

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ
Д/с «Колосок» п. ж/д 20 разъезд
Н.К. Малогильдеева
Приказ от 19.03.2021 № 9



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ХАССП 2021

за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
Детский сад «Колосок» п. ж/д 20 разъезд
Оренбургского района Оренбургской области

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. РАЗРАБОТАН	МБДОУ Д/с «Колосок» п.ж/д 20 разъезд Оренбургского района
2. ПРОВЕРЕН	Координатор рабочей группы ХАССП
3. РАЗРЕШЕН К ПРИМЕНЕНИЮ	Заведующим ДОУ Малогильдеевой Н.К.
4. УТВЕРЖДЕН	Приказом от 19 марта 2021 года № 9
5. ДАТА ВВЕДЕНИЯ	19 марта 2021 года
6. РЕДАКЦИЯ	№ 1
7. КОЛИЧЕСТВО ИЗМЕНЕНИЙ	
8. Система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП разработана для реализации требований раздела 3 ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	
9. ОТМЕНЕН	
10. ВЗАМЕН	
11. ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПЕРЕСМОТРА	1 раз в год
12. ИЗМЕНЕНИЯ ВНОСИТ	МБДОУ Д/с «Колосок» п.ж/д 20 разъезд Оренбургского района
13. КОНТРОЛЬНЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР ХРАНИТСЯ	МБДОУ Д/с «Колосок» п.ж/д 20 разъезд Оренбургского района
14. РАССЫЛКУ РАБОЧИХ ЭКЗЕМПЛЯРОВ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ	Руководитель рабочей группы – Малогильдеева Н.К.

Содержание

1. Область применения	4
2. Нормативные ссылки	4
3. Обозначения, сокращения, термины и определения	4
4. Общие положения	5
4.1. Общая характеристика предприятия, информация о производстве	6
Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	6
Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий	13
5. Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности	17
6. Ответственность руководства	
7. Информация о продукции	18
7.1. Ассортиментный перечень продукции общественного питания, на производство которой распространяется система ХАССП.	19
7.2. Сводная таблица данных о продукции	19
8. Технологические схемы производства	24
9. Блок – схемы производства	24
9.1. Подготовка, предварительная обработка сырья	26
9.2. Приготовление первых блюд	29
9.3. Приготовление вторых блюд и гарниров	29
9.4. Приготовление третьих блюд	30
9.5. Приготовление молочных блюд	31
9.6. Приготовление холодных блюд	31
9.7. Приготовление мучных изделий	32
10. Анализ опасностей	39
11. Установление критических пределов для критических контрольных точек	51
12. План ХАССП (рабочие листы ХАССП) (пример заполнения)	71
13. Документация	72
14. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных	76
15. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	76
16. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению	77
17. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	77
18. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	77
Приложения	77

1. Область применения

Настоящая программа устанавливает порядок проведения предварительных мероприятий, позволяющих провести анализ опасностей и их оценку, порядок разработки плана ХАССП для результативного планирования и производства безопасной пищевой продукции при оказании услуг общественного питания в рамках системы управления качеством пищевых продуктов, действующей в МБДОУ Д/с «Колосок» п.ж/д 20 разъезд.

Система управления качеством пищевых продуктов, действующая в МБДОУ Д/с «Колосок» п.ж/д 20 разъезд распространяется на производство продукции, включая процессы приемки сырья, продуктов, подготовки сырья, продуктов к производству, реализации готовой продукции при оказании услуг общественного питания, и позволяет убедиться в способности учреждения оказывать услуги общественного питания, отвечающие требованиям потребителей и обязательным требованиям к продукции, в способности управлять опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции, с целью обеспечения безопасности пищевой продукции в момент ее употребления.

Программа разработана для реализации требований ТР ТС 021/2011 на основании ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

В соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ» и СП 2.3/2.4.3590 «САНИТАРНО – ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», срок действия ограничен 01.03.2027.

2. Нормативные ссылки

В настоящей программе использованы нормативные ссылки на следующие документы и стандарты:

ГОСТ Р 51705.1 - 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

СП 2.4.3648-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ» и

СП 2.3/2.4.3590 «САНИТАРНО – ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ».

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», срок действия ограничен 01.03.2027.

3. Обозначения, сокращения, термины и определения

ККТ критическая контрольная точка

НД нормативная документация

ТР ЕАС (ТС) технический регламент Евразийского экономического (Таможенного) союза

ГОСТ Р государственный стандарт РФ ГОСТ межгосударственный стандарт

СП санитарные правила

СанПиН санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

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

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

Опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека

Опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.

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

Корректирующие действия: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации направленное на устранения риска или снижение его до допустимого уровня.

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

4. Общие положения

Организация планирует, разрабатывает, внедряет и применяет процессы производства качественной и безопасной продукции.

Организация обеспечивает результативность запланированных видов деятельности и любых изменений, вносимых в них. Эта деятельность включает в себя выполнение производственных программ обязательных предварительных мероприятий и/или: плана ХАССП.

Основным элементом планирования является проведение оценки опасностей в целях идентификации тех опасностей, которыми необходимо управлять (п. 4.3. ГОСТ Р 51705.1-2001), определения степени управления, требуемого для обеспечения приемлемого уровня опасности, а также комбинаций мероприятий по управлению, с помощью которых это может быть достигнуто. Для этого предпринимаются предупреждающие действия, обеспечивающие получение соответствующей информации и ее использование.

Анализ опасных факторов позволяет определить соответствующие мероприятия по управлению и классифицировать их по группам, система мониторинга которых должна осуществляться в рамках плана ХАССП и/или программы проведения производственного контроля при осуществлении процессов производства продукции общественного питания, а также подробно спланировать действия по выполнению, мониторингу, верификации и актуализации этих мероприятий (п. 4.6. ГОСТ Р 51705.1-2001). Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ). Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ. Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП. Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

4.1. Общая характеристика предприятия, информация о производстве

МБДОУ Д/с «Колосок» п.ж/д 20 разезд осуществляет деятельность по оказанию услуг общественного питания воспитанникам и в том числе выполнение общих требований к безопасности продукции общественного питания, процедурам обеспечения безопасности: т.е. правилам приемки, методам контроля, требования к реализации продукции, упаковке, маркировке, подтверждению соответствия продукции общественного питания установленным требованиям.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевое) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 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.

4.2. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

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

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать

последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Помещения для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Помещения для приготовления пищи должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений по организации питания должны быть выполнены из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Лица, поступающие на работу по должностям, относящимся к организации питания должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением пищи и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

В помещениях для хранения и приготовления пищи не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные, не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

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

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

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

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

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация на следующий день готовых блюд;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

В конце рабочего дня должно проводиться мытье всей посуды, столовых приборов, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов и максимальных температурных режимов.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути

следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания.

Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах.

Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма.

В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню.

Меню должно утверждаться руководителем организации.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных

по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции,

рекомендации по организации здорового питания детей.

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

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

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

индивидуальное меню должно быть разработано специалистом - диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования: соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

Питьевой режим в детских организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного

состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо 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. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

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

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

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.

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

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

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

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

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

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

компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

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

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.

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.

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.

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

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.

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.

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

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

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

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

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.

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

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются:

журнал бракеража поступающей пищевой продукции

журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

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

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании который хранится в течение года.

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

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

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

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

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

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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.

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 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; 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 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки

- 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы

осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С.

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овоще - протирочная машина.

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

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

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

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

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:

- обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

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.

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.

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

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

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

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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.

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.

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

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

В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

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

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

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

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная 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 ответственным лицом в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения 6), который хранится один год.

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 (кулинарной) продукции.

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

Непосредственно после приготовления пищи в блюдо

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

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

использование запрещенных пищевых продуктов;
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.

Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки»;
СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;

СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;

СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1;

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ;

Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 08.08.2001 № 134-ФЗ;

Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880);

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 г. N 881);

Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ 15.08.97 № 1036;

Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 № 55;

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования;

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;

ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки продукции общественного питания;

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;

ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;

5. Ответственность руководства

Заведующий дошкольным учреждением принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации системы управления качеством пищевых продуктов при оказании услуг общественного питания, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001, а также последовательному улучшению ее результативности посредством:

- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;
- доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований настоящего Руководства, соответствующих юридических требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;
- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- проведения анализа по обеспечению безопасности пищевой продукции со стороны руководства;
- обеспечения необходимыми ресурсами;

Свидетельством принятых обязательств является Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции (далее по тексту - Политика).

Ответственность за доведение Политики до персонала возлагается на заведующего учреждением.

Политика доводится до всего персонала в ходе проведения совещаний, наличием текста Политики на информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

Руководство организации подбирает и назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Информация о продукции

Ассортиментный перечень продукции общественного питания, на производство которой распространяется система ХАССП.

