

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник управления


В.В. Колтаевская

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в детских дошкольных организациях муниципального образования Крымский район

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1.2. В соответствии с Типовым положением, Федеральным Законом «Об образовании» в Российской Федерации ответственность за организацию питания возлагается на дошкольную образовательную организацию.

Общее руководство и контроль принимает на себя руководитель детского сада. Вопросами организации питания в детском саду занимается администрация детского сада, медицинский работник, заведующая хозяйством, а также совет родительской общности и группа ХАСП утвержденная приказом организации.

Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в ДОУ и своевременно произвести нужную коррекцию.

При организации питания в ДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона питания детей, включающий в себя: органолептический, визуальный, документальный методы.

Объектами производственного контроля являются:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;
- поступающие пищевые продукты;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;
- технические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;

- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок и контроль организации питания воспитанников детского сада.

2. Организация питания и контроля в ДООУ

2.1. Питание в детской образовательной организации должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников, согласно графику пребывания. При этом завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин должны соответствовать требованиям СанПин.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с сезонным примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного начальником управления образования и утвержденного заведующей ДООУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей, заверено медицинским работником, кладовщиком (завхозом) ДООУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно, а также проводится отдельное приготовление. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- технология приготовления блюд для каждой возрастной категории;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.7. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию в меню-раскладку вписывают блюда-заменители.

2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующей ДООУ, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинским работником

составляется докладная с указанием причины. На основании докладной составляется приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.12. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.13. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника и членов бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С - витаминизация III блюда.

2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику.

3. Организация питания детей в группах.

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДООУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитанников в группе воспитателю необходимо сочетать работу дежурных (например: салфетницы, хлебницы собирают дежурные).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. В каждой образовательной организации разрабатывают и утверждают положения «Бракеражной комиссии», «Совета по питанию в ДОО».

4.1. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

4.2. Ежедневно старшая медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо говядины, рыба, так как перед закладкой в 7 - 30 часов, проводится дефростация. Повторной заморозке указанные продукты не подлежат;

- овощи, если они прошли первичную обработку (чистка), тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В каждой десятидневке месяца в ведомости подсчитываются итоги выполнения норм по потреблению продуктов. Анализ выполнения норм питания доводится до сведения кладовщика, с целью своевременной коррекции заказов продуктов питания поставщикам.

4.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением комиссии.

4.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Крымский район.

4.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не выше и не ниже установленной.

5. Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции в пищеблоке (приложение № 1).

5.1. Этапы контроля за организацией питания по системе ХАССП (приложение № 2).

6. План мероприятий по контролю организации питания детей на год.

6.1. Ответственность за организацию питания возлагается на медицинского работника в соответствии с функциональными обязанностями и действующим СанПин:

6.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, при составлении которого учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи старшей медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада, а заведующий ДООУ утверждает.

6.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

6.5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, заведующему хозяйством:

6.6. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6.7. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством.

6.8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

6.9. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6.10. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

к примеру

7.30 – масло в кашу;

9.00 – мясо в 1-е блюдо;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Запись о проведенном контроле производить в журнал «Закладки основных продуктов», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру.

6.11. Поварам на пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, мытья кухонной посуды, мелкого кухонного, разделочного инвентаря, разделочных досок, обработки яиц, рук;

- утвержденное примерное 10-тидневное меню;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- таблицы отходов пищевых продуктов блюд при холодной кулинарной обработке;
- нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке;
- медицинскую аптечку;
- график проведения генеральных уборок
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- личную санитарную книжку с пройденными санитарными обследованиями;
- личную санитарную одежду (два комплекта);
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

Соблюдать:

- санитарное законодательство в части организации питания;
- технологию приготовления блюд.

6.12. Завхозу ежедекадно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

6.13. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

6.14. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

6.15. Во время приема пищи детьми воспитатели и младшие воспитатели непосредственно должны заниматься организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

7. К началу учебного года заведующим ДООУ издаются приказы:

- «О назначении ответственного за питание» определяются его функциональные обязанности;
- «Об организации питания детей»;
- «О создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов»;
- «Об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел»;
- «О порядке оформления дополнительного питания на детей»;
- «О правилах и порядке вносимых изменений в меню, а также продуктах подлежащих возврату на склад»;
- «О введении в действие примерного циклического 10-тидневного меню (согласно времени года)»;
- «Об утверждении состава Совета по питанию и бракеражной комиссии»;
- «О создании и составе группы ХАССП».

