки каждого работника.
- 7) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
- 8) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).
- 9) Журнал учета температуры холодильного оборудования.
- 10) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- 11) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.
- 12) Перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- 13) Документация на дезинфицирующие средства, антисептики, упаковочный материал и т.д.;
- 14) Методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков.
- 15) Пофамильный список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.
- 16) Журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у).
- 17) Журнал контроля за прививками сотрудников.
- 18) Журнал здоровья сотрудников.

15. Технологические инструкции

Для функционирования системы ХАССП и мероприятий по контролю и мониторингу технологических процессов и ККТ при организации питания в ГБДОУ детский сад № 51 Московского района Санкт-Петербурга разработаны технологические инструкции, определены ответственные лица:

Перечень технологических инструкций:

№	Название инструкции	Ответственный за ознакомление	ФИО	Подпись
1.	Стартовый (повторный) гигиенический инструктаж	Руководитель группы ХАССП		
2.	Инструкция по обращению с отходами и обработке контейнеров для сбора мусора	Руководитель группы ХАССП		
3.	Инструкция по правилам мытья кухонной посуды ручным способом	Руководитель группы ХАССП		
4.	Инструкция по правилам мытья столовой посуды ручным способом	Руководитель группы ХАССП		

№	Название инструкции	Ответственный за ознакомление	ФИО	Подпись
7.	Инструкция по правилам уборки участка для хранения и нарезки хлеба	Руководитель группы ХАССП		
8.	Инструкция по санитарной обработке деревянного инвентаря	Руководитель группы ХАССП		
9.	Инструкция по условиям хранения, срокам годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$	Руководитель группы ХАССП		
10.	Инструкция по правилам обработки зелени	Руководитель группы ХАССП		
11.	Инструкция по правилам обработки яиц	Руководитель группы ХАССП		
12.	Инструкция по правилам обработки овощей и фруктов	Руководитель группы ХАССП		
13.	Инструкция по дефростации (работа с мясом)	Руководитель группы ХАССП		
14.	Инструкция по обработке холодильного оборудования	Руководитель группы ХАССП		
15.	Инструкция по правилам мытья кухонного инвентаря	Руководитель группы ХАССП		
16.	Инструкция по правилам обработки пищеблока	Руководитель группы ХАССП		
17.	Инструкция по правилам санитарной обработки столового зала	Руководитель группы ХАССП		
18.	Инструкция о правилах мытья уборочного инвентаря	Руководитель группы ХАССП		
19.	Инструкция по мойке и обработке рук	Руководитель группы ХАССП		
20.	Инструкция по использованию перчаток	Руководитель группы ХАССП		
21.	Инструкция по уборке в туалетах	Руководитель группы ХАССП		
22.	Инструкция по проведению С-витаминизации блюд	Руководитель группы ХАССП		

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ детский
сад № 51 Московского района
Санкт-Петербурга
_____ Бадина
Ю.Ю.

Политика ГБДОУ детский сад № 51 Московского района Санкт-Петербурга
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 ГБДОУ детский сад № 51 Московского района Санкт-Петербурга в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

1. Персональная ответственность 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 ГБДОУ детский сад № 51 Московского района Санкт-Петербурга 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.

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 51 Московского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

от _____

№ _____

«О создании рабочей группы на предприятии по
разработке и внедрению принципов ХАССП,
утверждении программы ХАССП»

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях
разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на
принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в ГБДОУ
детский сад № 51 по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:
 - Координатор _____
 - Технический секретарь _____
 - Члены рабочей группы на предприятии:
 - Член рабочей группы ХАССП _____
 - Член рабочей группы ХАССП _____ кладовщик
 - Член рабочей группы ХАССП _____
2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с
требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые
формы документирования и обеспечить ими ГБДОУ детский сад № 51 Московского
района Санкт-Петербурга
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование
системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих
форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и
рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой
продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координация работы группы;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение охвата всей области разработки.
8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
 - доведение до исполнителей решения группы.
9. Заведующему и кладовщику (координатору и техническому секретарю рабочей
группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом
контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № _____)
10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12. Данный приказ довести до сведения работников.

**Заведующий ГБДОУ детский сад № 51
Московского района Санкт-Петербурга**

Ю.Ю.

Бадина

(Должность лица подписавшего документ)

(подпись)

(Расшифровка подписи)

М.П.

Лист ознакомления:

№ п/п	ФИО	Должность	Дата	Подпись
1				
2				
3				
4				
5				