Ассортиментный перечень продукции общественного питания, вырабатываемый в пищеблоке дошкольного учреждения утвержден заведующей и включает в себя следующие позиции:

Холодные блюда и закуски: салаты и винегреты;

Первые блюда: борщи, щи, свекольники, рассольники, супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями;

Вторые блюда: из бобовых, макаронных изделий, круп, овощей.

4. Гарниры: крупяные, овощные, макаронные изделия, вареные овощи.

5. Напитки;

6. Мучные изделия.

Сводная таблица данных о продукции

<p>Состав</p>	<p>Продукция общественного питания (мучные кулинарные изделия, блюда), изготавливаются по технологическим документам, разработанным и оформленным в соответствии с ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию, ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Технологическая карта - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюд, оформляется на основании действующего сборника рецептур блюд. Технико-технологическая карта (ТТК) - документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаем на предприятии общественного питания. Соответственно у каждого приготавливаемого блюда свой состав.</p>
<p>Конечные характеристики продукта</p>	<p>Указаны в технологических документах на каждое приготовленное кулинарное изделие, блюдо, мучное изделие.</p>
<p>Методы сохранения (способы обработки)</p>	<p>Основным способом сохранения (способом обработки) является термическая обработка и охлаждение</p>
<p>Наименование и обозначение нормативных документов</p>	<p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия</p>
<p>Требования безопасности</p>	<p>Физико-химических показатели качества готовых блюд и изделий - в соответствии с ГОСТ Р 54609- 2011 (приложение Б) - массовая доля влаги или сухих веществ, массовая доля жира, массовая доля сахара, массовая доля хлорида натрия, общая титруемая кислотность, дополнительные показатели: массовая доля фарша, начинки, панировочных сухарей (панировочной смеси), ферментная инаktivация проба на пероксидазу, фосфатазу. Показатели безопасности: токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, микотоксины, ахротоксин А, диоксиды, антибиотики, пестициды, нитраты, агрохимикаты в т. ч. фумиганты, гормональные препараты, радионуклиды определяют на основании выборочного контроля их содержания в исходном продовольственном сырье, полуфабрикатах, пищевых продуктов, используемых для приготовления продукции общественного питания Микробиологические показатели: - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов КОЕ/г, не более- $5 \cdot 10^2$;</p>

	<p>Супы горячие и другие горячие блюда: борщи, щи, рассольник, свекольник, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; Гарниры: овощи тушеные (без заправки);</p> <p>Сладкие блюда и напитки: чай компоты из плодов и ягод свежие консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих фруктов</p> <p>- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов КОЕ/г, не более- $1 \cdot 10^3$;</p> <p>Студни из рыбы (заливные); Супы холодные сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных; Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц; блюда из творога: сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги; блюда из рыбы и рыбных консервов: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная; блюда из отварное, тушеное, пловы, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные;</p> <p>Блюда из птицы, кролика, отварные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пироги и т.д.; Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, гороховое (без заправки), картофель отварной, (без заправки); Желе, муссы;</p> <p>- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов КОЕ/г, не более- $2,5 \cdot 10^3$; Блюда из рыбной котлетной массы, запеченные изделия, пироги;</p> <p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов КОЕ/г, не более - $5 \cdot 10^3$;</p> <p>Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки;</p> <p>Соусы и заправки для вторых блюд</p> <p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов КОЕ/г, не более - $1 \cdot 10^4$;</p> <p>Салаты из сырых овощей без заправки; Говядина, птица, кролик, отварные (без заправки и соуса);</p> <p>Рыба отварная; Супы холодные: борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной)</p> <p>- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов КОЕ/г, не более - $5 \cdot 10^4$;</p> <p>Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных овощей с заправками.</p> <p>- Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г - 1,0 ;</p> <p>Говядина, птица, отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная под маринадом; Супы холодные сладкие и супы-пюре из плодов и ягод, консервированных и сушеных; Супы горячие и другие горячие блюда: борщи, щи, рассольник, свекольник, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре.</p>
--	--

Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц натуральные и с

добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц;

Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг вареный на пару, сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги;

Блюда из рыбы и рыбных консервов: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги;

Блюда из мяса: мясо отварное, тушеное, пловы, пельмени, белаяши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные;

Блюда из птицы, кролика, отварные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д.;

Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, гороховое (без заправки), картофель отварной, жаренный (без заправки), овощи тушеные (без заправки);

Соусы и заправки для вторых блюд;

Сладкие блюда и напитки: чай, компоты из плодов и ягод свежих.

Кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных; желе, муссы.

- Бактерии группы килечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г - 0,01;

Салаты из сырых овощей и фруктов без заправки, с заправками;

Салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки, с заправками;

E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)-1,0

Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки, с заправками;

Студни из говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса печени;

Супы горячие: супы-пюре; Гамбургеры, чизбургеры, бутерброды готовые

E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)-0,1

Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками

(майонез, соусы и др.); Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Супы холодные: окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной);

- S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г) 1,0-

Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки, с заправками (майонез, соусы и др.);

Студни из рыбы (заливные);

Говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса);

Рыба отварная жареная под маринадом;
 Супы холодные сладкие и супы- пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных; Супы горячие и другие горячие блюда: супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре; Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланж, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц;
 Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг вареный на пару, сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги;
 Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги;
 Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные;
 Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д.; Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, гороховое (без заправки), картофель отварной, жаренный (без заправки), овощи тушеные (без заправки); Соусы и заправки для вторых блюд;
 Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных; Желе, муссы; Шарлотка с яблоками; Пицца готовая; Гамбургеры, чизбургеры, бутерброды готовые.
- S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г) 0,1
 Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (майонез,

соусы и др.); Студни из говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени;
 Супы холодные: окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной);
 Кремы (из citrusовых, ванильный, шоколадный и т.п.);
- Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) - 0,1
 Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д.; Салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. Студни из рыбы, говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса);
 Рыба отварная, под маринадом, припущенная, тушеная, жаренная, запеченная; блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия,

	<p>пироги;</p> <p>Супы холодные (окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья, борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом без заправки сметаной);</p> <p>Омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц;</p> <p>Сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги;</p> <p>Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо консервированное (тушенка), мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные;</p> <p>Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.; Гарниры без заправки (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, гороховое, картофель отварной, жареный, овощи тушеные);</p> <p>Соусы и заправки для вторых блюд;</p> <p>Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы, пицца готовая.</p> <p>- Дрожжи, КОЕ/г, не более 200,</p> <p>Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. с заправками.</p> <p>Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных овощей с заправками с консервантом. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. с заправками.</p> <p>Дрожжи, КОЕ/г, не более 500,</p> <p>Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками</p>
--	--

	<p>Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. с заправками. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных овощей с заправками. Салаты с добавлением мяса, птицы.</p> <p>- Плесени, КОЕ/г, не более 50</p> <p>Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. с заправками. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных овощей с заправками. Салаты с добавлением мяса, птицы с заправками.</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - масса продукта (г), в которой не допускается</p> <p>готовые кулинарные изделия, блюда общественного питания; напитки общественного питания.</p>
--	---

6. Технологические схемы производства

Группа ХАССП определила и задокументировала предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня.

К предупреждающим действиям относят:

Контроль за качеством и безопасностью поступающего продовольственного сырья, полуфабрикатов, продуктов, упаковочных материалов, поступающих на предприятие;

Контроль качества готовой продукции, соблюдения требований санитарных правил и требований технических;

Контроль за технологией производства;

Контроль за изъятием из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов;

Контроль за хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции);

Контроль за состоянием производственной среды;

Контроль за воздействием на окружающую среду;

Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий;

Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них. (см. приложение 3)

На предприятии разработаны и утверждены схемы движения: сырья, материалов, отходов персонала, готовой продукции.