Зам. начальника МКУ ХЭС УО



И.А. Милько

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к положению об организации питания воспитанников в детских дошкольных организациях муниципального образования Крымский район

Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции в пищеблоке

Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	3	4	5	6	7
1. Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на пищеблок ОУ):					
1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, специализированные санитарные книжки грузчиков	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Информирование поставщика о необходимости проведения санитарной обработки транспорта.	Кладовщик, медработник.
1.2. Контроль сырья,	- приемка сырья;	Требования к упаковке и	Книга поступления	Приостановка прием-	Кладовщик,

<p>вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды</p>	<p>- приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов</p> <p>Исполнители:</p> <p>Кладовщик, медработник, заведующий хозяйственной частью</p>	<p>маркировке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). <p>2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: сертификатам соответствия</p>	<p>пищевой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>	<p>ки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.</p>	<p>медработник</p>
---	--	---	--	---	--------------------

2	<p>Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки</p> <p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3. Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН</p>	<p>1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши</p> <p>2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, фрукты</p> <p>7. Вода питьевая</p>	<p>или декларацией соответствия, удостоверением качества, ветеринарным свидетельством форма</p> <p>2.1. Соблюдение рецептуры, технологии</p>	<p>Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции (органолептическая оценка)</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Руководитель дошкольной организации, повара, медработник</p>
---	---	---	--	---	---	---

<p>2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям</p>		<p>продукции и воды: - по органолептическим показателям</p>			
<p>3</p> <p>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока, буфетных каждой групповой ячейки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, стен, пола. 	<p>Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> - спец. одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, - инвентаря, столовой и кухонной посуды 	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений</p> <p>Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</p> <p>Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</p> <p>Осмотр работников пищеблока,</p> <p>Соблюдение графика прохождения работниками пищеблока</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки, журнал учёта работы бактерицидной лампы, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гигиенические заболелания.</p> <p>Журнал здоровья работников пищеблока, личные медицинские книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Руководитель дошкольной организации, повара, медработник</p>

	<p>В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.</p>		<p>и санитарного гигиенического обучения</p>			
4	<p>Контроль эффективности работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций 	<p>Холодильное, технологическое оборудование</p>	<p>Утренний и вечерний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов к приговлению птицы.</p> <p>Наличие технического паспорта на оборудование, протоколы испытаний</p>	<p>Журнал учета неисправностей холодильного и технологического оборудования</p> <p>Журнал учёта аварийных ситуаций, нарушений технологического процесса</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Руководитель дошкольной организации, медработник</p>

<p>5</p> <p>Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Система механической приточной вытяжной вентиляции</p> <p>Режим хранения, наличие и исправность термометров в холодильниках и в складских помещениях</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Руководитель дошкольной организации, клас-совод, медработник</p>
<p>7</p> <p>Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота</p>	<p>Выборочно рабочие места</p> <p>Наличие чистой спецодежды работников</p> <p>Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока</p> <p>Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества воспитанников в учреждении</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>График стирки спецодежды</p> <p>(Договор с прачечной при необходимости)</p> <p>Штатное расписание</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Раз-работка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению, улучшению условий труда и нормативных правовых актов</p>	<p>Руководитель дошкольной организации, медработник</p>

			Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест, лабораторные инструментальные исследования: замеры параметров микроклимата, освещённости, замеры уровня шума в помещении		
			Наличие медицинской аптечки		

Заместитель начальника МКУ ХЭС УО

И.А.Милько

Приложение № 2

к положению об организации питания
воспитанников в детских дошкольных
организациях муниципального образования
Крымский район

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ детский сад № _____

Ф.И.О. _____

от _____

ПРОГРАММА ХАССП в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Крымский район

Раздел 1. Область применения

Программа устанавливает требования к системе управления качества и обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (приготовления) потребителю (воспитаннику), организации производственного контроля в МБДОУ детский сад № - (далее - ДОУ) с применением принципов ХАССП.