7. Блок-схемы производства

Для анализа опасностей, классификации мероприятий, обеспечения безопасного производства пищевой продукции. Рабочей группой составлены обобщенные технологические схемы производства.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА (ОБОБЩЕННЫЕ)

Входной контроль (прием, учет, осмотр, бракераж), Хранение.	Приемка: <ul style="list-style-type: none">- информация на маркировке на русском языке;- накладная;- маркировка в соответствии ТР ТС 022/2011;- наличие декларации о соответствии или сертификата о соответствии ветеринарного свидетельства
	Осмотр: <ul style="list-style-type: none">- условия транспортировки;- санитарное состояние транспорта;- температурный режим доставки;- вид и целостность упаковки;- органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, по возможности вкус; не допускается приемка продуктов, не отвечающих требованиям
	Взвешивание
	Хранение
	Отпуск в производство

і. Подготовка, предварительная обработка сырья

Мясо	Обрезание клейм, товарных отметок
	Обмывание и обсушивание
Мясо	Обвалка, зачистка, жиловка, выделение частей для полуфабрикатов
	Изготовление натуральных полуфабрикатов
	Измельчение, изготовление рубленых полуфабрикатов
Птица	Мойка
	Нарезка
	Измельчение, изготовление рубленых полуфабрикатов
Рыба	Мойка
	Нарезка
	Измельчение, изготовление рубленых полуфабрикатов
Картофель, корнеплоды, овощи,	Промывание
	Выдержка в соляном растворе 10 мин (контроль концентрации и времени)

Фрукты			Ошпаривание
			Очистка
			Измельчение
Мука			Просеивание
Сметана, томат, масло растительное			Процеживание
Соль пищевая, сахар			Растворение в воде (контроль концентрации)
			Процеживание, просеивание (сахар для чая с лимоном)
Хлеб			Нарезка
Макаронные изделия			Сортировка
			Просеивание
Крупа			Сортировка
			Просеивание
Бобовые (горох, фасоль)			Сортировка
			Топление

	Процеживание
	Кипячение
Творог	Протереть
Яйцо	Обработка
Сыр	Нагреть, порезать
Зеленый горошек	Ошпарить кипятком
Концентрат киселя	Размять
Сухофрукты	Перебрать
	Измельчить
	Промыть
Молоко стуженное	Т.агревание

ii. Приготовление первых блинов

Подготовка к тепловой обработке

В соответствии с разделом 9.1. Подготовка, предварительная обработка сырья

Тепловая обработка	Отваривание компонентов
	Пассерование
	Тушение
	Припускание
	Варка

Доработка в процессе тепловой обработки

Процеживание
Измельчение, протиранье
Перемешивание

iii. Приготовление вторых блинов и гарниров

Подготовка к тепловой обработке сырья

В соответствии с разделом 9.1. Подготовка, предварительная обработка сырья
Приготовление: нарезка на п/ф, приготовление фаршей,

Формирование рулетных полуфабрикатов
Отваривание компонентов

Тепловая обработка	Пассерование
	Тушение
	Припускание
	Запекание

Доработка в процессе тепловой обработки	Процеживание (соус)
	Прогревание
	Протирание
	Перемешивание

iv. Приготовление третьих блюд

Подготовка к тепловой обработке	В соответствии с разделом 9.1. Подготовка, предварительная обработка сырья
---------------------------------	--

Тепловая обработка	Заваривание
Тепловая обработка	Доведение до кипения, кипячение
	Варка
	Охлаждение

Доработка в процессе тепловой обработки	Настаивание
	Процеживание

v. Приготовление молочных блюд

Подготовка к тепловой обработке	В соответствии с разделом 9.1. Подготовка, предварительная обработка сырья
	Соединение, перемешивание
	Проваривание

Нарезка (запеканка)	Приготовление сиропа
	Припускание
	Варка
	запекание

vi. Приготовление холодных блюд и закусок

Подготовка к приговариванию	В соответствии с разделом 9.1. Подготовка, предварительная обработка сырья
	Отваривание
	Измельчение

Подготовка к приговариванию	Соединение, перемешивание
	Формование
	Перетираание

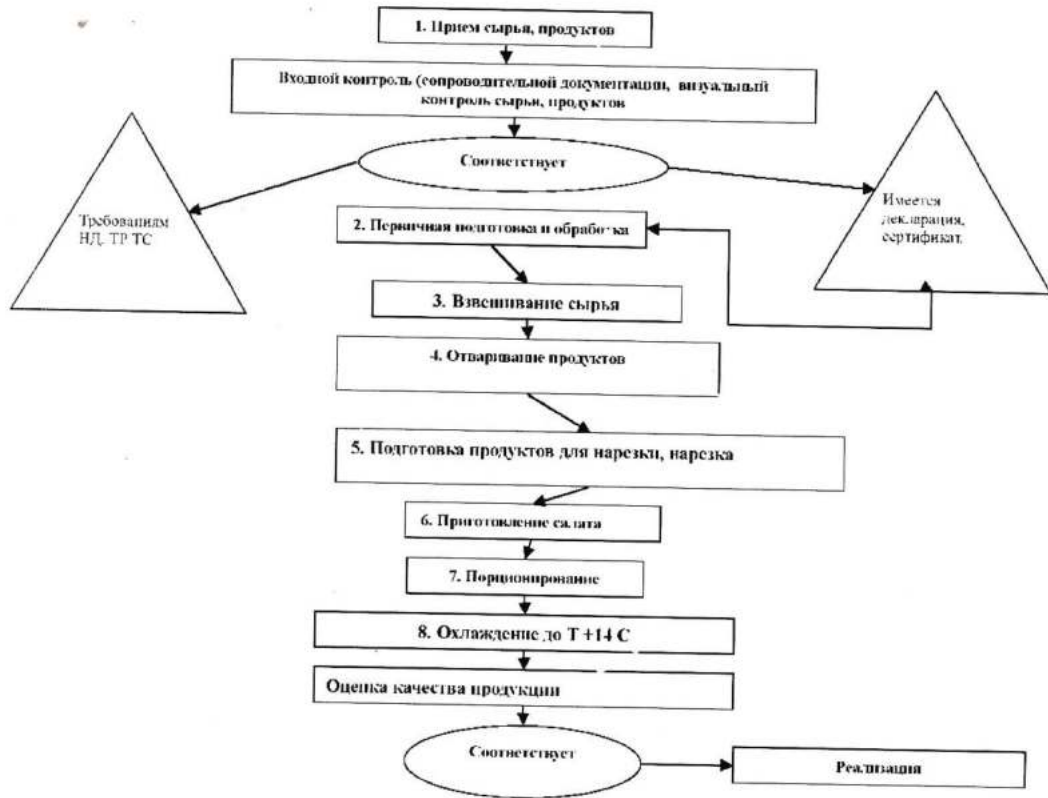
	Прогревание (при температуре 85 0С не менее 3-х минут салат моркови и яблок)
	Запекание

vii. Приготовление мучных изделий

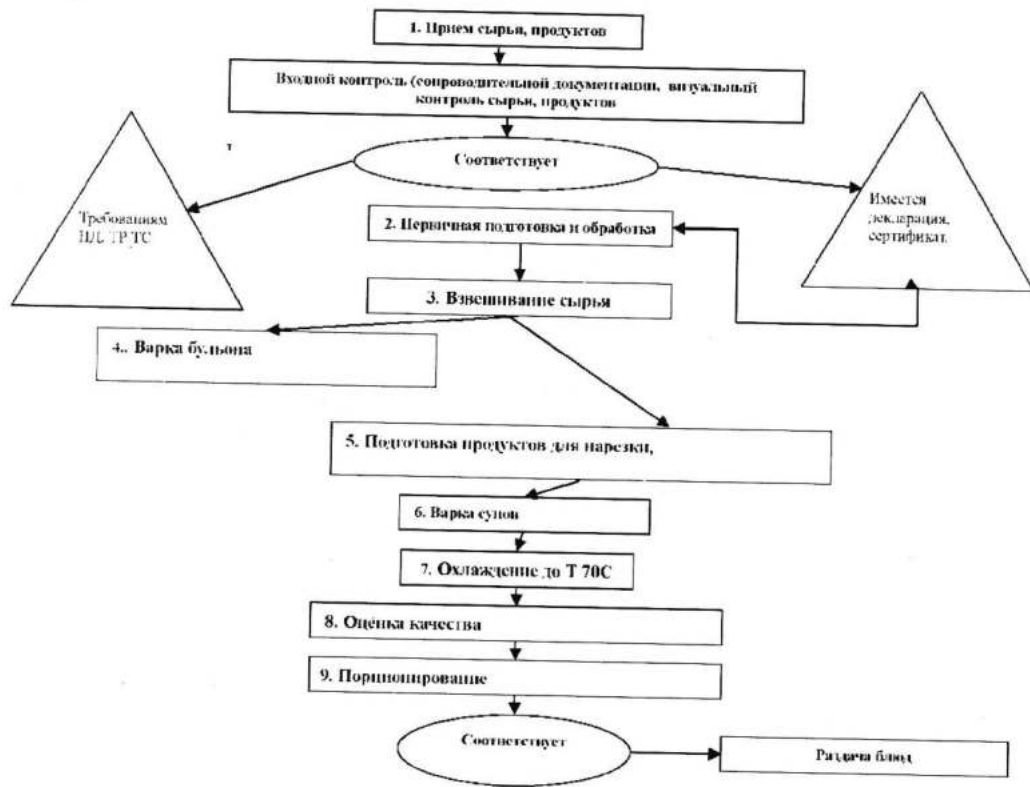
Подготовка к приготовлению	В соответствии с разделом 9.1. Подготовка, предварительная обработка сырья
	Приготовление полуфабриката теста, начинки
	Расстойка теста

Приготовление	Формование
	Расстойка п\ф
	Выпечка (жарка)

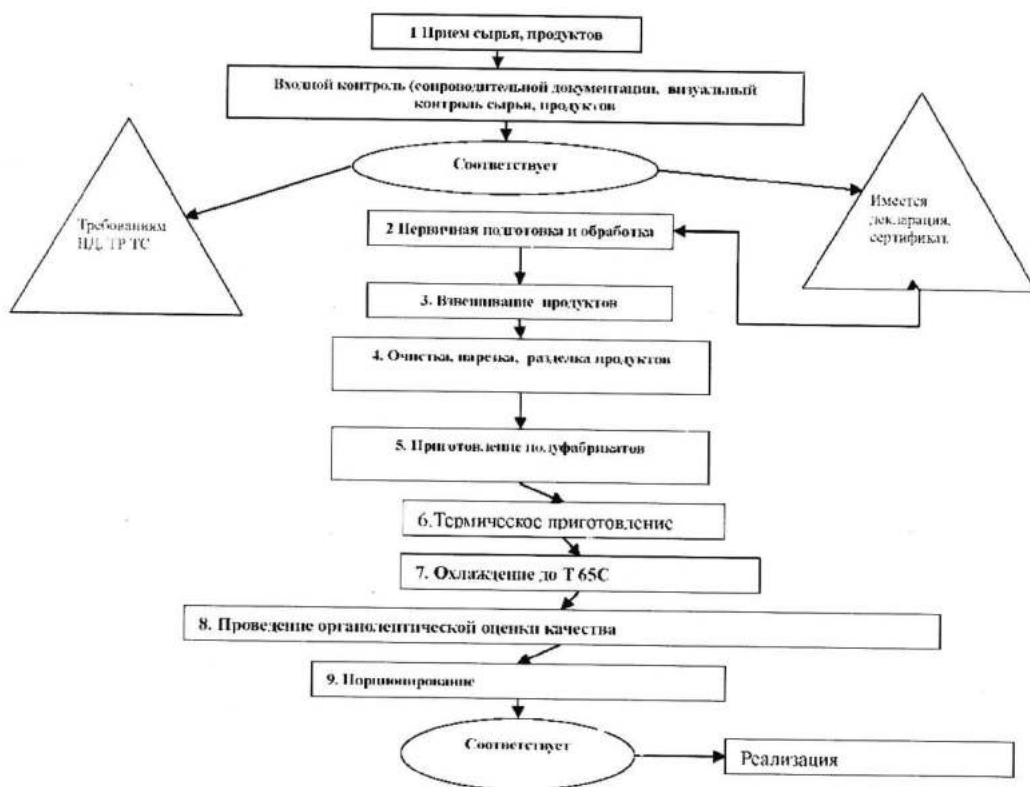
Блок схема приготовления холодных блюд и закусок