Использование принципов ХАССП заключается в контроле принимаемой продукции, хранения, соблюдения технологии приготовления, качестве конечного продукта и соблюдении норм при выдаче готовых блюд, обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП ДОУ в соответствии с требованиями действующих СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Раздел 2. Основные понятия

ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) - анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками.

Риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести последствий.

Допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя (ребенка).

Недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска.

Анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающие действия - действие, предпринятое для устранения причины, выявленного несоответствия его до допустимого уровня.

Управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка (ККТ) - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг - проведение запланированных измерений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих мер.

Система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой независимых экспертов в принятии решений.

Внутренняя проверка - проверка проводимая персоналом организации (учреждения), в которой осуществляется проверка.

Раздел 3. Общие положения

Программа ХАССП обеспечивает контроль на всех этапах приема пищевых продуктов (сырой и готовой продукции), хранения, приготовления и

выдачи готовых блюд для питания детей в ДООУ, где могут возникнуть опасные ситуации.

Используется в ДООУ - производителем пищевой продукции. При этом особое внимание обращено на критические контрольные точки, в которых все виды рисков, связанных с употреблением готовой продукции, могут быть предотвращены, устранены или снижены до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля.

Для внедрения системы ХАССП руководитель, либо другое ответственное лицо за питание детей в ДООУ, обязано не только исследовать готовые блюда и методы приготовления блюд, но и применять эту систему и требования к поставщикам сырья (продуктов), т.е. осуществлять визуальный и документарный (при необходимости и лабораторный) контроль за качеством поставляемой продукции в ДООУ.

Программа ХАССП не является системой отсутствия рисков, она предназначена для уменьшения рисков, вызванных возможными проблемами с безопасностью готовой продукции и является эффективным способом управления, который используется для полноценного, сбалансированного и безопасного питания детей дошкольного возраста, а также защите технологических процессов от биологических (микробиологических), химических, физических и других рисков загрязнения.

Программа разработана на основании Федеральных Законов, Технических регламентов, действующих СанПиН и других нормативно-правовых актов.

Раздел 4. Разработка политики безопасности продукции и внедрения в ДООУ

Основной целью в области качества и безопасности готовой продукции, является:

Предоставление пищевой продукции потребителям (воспитанникам), соответствующей российским стандартам, стандартами Таможенного Союза и санитарным требованиям действующего СанПиН.

Разработка системы мониторинга:

- Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

- Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха»

- контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение к выдаче готовых блюд, Ф.И.О. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

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

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

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку (приготовление готовых блюд);

б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

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.

Периодичность проведения проверки на соответствие качества приготовленных блюд.

1. Лабораторный контроль (1 раз в год и внепланово при инфекционном отравлении).

2. Органолептическая оценка (перед выдачей готовых блюд).

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойка оборудования в процессе приготовления кулинарной продукции - после каждого приготовления блюд и по мере необходимости;

- дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений - 1 раз в квартал и при необходимости.

Обслуживание ДОУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право данной деятельности.

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

Объектами контроля являются: сырье и готовая продукция, вода питьевая и водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

Контроль включает:

1. Наличие в ДОУ официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.

2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний (осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке):

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и употреблении.

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

4. 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, питания детей в дошкольных учреждениях. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.

2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся.

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

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

6. Заключение договоров на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ.

7. Иное.

Раздел 5. Перечень документации, подтверждающей разработку системы управления безопасностью, основанной на принципах ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса приема, хранения приготовления пищевой продукции и контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском, а именно документация ХАССП включает в себя:

- перечень регистрационно-учетной документации;
- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация на продукты, ярлыки, протоколы лабораторных испытаний продовольственного сырья и пищевых продуктов);
- информацию о расположении цехов на пищеблоке (План-схема пищеблока);
- перечень технологического оборудования, документы на оборудование и акт обследования;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов:
 - Рабочие листы ХАССП;
 - процедуры мониторинга;
 - план разработки корректирующих мероприятий, направленных на обеспечение соответствия вырабатываемой продукции в процессе производства требованиям технических регламентов Таможенного союза;
 - программу внутренней проверки системы ХАССП;
 - план внедрения разработанных мероприятий

Перечень журналов по вопросам осуществления внутренней проверки системы ХАССП

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- 4) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 5) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 6) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- 7) Журнал учета лабораторного контроля
- 8) График прохождения и результатов медицинских осмотров работников
- 9) Гигиенический журнал

- 10) Личные медицинские книжки каждого работника
- 11) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 12) Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 13) Журнал учета проведения дезинсекции и дератизации
- 14) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и продуктового склада
- 15) Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- 16) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- 17) Журнал учета приготовления дезинфицирующих растворов.
- 18) Журнал учета критических ситуаций (неисправного оборудования, выполнения заявок на поставку продуктов питания).
- 19) Правила (инструкции) обработки сырой овощной, мясной, рыбной продукции, яйца и хлебного цеха.
- 20) Графики текущей и генеральной уборки помещений и др.

Раздел 6. Подтверждение внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП.

С целью выполнения принципов ХАССП заведующая назначила группу, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии и качество питания детей дошкольного возраста.

Члены группы ХАССП в совокупности обладают 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.

В состав группы ХАССП входит заведующий ДОУ, координатор и технический секретарь при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;

- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в вышестоящей организации.

Технический секретарь:

- организует заседания группы;
- регистрирует членов группы на заседаниях;
- ведет протоколы решений принятых рабочей группой.

Заведующий ДОО предоставляет для внешнего контроля и осуществляет внутренний контроль:

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении всего процесса приготовления
- Контроль качества продуктов (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований в ДОО
- Гигиена персонала

Заведующий и сотрудники ДОО с целью недопущения неудовлетворительного качества питания дошкольников исполняют требования СанПиН, ведут необходимую документацию, выполняют требования настоящей программы.

Заместитель начальника МКУ ХЭС УО



И.А. Милько

Политика в области качества и безопасности

Основная цель в области качества и безопасности готовой продукции

Предоставлять пищевую продукцию потребителям (воспитанникам), соответствующую российскими стандартами, стандартами Таможенного Союза и санитарным требованиям действующего СанПиН.

Задачи ДООУ в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства (приготовления) пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее приема, хранения, приготовления и выдачи готовых блюд.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение квалификации специалистов в области детского питания.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССР.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям), контролирующим органам, подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, действующим Госстандартом и санитарным 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 продуктов с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня безопасности и культуры приготовления блюд.
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 по эффективности функционирования системы безопасности и качества питания детей.

Ответственность за качество предоставляемой услуги (качественного, полноценного, сбалансированного и безопасного питания потребителю (воспитаннику) несет руководитель (заведующий ДООУ).

За качество поставляемой продукции (прием продуктов с документами о соответствии и качестве действующих требований и норм, хранение и выдачу продуктов, ведение установленной действующим СанПиН документации, санитарное состояние продуктовых складов и рабочее состояние технологического оборудования ответственность несет завхоз ДООУ.

За приготовление качественных, вкусных и безопасных блюд в соответствии с санитарными требованиями и утвержденными технологиями приготовления блюд, соблюдение требований выставления контрольного блюда и отбор проб, за санитарное состояние пищеблока и холодильного оборудования ответственность несет повар, медицинский работник, члены бракеражной комиссии.

Заместитель начальника МКУ ХЭС УО



И.А. Милько

Виды опасных факторов

1. Аварийные ситуации, связанные с остановкой процесса приготовления, ведущие к не соответствию условий хранения и приготовления продуктов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологических требований, такие как:

- Неисправность коммунальных сетей: отключение электроэнергии на срок более 4-х часов, водоснабжения канализации).

- Неисправность холодильного оборудования.

2. Критические ситуации:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.

- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением продуктов, находящихся в перечне поставляемой продукции в ДООУ.

Виды опасных факторов связанные с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и употребление) 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, земля, воздух, вода, растения неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов.

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.