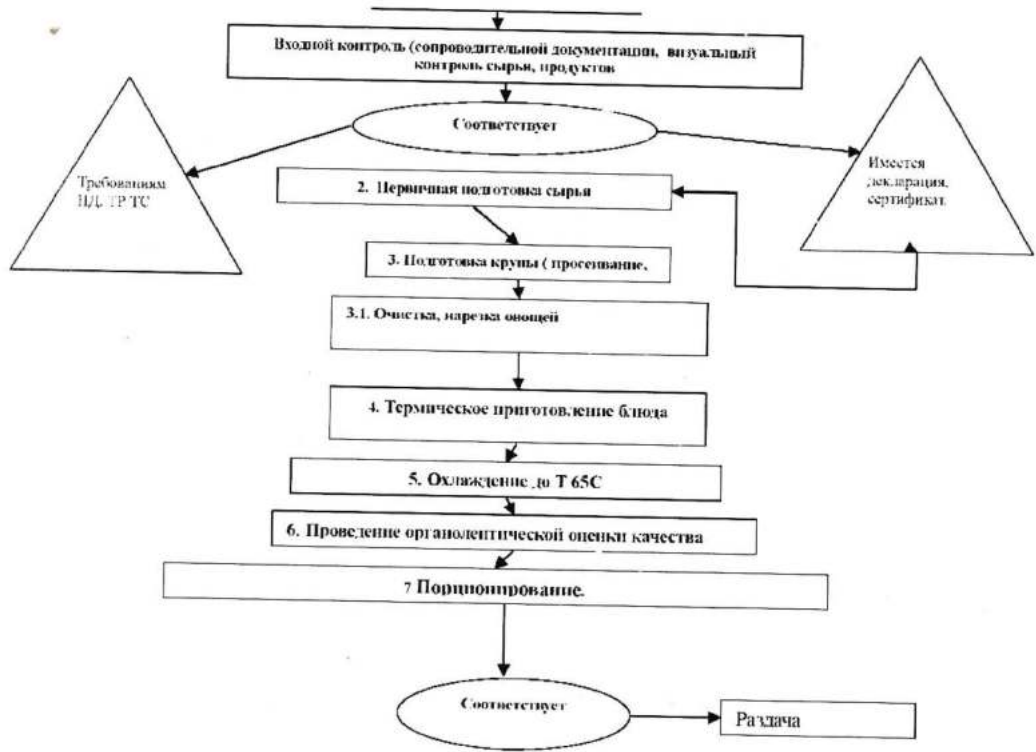
Блок схема приготовления первых блюд



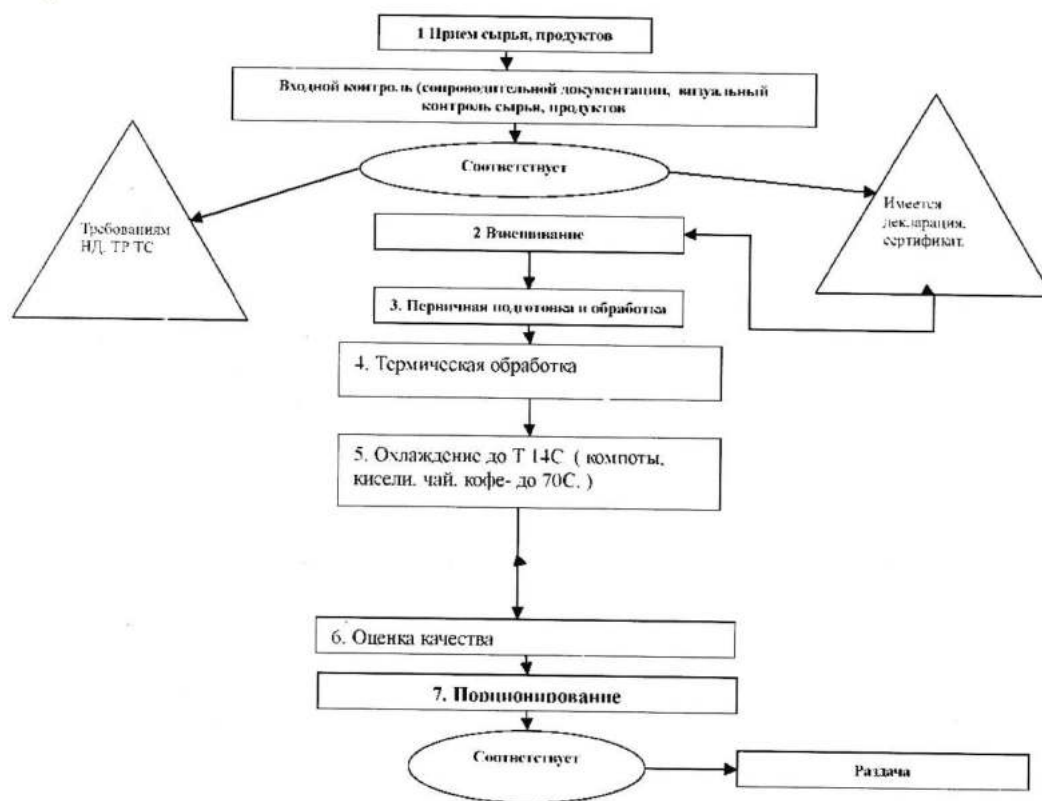
Блок схема приготовления вторых блюд



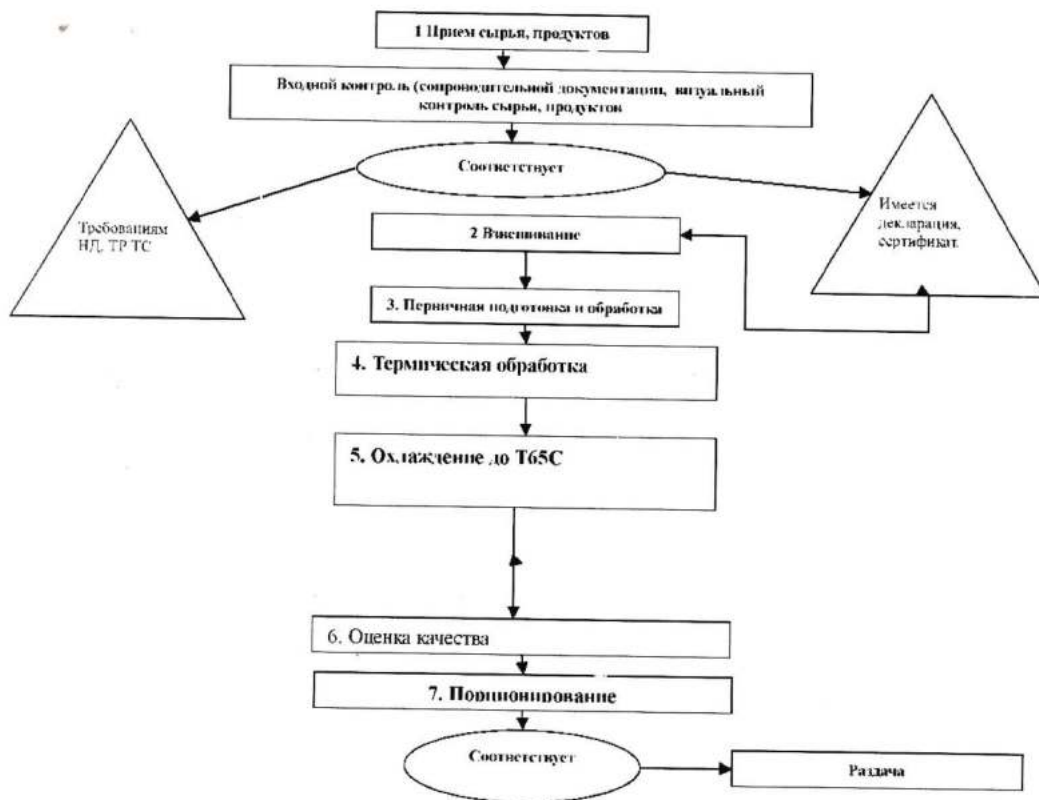
Блок схема приготовления гарниров



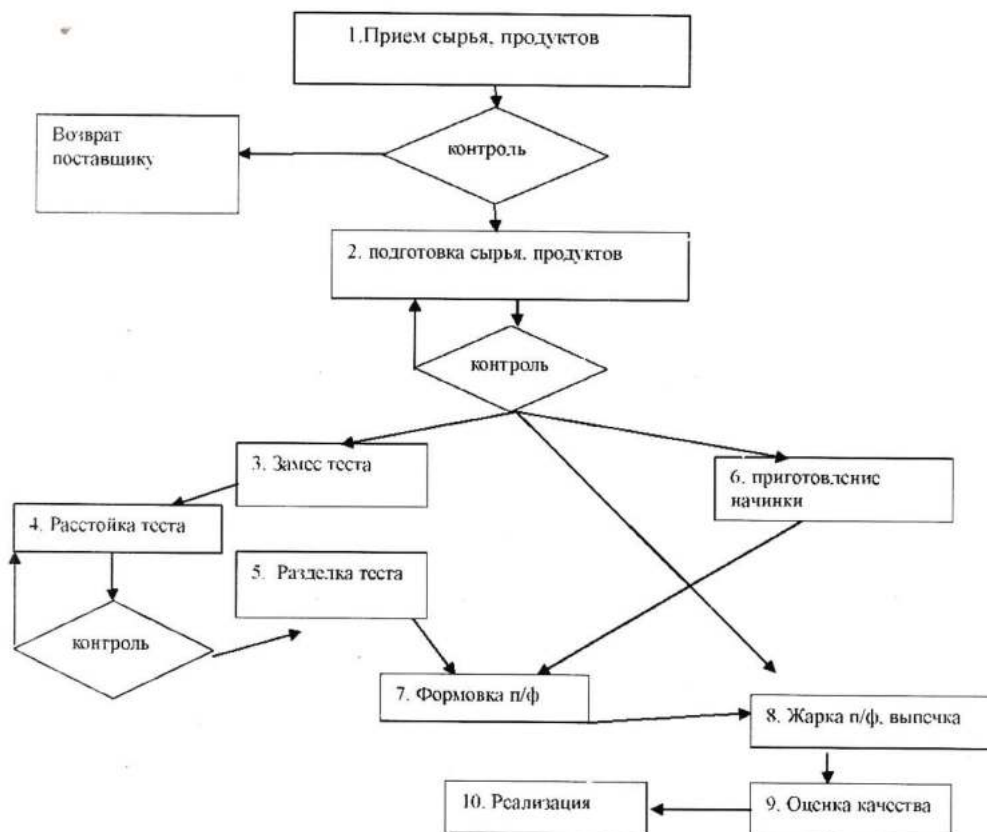
Блок схема приготовления третьих блюд



Блок схема приготовления молочных блюд



Блок схема приготовления мучных изделий



b.

Анализ опасностей

Рабочая группа провела анализ опасностей, чтобы установить, какими опасностями следует управлять и в какой мере это необходимо для безопасности пищевой продукции, а также какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются.

Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней

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

- предварительно полученной информации и собранных данных;

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

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

При идентификации опасностей следует принять во внимание:

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

Для каждой из идентифицированных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, определен приемлемый уровень этой опасности.

При определении уровня опасностей были приняты во внимание требования, установленные законодательством и органами государственного управления, требования к безопасности пищевой продукции, установленные потребителями, предусмотренное использование данной продукции потребителем.

Перечень основных учитываемых потенциально-опасных факторов

Опасности (риски) могут быть:

Микробиологические - большинство патогенных бактерий, плесени, вирусы.

Химические - химические вещества, консерванты (моющие средства, отдельные пищевые добавки и др.)

Физические - агенты, причиняющие физический вред потребителю (стекло, пластмасса, любые посторонние включения). Опасности (риски) могут быть:

№ п/п	Наименование	Краткая характеристика
1. Микробиологические опасности		
1.1.	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Санитарно-показательные микроорганизмы. Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов. Мезофильные микроорганизмы группы микробов, температура роста которых находится в
	(КМАФАнМ)	пределах 20-45° С оптимальная температура 35-37° С. Гибель микроорганизмов наступает при температуре 60-70°С при часовой экспозиции. Аэробные микроорганизмы развиваются при наличии высокой концентрации свободного кислорода. Анаэробы факультативные микроорганизмы, способные размножаться при доступе кислорода (аэробный) и без кислорода (анаэробный). Большинство патогенных и синегнойных микроорганизмов тел человека относятся к этой группе. Болезнь у человека характеризуется внезапным и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроэнтероколитом.

1.2.	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	<p>Бактерии кишечной палочки проникают из внешней среды в кишечник, размножаются в нем и выделяются во внешнюю среду с кишечным содержимым.</p> <p>Патогенная форма кишечной палочки может вызвать в организме человека и животных, колиэнтериты у детей раннего возраста. Обсеменение происходит при нарушении санитарного режима. Кишечная палочка - условно-патогенный микроорганизм, при ранении кишечника вызывает сепсис. Погибает при температуре 63-75°C. Вызывает токсикоинфекцию. Растет при температуре от 0° до +38° С, рН от 5 до 9. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.</p>
1.3.	Кишечная палочка (E.coli), E.CoИ0157:H7	<p>Естественный обитатель кишечника человека и животных. Показатель свежего фекального загрязнения. При определенных условиях вызывает колибактериозы (острые кишечные инфекции).</p>
1.4.	E.CoИ0157:H7	<p>Относится к энтерогаморрагическим разновидностям, производящим веротоксины или shiga-likeяды, вызывающие кровавую диарею. Являются наиболее распространенной причиной почечной недостаточности у детей. Очень устойчив к кислоте.</p>
1.5.	Бактерии рода Proteus (Протей)	<p>Условно-патогенные микро-организмы, обитают в кишечнике. Иногда являются возбудителями гнойных и септических заболеваний. Представители рода Протеус могут вызывать пищевые отравления (Proteusyulgaris, Proteusmirabilis. Обсеменение пищевых продуктов бактериями рода Протеус происходит вследствие нарушения санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Хорошо развивается в фарше при температуре 16°C до 43°C. Погибает при температуре +60°C через 1 час, при температуре до +80°C - через 5 минут. Устойчивы к низким температурам. Симптомы энтерита - головная боль, слабость, рвота, тошнота, понос.</p>
1.6.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы: Basillus cereus	<p>Условно-патогенные спорообразующие микроорганизмы. Широко распространены в природе. Относительно крупные, устойчивые во внешней среде, термоустойчивые, спорообразующие палочки. Основная среда обитания — почва,</p>