Заместитель начальника МКУ ХЭС УО



И.А. Милько

АНАЛИЗ РИКОВ

Стадии контроля	Оценка риска и источники её предупреждения	Контроль за критическими контрольными точками	Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.	Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.
1. Формирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи.	использование при составлении примерного (дневного) меню СанПиН	анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ	график приёма пищи по группам, утверждённого заведующей ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда. Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённых договоров	пересмотр действующего меню, его корректировка, управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.
2. Получение сырья и полуфабрикатов для приготовления	содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в ДОУ. Доставка продуктов с нарушением	контроль за соблюдением на стадии получения продуктов питания	ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д., ведение журнала поступающей продукции, осмотр спецтранспорта, документация	возврат некачественного сырья, перезаключения договоров.

3. Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки)	требований (не соответствующих требованиям транспорт, грузчики без м/о и т.д.) при несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений	раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры контроль за исправностью холодильного оборудования	ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок на пищеблоке	проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания
-сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов	при несоблюдении температуры и влажной среды хранения создаются условия для порчи круп, муки (склеивание), при несвоевременной обработке помещения от грызунов и насекомых появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления, может послужить	соблюдение всех условий хранения, которые определит производитель. Установка в соответствии с условиями хранения термометров, гигрометров и психрометров, использование дезинфицирующих и проведение дератизации в складских помещениях	обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно. Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях, вентиляция помещений	проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, гигрометров, психрометров). Возврат поставщикам продуктов поступивших с признаками порчи, либо перезаключение договоров.

	<p>причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.</p>			
<p>4. Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба)</p>	<p>на данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки</p>	<p>наличие необходимого оборудования и условий: -наличие СИЗ - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды</p>	<p>наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по обработке мяса, рыбы, яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению блюд, соблюдение правил личной гигиены</p>	<p>соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования, проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка в 1 раз в год. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
<p>5. Первичная обработка овощей и</p>	<p>в сырых овощах и фруктах численность</p>	<p>наличие необходимого оборудования и условий:</p>	<p>наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкций по обработке</p>	<p>соблюдение и выполнение санитарного</p>

фруктов (свежие)	<p>патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки.</p> <p>На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки. При приговлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений</p>	<p>- отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды,</p> <p>- технологического оборудования,</p> <p>- горячей и холодной проточной воды. Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в блюда</p>	<p>овощей и фруктов. Технологические инструкции и карты по приготовлению готовых блюд. Соблюдение правил личной гигиены. Контроль за обработкой, приговлением растворов для обработки. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников</p>	<p>режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка один раз в год. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
6. Технологический процесс по приговлению готовых блюд.	<p>высокая степень риска - блгод прошедших технологическую обработку с нарушением потенциално опасно для здоровья, это может послужить</p>	<p>наличие технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование и сан-гиг. обучение</p>	<p>обеспечение постоянного контроля за технологией приготовления блгод. Отбором проб. Ведение журнала готовой кулинарной продукции. Контроль за работой электрооборудования пищеблока</p>	<p>проведение заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блгод. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования</p>

	причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений			на эффективность работы.
7. Хранение готовой продукции перед раздачей	при нарушении условий и температуры хранения возникает размножение патогенной микрофлоры	контроль за температурой выдаваемых блюд. Использование спецодежды для раздачи и одноразовых перчаток	реализация (выдача) готовых блюд непосредственно перед приемом пищи детей в чистой столовой посуде.	санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.
8. Обработка кухонной и столовой посуды	нарушение: хранения чистой посуды, грязной посуды, режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки	контроль за температурным режимом воды в моечных ваннах, за правильностью применения моющих и дез. средств, обработкой столов и стеллажей для хранения столовой посуды	проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализом методом йодных проб	проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с кухонными сотрудниками о правилах обработки при ручной мойке столовой посуды, столов и стеллажей для её хранения.
9. Выдача готовой продукции на группы	Одновременный процесс выдачи готовой продукции на группы и прием продуктов	контроль за своевременной выдачей готовых блюд и наблюдение графика поставки продуктов в ДОУ	наличие графика выдачи готовых блюд и графика получения продуктов на пищеблок	своевременное складирование поставленной продукции, обработка помещения после приема продуктов