		<p>растительные, животные, молочные продукты, кулинарные изделия, пищевые добавки. Растет при pH = 9-9,5, а при pH=4,5-5 прекращают свое развитие. Оптимальная температура развития 30-32°C, макс + 37°-48°C, минимум +10°C.</p> <p>В мясо попадает в процессе убоя и разделки туш.</p> <p>При содержании 10 и более клеток в 1 г продукта вызывают пищевые отравления.</p>
1.7.	Энтерококки (Enterococci)	<p>Возбудителями энтерококковых инфекций являются стрептококки. Они выделены в группу фекальных стрептококков. Факультативные анаэробы, энтерококки выдерживают нагревание при температуре 60°C в течение 30 минут. Тепловые режимы обработки мясных продуктов являются для них губительными. Выдерживают длительное время охлаждения до температуры - 20° С. Галофилы размножаются при содержании поваренной соли до 17%, растут при pH=3,0-12,0. Устойчивы к высушиванию. Быстро размножаются в самых разнообразных пищевых продуктах при комнатной температуре и температуре +37°C. Источник заражения пищевых продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - больные животные, коровы пораженные маститом, также больные люди или бактерионосители, у которых стрептококки могут находиться в носоглотке, либо с поражением желудочно-кишечного тракта. Признаки заболевания - боли в животе, частый стул, тошнота, рвота, головная боль.
1.8.	Сульфитредуцирующая клостридии (Sulf. red. clostridia) Клостридии перфрингенс (Cl.perfringens)	<p>Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий.</p> <p>Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению, образует энтеротоксин. По токсикоинфекциям занимает третье место после пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения.</p> <p>Токсины накапливаются в продуктах при X= 18-20°C и выше. Устойчивые споры погибают при t+80° С через 30 мин. Является возбудителем газовой гангрены, некротического энтерита, дизентерии, пищевых токсикоинфекций у человека. Возбудитель может находиться в пищевых продуктах, в фекалиях.</p>
1.9.	Шигеллы(Shigella)	<p>Входят в группу патогенных микроорганизмов. Факультативноанаэробные бактерии из семейства Энтеробактерий(Enterobacteriaceae) устойчивы к физическим и химическим факторам.</p> <p>Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в продукте большого количества бактерий. Возбудитель дизентерии человека.</p>
1.10	Золотистый стафилококк	<p>Входит в группу патогенных микроорганизмов. Факультативный анаэроб, спор и капсул не образует,</p>

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

		- недостаточной кулинарной обработке или вторичном обсеменении. Массовые появления связаны с этими источниками, а также с пастеризованным молоком. Вызывает общую интоксикацию, острые инфекционные заболевания, поражающие желудочно-кишечный тракт, опорно-двигательный аппарат, печень.
1.14.	Сальмонелла (Salmonella); Бактерии сальмонеллезной группы (S.typhi, S.paratyphi, S.Paratyphi)	Входит в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжается оставаться во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Бактерии рода Сальмонеллеза - мелкие палочки, спор и капсул не образует, аэроб, слабощелочная среда (7,2-7,6), оптимальная температура +36° С, может развиваться от 6°С до 46°С. Ведущее место занимают сальмонелла группы В, а именно сальмонелла Тифимуриум. В желудочно-кишечном тракте от эндотоксина (продукт жизнедеятельности сальмонелл) начинается воспалительный процесс, нарушается всасывающая способность кишечника и
1.15.	Бактерии рода Bacillus: гнилистные- B.subtilis; уксуснокислые - B.megatherium B brevis	Широко распространяются в природе. Основная среда обитания - почва. С пылью обсеменяют все виды сырья, оборудования, пищевые продукты. Вызывают порчу сырья: прогоркание, закисание, газообразование. Термостойкость спор обеспечивает их значительное остаточное содержание и в продуктах, получаемых с термообработкой. У человека пищевые токсикоинфекции характеризуется внезапным началом и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроэнтероколитом.
1.16.	Бактерии рода Clostridium: гнилистные- Cl. putridium; маслянокислые- Cl. Maceransi др.	Широко распространены в природе. Обсеменяют сырье растительного происхождения, молочные продукты. Споры очень термостойки. Вызывают процессы гниения, масляного и уксусного брожения, газовое разрыхление пищевого сырья и продуктов, порчу консервов. Оказывает токсическое действие на человека.
1.17.	Дрожжи и плесени	Широко распространены в природе. Образуют споры. Вызывают порчу всех видов растительного и животного сырья (овощей, фруктов, зерна, мяса, яиц, молочных продуктов), вспомогательных материалов, готовой продукции. Процессы брожения, прогорания, поверхностного разложения происходит как при комнатной температуре, так и при хранении в холодильнике. Вызывает у человека отравление, расстройство желудочно-кишечного
1.18.	Дрожжеподобные грибы: родов Candida, Endomycopsis, Torulopsisi др.	Микроорганизмы почвы. Есть споровые формы. Отдельные представители при систематическом контакте вызывают кандидозы.
1.19.	Токсичные плесневые грибы	Споровые природные паразиты растительного сырья (овощи, зерно, орехи). Продуцируют термостойкие

		способные вызвать острые интоксикации и медленно протекающие канцерогенные процессы. Выделение токсинов связано, как правило, с неблагоприятными условиями внешней среды, накоплением большого числа живых клеток в продукте.
1.20.	Молочно-кислые бактерии: лактобациллы, молочный стрептококк, лейконосток	Распространены в молоке и молочных продуктах, в растительном (зерно, сахар, фрукты, овощи) сырье, встречаются в воде. Вызывают порчу сахаросодержащего сырья и продуктов и продуктов с образованием кислоты, газа, слизи. При превышении пределов - оказывает токсическое действие на человека.
1.21.	Микрококки	Широко распространены в природе, постоянно обитают на слизистых оболочках человека и животных. Являются наиболее распространенной причиной хронических заболеваний верхних дыхательных путей, пищевых токсикозов, гнойничковых заболеваний кожи.
1.22.	Картофельная, сенная палочка	Бактерии попадают в муку при размоле зерна, которое заражается, главным образом, в процессе уборки. В медицинской литературе имеются данные о патогенности спорообразующих микроорганизмов рода <i>Bacillus subtilis</i> , к которому относится и картофельная палочка в широком спектре вызываемых ими заболеваний.
2. Химические опасности		
2.1.	Токсичные элементы: - свинец - мышьяк - кадмий - ртуть	Токсичные элементы обладают высокой токсичностью, способностью накапливаться в организме при длительном поступлении с пищевыми продуктами с отделенными проявлениями действия. Токсичные элементы попадают в сырье и готовую продукцию из-за загрязнения окружающей среды, почвы, на которых выращивалось сырье, при использовании оборудования, инвентаря, инструментов и контейнеров, не соответствующих санитарным нормам и правилам, технологической воды, содержащей промышленные отходы, и т.д. проявление действия на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочнокишечного тракта.
2.2.	Токсичные элементы упаковочных материалов (формальдегид)	Источник - искусственные материалы, дезинфекционные препараты. Влияние на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочнокишечного тракта, возбудитель раковых
2.3.	Митоксины (патулин, афлатоксин В1, афлатоксин М1, дезоксиниваленон, т-2 токсин, зеараленон)	Митоксины - большая группа низкомолекулярных метаболитов, продуцируемых микроскопическими грибами. Наиболее часто подвержены поражению ими продукты растительного происхождения. Наряду с выраженным общим токсическим действием обладают канцерогенными, мутагенными, глюциногенными
2.4.	Пестициды	В готовую продукцию попадают через сырье, технологическую воду. Влияние на человека -

		кумулятивное воздействие.
2.5.	Радионуклиды	Источник попадания в сырье и готовую продукцию - радиоактивные выбросы. Влияние на человека - канцерогенное воздействие.
2.6.	Нитраты	Источник - загрязненные пищевые продукты и сырье. Вызывают острое общее отравление, канцерогены, мутагены.
2.7	Антибиотики (левомицитин, тетрациклин, линкозамиды, глинкозамиды, бацитрацин, стрептомицин)	Источник - ветеринарные препараты. Влияние на человека - аллергия, дисбактериоз.
2.8	ГМИ (генетически модифицированные источники)	Продукты растениеводства, микроорганизмы из ГМИ. Влияние на человека - мутагены.
2.9	Остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств	Растворы хлорсодержащих, щелочных и кислотных дезинфицирующих средств и моющих средств. Могут вызывать ожоги разной степени тяжести. Они могут стать причиной депрессии, гипертонии, гастрита, аллергии, язвы желудка, могут привести к раковым заболеваниям. Самое распространенное недомогание от использования чистящих средств - это дерматит.
2.10	Сорбиновая кислота, антиоксиданты	Консервант, антиоксидант. При повышении пределов - оказывает токсическое действие на человека.
3. Физические факторы (опасности)		
3.1.	Дерево, строительные материалы (цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки)	Источником могут быть деревянные предметы производственного оснащения, деревянная тара, при проведении строительных работ, могут присутствовать в сырье. При попадании могут вызывать порезы рта и горла.
3.2	Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одноразовые перчатки, шапочки, бахилы).	При несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил производства возможно попадание в продукт. Могут вызвать удушье.
3.3	Бумага и упаковочные материалы (обрывки целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковки)	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарногигиенических норм и правил при производстве. Могут вызвать удушье.
3.4	Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Источники микробиологического обсеменения продукции на последней стадии. Могут попасть в продукт при несоблюдении правил личной гигиены. Могут вызвать у
3.5	Камни	Могут вызывать повреждения зубов или удушье, а острые - те же проблемы, что металл и стекло. Могут попасть в продукт с сырьевыми компонентами.

3.6	Металл	Может находиться в сырьевых компонентах. Болты, гайки, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.
3.7	Стекло и твердый пластик	Может присутствовать в сырье или попасть в продукт в процессе производства (стеклянные градусники, электрические лампочки, окна, посуда, инвентарь, пластиковые колпаки на оборудовании и т.д). Может вызывать порезы рта, привести к тяжелым последствиям.
3.8	Загрязнение из окружающей среды предприятия	Пыль, семена деревьев и растений Могут вызвать у человека аллергию, пищевое отравление.
3.9	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Вредители могут попасть в сырье при перевозках и хранении. Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны, трудно обнаруживаемы. Могут привести к отравлению.
3.10	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования, болты, гайки, кусочки электропроводов могут вызывать порезы, повреждения зубов, удушье.
3.11	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающихся заточке, ножи.
3.12	Металлопримеси	Может находиться в сырьевых компонентах, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.

При оценке серьезности или тяжести последствий от употребления в пищу продукции, содержащей опасный фактор, принимаются во внимание:

возможность заболевания, продолжительность болезни, влияние последствий;
восприимчивость групп потребителей к потенциальной опасности, а также инфекционная доза;

также должны быть оценены последствия не только от краткого, но и длительного воздействия потенциальной опасности.

При проведении анализа следует использовать структурированный подход к определению значимости потенциальной опасности, применяя метод анализа рисков по качественной диаграмме. Метод состоит в следующем:

1. Вероятность реализации каждого опасного фактора и тяжести последствия его реализации определяется согласно таблице.

Методика оценки вероятности реализации опасного фактора и тяжести последствий

Вероятность	
1	Вероятность практически равна нулю (не чаще 1 раз в 10 лет)
2	Вероятность незначительная (выявлено не чаще 1 раза в 3 года)
3	Вероятность значительная (не чаще 1 раза в год)
4	Вероятность высокая (1 раз в месяц и более)
Тяжесть последствий	
1	Легкая (практически не имеет последствий, наблюдается общее легкое недомогание, для взрослого человека потеря трудоспособности отсутствует)

2	Средней тяжести (тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание, возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней)
3	Тяжелая (наносит серьезный ущерб здоровью, потеря трудоспособности на длительный период времени)
4	Критическая (приводит к летальному исходу или инвалидности)

1. Строится граница допустимого риска на качественной диаграмме с координатами: «вероятность появления опасного фактора» - «тяжесть последствий» как указано на рисунке 1.

Для рассматриваемого фактора наносят на диаграмму точку с координатами, оцененными, как указано в п. 1 и 2. В случае, если точка лежит на или ниже границы - оцененный фактор незначим, если выше - значимый. Для всех значимых опасных факторов впоследствии проводят анализ по установлению ККТ.



Рисунок 1

Далее в соответствии с принципом ХАССП для каждого, идентифицированного как риск, опасного фактора необходимо понять, какие в настоящий момент применяются к нему контрольные и предупреждающие воздействия.

Контролируемые и предупреждающие действия - это любой фактор или деятельность, которая может применяться для предотвращения, устранения и уменьшения до приемлемого уровня вероятности возникновения опасности. Термин «контрольные воздействия» используется потому, что не все опасности могут быть предотвращены, но теоретически все могут быть проконтролированы.

Предупреждающие действия

Рабочая группа определила предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня, которые отражены в Программе проведения производственного контроля при осуществлении процессов производства продукции общественного питания (приложение 3).

Анализ опасностей и определение ККТ

Критическая контрольная точка - это этап или процедура, где необходимо применение контроля, для того чтобы предотвратить, устранить или уменьшить опасность до приемлемого уровня.

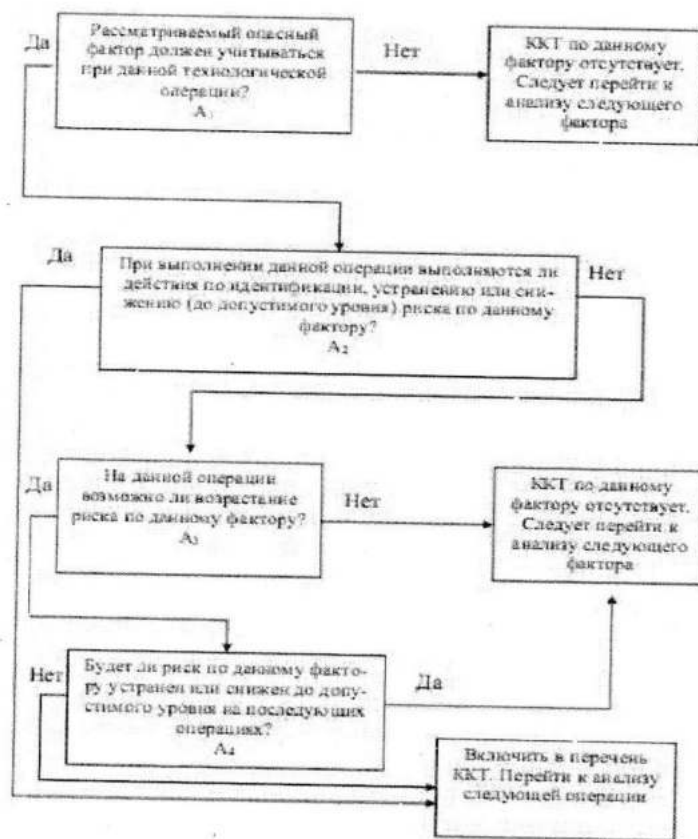
Для точного определения критических контрольных точек разработан инструмент - дерево принятия решений. Это диаграмма, которая описывает ход логических рассуждений при изучении опасности на каждом этапе производственного процесса. Отвечая последовательно на вопросы дерева принятия решений, группа ХАССП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

целесообразности установления критической контрольной точки на данном этапе.

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

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

Рисунок. 1 Дерево принятия решений по критическим контрольным точкам процесса



Вопрос 1. Рассматриваемый опасный фактор должен учитываться при данной технологической операции?

Ответ на этот вопрос, должны решить будем ли мы рассматриваться этот фактор как ККТ или нет. Относится данный опасный фактор к этой технологической операции и может ли он возникнуть на этом этапе. Если нет, то это не будет являться контрольной точкой и переходим к следующей опасности, если да, то переходим к 2 вопросу.

Вопрос 2. При данной операции выполняется ли действие по идентификации, устранению или снижению до допустимого уровня риска по данному фактору?

Отвечая на этот вопрос, группа ХАССП должна учесть технические показатели продукта и процесса. Ключевым моментом в решении этого вопроса является то, что здесь рассматривается именно шаг процесса, а не мера контроля.

Если члены группы неверно рассматривают меру контроля, то это приводит к установлению не нужной критической контрольной точки. Этот вопрос был составлен для определения шагов процесса, с помощью которых возможно управление определенными видами опасности. Смысл вопроса заключается в выявлении того, связан ли данный этап непосредственно с уничтожением опасности.

Если группа считает, что ответ должен быть положительным, и на данном этапе существует критическая контрольная точка. После этого следует начать отвечать на вопросы дерева принятия решений сначала для следующего этапа процесса. Если ответ на этот вопрос отрицательный, группе следует перейти к вопросу 3.

Вопрос 3. На данной операции возможно ли возрастание риска по данному фактору?

Рабочая группа должна использовать данные из технологической диаграммы и информацию, полученную при изучении производственной линии, чтобы определить, не может ли изучаемый опасный фактор находиться в производственной среде (например, персонал, оборудование, стены, полы, система канализации, сырье), которая в этом случае способна вызвать загрязнение продукта.

Если ответ на вопрос 3 отрицательный, на данном этапе не существует критических точек, и необходимо вернуться к началу дерева принятия решений для исследования следующей опасности на следующем этапе процесса.

Если ответ на вопрос 3 положительный, следует перейти к вопросу 4.

Вопрос 4. Будет ли риск по данному фактору устранен или снижен до допустимого уровня на следующих операциях?