10. Прием пищи детей.	<p>Причиной возникновения различных пищевых отравлений может послужить: не обработанные столы для приема пищи и раздаче блюд, не качественно вымытые руки детей, поваров, младших воспитателей или не своевременная смена полотенец</p>	<p>Контроль за обработкой столов перед кормлением, мытьем рук и соблюдением графика смены полотенец</p>	<p>наличие инвентаря для мытья столов, сменных комплектов скатертей, полотенец и СИЗ помощников воспитателей</p>	<p>проведение повторного инструктажа с помощниками воспитателей</p>
-----------------------	---	---	--	---



И.А. Милько

Заместитель начальника МКУ ХЭС УО

Критические контрольные точки

Перечень критических контрольных точек процесса приема, хранения, приготовления продуктов и выдачи готовых блюд- параметров технологических операций процесса приготовления пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества приготовления блюд для детского питания.

1. *Приемка сырья* - проверка транспорта и наличие спецодежды, качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, документальная и органолептическая, а также условия и правильности её хранения и использования, условия соблюдения следующих требований:

Приём продуктов от поставщика в продуктовый склад ДООУ с сопроводительными документами и последующей передаче на пищеблок качественных продуктов.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей ДООУ.

При организации питания детей в следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, запрещенных СанПиН. Изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья в ДООУ в соответствии с требованиями, следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции.

2. *Хранение поступающего пищевого сырья* – осуществляется в соответствии с СанПиН, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

3. *Обработка и переработка, термообработка и приготовление блюд*

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДООУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных заведующим ДООУ 10-дневном меню и технологических карт (ТК).

4. *Особенности хранения и реализации* готовой пищевой продукции - пищевая продукция в ДООУ не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с требованиями СанПиН.

Установление критических границ (критических пределов) для каждой ККТ.

Критический предел это максимальная и (или) минимальная величина, за пределы которой не должен выходить биологический, химический или физический параметр, который контролируется ККТ. Критические пределы должны удовлетворять требования законов и нормативов, отвечать внутренним стандартам ДООУ.

При превышении критических пределов необходимо разработать корректирующие действия: провести поверку средств измерений, наладку оборудования, изоляцию, переработку и утилизацию несоответствующей продукции и тп. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура её отзыва.

В ДООУ условия хранения сырья должны соответствовать требованиям СанПиН, а также срокам и условиям установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в продуктовых складах ДООУ, что фиксируется в соответствующих журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям.

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

Система оценки бракеража готовой продукции:

5 - Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4 - Небольшие нарушения внешнего вида (например, макарон слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3 - Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2 - Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1 - Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

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

готово к употреблению») и разрешение к раздаче. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технологических картах к 10-дневному меню ДОУ, а также ГОСТах на продукцию).

Заместитель начальника МКУ ХЭС УО



И.А. Милько

План ХАССП

ККТ	Процесс	Угроза	Критические пределы	Мониторинг				Коррекц ия действия	записи	Процедура проверки
				что	Каким образом	Периодичн ость	кто			
Доставка продуктов	Подвоз на не спец. машинах	Размножен ие микроорга низмов	Не соблюдение температурно го режима и сан. норм перевозки	Отсутствие мед. осмотра грузчиков Отсутствие слеподежды грузчика Товарное соседство при перевозке продуктов	проверка	В дни доставки продуктов	Завхоз	Учет претензий Акт возврата не качественно й продукции	Визуальный осмотр	
Прием продуктов на склад	Проверка документац ии, тарное соответстви е	Вероятност ь отсутствия или не соответств ия документа ции, загрязнени я продуктов, несоответс	Поступление продуктов с признака ми порчи, бомбажа и тд.	Отсутствие или не соответствие документации , загрязнение продуктов, не соответствие сроков годности,	Возврат продукто в поставщи ку	При каждом приеме продуктов	Завхоз	Учет претензий ию поставщ ики	Визуальный осмотр, изучение документац ии	

	ения блюд					ия или утилиза ция блюда	акта об утилизации блюда	



Заместитель начальника МКУ ХЭС УО

И.А. Милько

Рабочий лист ХАССП (образец)

Наименование продукта _____

Наименование технологического процесса _____

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7

Форма перечня регистрационно-учетной документации (образец)

Номер п/п (код)	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения по заполнению
1	2	3	4

Заместитель начальника МКУ ХЭС УО



И.А. Милько