Здесь рабочая группа должна рассмотреть все следующие этапы производственной диаграммы, а также приготовление продукта потребителем и определить, устранил ли один из них опасный фактор или сведет возможность его возникновения до допустимого уровня. Таким образом, это минимизирует число этапов процесса, которые являются критическими контрольными точками, и подлежат контролю для обеспечения безопасности изделия. Если ответ на вопрос положительный, то данный этап процесса не является критической контрольной точкой, и не будет учитываться в последующих действиях, и группа должна перейти к анализу следующего этапа процесса.

Если ответ на этот вопрос отрицательный, то данный этап процесса является критической контрольной точкой для рассматриваемой опасности.

Таким образом, необходимо продолжать работать с деревом принятия решений для анализа всех опасностей на каждом этапе процесса до тех пор, пока не будут определены все критические контрольные точки.

Ответы на вопросы дерева принятия решений зафиксированы рабочей группой, причем повторное рассмотрение вопросов для тех же самых опасностей в случае, если не были внесены какие-либо изменения, должны давать аналогичные ответы.

8. Установление критических пределов для критических контрольных точек

Рабочая группа должна установить для каждой идентифицированной ККТ критические пределы.

Критические пределы — это максимальные или минимальные значения биологического, химического или физического параметра, требующего контроля в ККТ в целях предотвращения, уничтожения присутствующего загрязнения или уменьшения его величины до приемлемого уровня. Критические пределы используются, чтобы показать различия между безопасными и небезопасными производственными условиями в ККТ. Они показывают момент, когда допустимая (контролируемая) ситуация переходит в недопустимую (неконтролируемую) в смысле безопасности конечного продукта.

По каждой ККТ критические пределы должны устанавливаться по одному или нескольким параметрам, т.е. в каждой ККТ будет проводиться одно или более контрольных измерений, для того чтобы гарантировать, что опасность предотвращена или сведена до приемлемого уровня.

Так как критические пределы определяют границы между безопасными и опасными производственными условиями, важно, чтобы они были правильно установлены. Для того чтобы установить соответствующие критические пределы, рабочая группа должна изучить все критерии, влияющие на безопасность в каждой ККТ. Другими словами, необходимо детализировать опасность наряду с факторами, влияющими на предотвращение опасности или контроль. Причем критические пределы необязательно должны быть идентичны параметрам обработки.

Каждая ККТ может иметь различные факторы, требующие контроля для обеспечения безопасности изделия, и каждый из этих факторов будет иметь соответствующий критический предел. Таким образом, все факторы, связанные с безопасностью в ККТ, должны быть идентифицированы. А уровень, при котором каждый фактор становится границей между опасным и безопасным, является критическим пределом. Факторами, которые обычно используются как критические пределы, являются: температура, время, pH, влажность, активность воды, концентрация соли, кислотность, содержание хлора, вязкость, наличие консервантов. При этом предпочтительнее использовать измеримый фактор, который может быть проверен испытанием или наблюдением, но могут быть использованы и органолептические показатели, такие как запах или внешний вид.

Многочисленные типы критических пределов связаны с контрольными мерами. Они могут иметь минимальное значение (например, минимальное значение устанавливается для времени и температуры обработки) или могут быть максимальной величиной (например, длительность хранения на складе). Для других ККТ необходимо, чтобы параметр находился в диапазоне между минимальным и максимальным значением, например нитрит в беконе, где минимальный уровень — показатель микробиологической безопасности, а максимальный — гарантия химической безопасности.

Разработчики систем безопасности на различных предприятиях могут прийти к различным решениям при определении влияющих факторов и критических пределов. Например, тепловая обработка всегда принимается за ККТ для уничтожения микроорганизмов. Предположим, что нагревание изделия до 70 °C в течение 15 с достаточно для обеспечения безопасности. Чтобы быть уверенными, что необходимые температура и время соблюдаются, рабочая группа на одном предприятии принимает решение выработать критические пределы для температуры в печи, для влажности, скорости конвейера в печи, толщины изделия. Контроль за этими факторами обеспечит эффективную тепловую обработку каждого изделия в течение 15 с при температуре 70 °C. На другом предприятии разработчики системы ХАССП отслеживают температуру в печи и время нахождения изделия в печи.

Выделяют следующие виды критических пределов: химические, физические, процедурные и микробиологические.

Химические пределы могут быть связаны с возникновением химических заражений в изделии или его компонентах или с контролем за микробиологическим заражением через определенные факторы. Можно привести следующие примеры химических пределов: приемлемые уровни для микотоксинов, рН, концентрация соли, активности воды A_w , или маркировка, отсутствие аллергенов.

Физические пределы связаны с приемлемостью к физическим или инородным материалам. Однако они также могут быть при контроле микробиологических заражений, когда выживание или уничтожение микроорганизмов управляются физическими параметрами. Примерами факторов, связанных с физическими пределами, являются: отсутствие металла, неповрежденное решето (сито), размер ячеек сита, задержание, температура и время.

Процедурные пределы связаны с процедурными мерами контроля. Например, некая процедура, которая обязательно должна быть осуществлена, может стать критическим пределом. Точно так же пределом может быть подтверждение статуса, где мерой контроля является гарантия поставщика относительно специфических опасностей.

Микробиологических пределов следует избегать в системе безопасности, за исключением контроля нескорпортующего сырья, поскольку микробиологические испытания могут осуществляться только в лаборатории и в течение нескольких дней. Такой контроль не позволяет быстро определять отклонение процесса и своевременно принимать корректирующие меры. То есть возможна ситуация, когда производство продолжает выпускать продукцию в то время, когда опасность существует и о ней никто не подозревает. Нежелательность установления микробиологических пределов также обусловлена тем, что микроорганизмы редко гомогенно распределяются по всей партии и поэтому не могут быть обнаружены в отобранных образцах для анализа и в то время не могут присутствовать в других образцах продукции из той же партии. Использовать микробиологические пределы можно, только если материал гомогенен.

Микробиологические показатели лучше использовать в целях проверки, т.е. когда проводятся дополнительные испытания для подтверждения эффективности системы *ХАССП*. Единственным исключением из этого правила является возможность проведения микробиологических испытаний за короткий промежуток времени.

Критические пределы, основанные на субъективных данных, например на визуальном контроле, должны сопровождаться точными требованиями в отношении допустимого уровня.

Критические пределы должен устанавливать персонал, знающий процесс производства и регламентированные требования к данной продукции. Иногда для установления критических пределов требуется проведение экспериментов, математическое моделирование, например моделирование на компьютере выживания и характеристик роста определенных микроорганизмов в пищевых продуктах. В других случаях можно руководствоваться авторитетной технической информацией или нормативными документами (ГОСТы, руководства, литературные обзоры). Тогда критические пределы могут соответствовать или быть строже регламентированных требований. Можно прибегнуть к советам экспертов-консультантов, ассоциаций, специалистов заводов — производителей оборудования, микробиологов, инженеров. В любом случае критические пределы должны быть научно обоснованы.

Вся полученная рабочей группой информация по критическим контрольным точкам, критическим пределам, а также мониторингу, корректирующим действиям и документированию должна быть сведена в специальную форму плана.

Для особо ответственных операций можно устанавливать еще один уровень контроля, так называемые рабочие пределы — это пределы допуска для тех же самых ККТ, но более строгие. Они применяются для предупреждения перехода ситуации в неконтролируемую, принятия соответствующих мер прежде, чем это произойдет. В результате снижается риск отклонения, например критические пределы для разрушения вегетативных патогенов нагревом — 65,6 °С в течение 30 мин. Для недопущения отклонений в процессе могут устанавливаться рабочие пределы 68,5 °С в течение 30 мин.

Этап	Опасный фактор	Причина/обоснование опасного фактора	Вероятность	Серьезность	Контроль и предупреждающие мероприятия	Ответы на вопросы				ККТ или КТ
						В1	В2	В3	В4	
1. Входной контроль, прием сырья	М	Микроорганизмы в сырье. Обсеменение при приемке и разгрузке.	2	3	Контроль сроков годности и температуры при доставке в транспортном средстве	+		+	+	ККТ 1
	Х	Источником может являться сырье	3	2	Контроль входящей документации на сырье. При необходимости - проведение испытаний в аккредитованной лаборатории.	+		+	-	ККТ 1
	Ф	Инеродные предметы (пластик, картон, п/эт. пленка, бумага, обрывки упаковочного материала, щепки, камни, пыль, нитки)	2	2	Визуальный контроль. Приёмка в соответствии с требованиями НТД на сырье.	+		+		ККТ 1

Этап	Опасный фактор	Причина/обоснование опасного фактора	Вероятность	Серьезность	Контроль и предупреждающие мероприятия	Ответы на вопросы		ККТ
						B1	B2	
2. Хранение продовольственной продукции	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий хранения.	2	3	Контроль температуры и влажности в складских помещениях Контроль температуры холодильных и морозильных камер.	+	+	ККТ 2
	Ф	Инеродные предметы (штукатурка, краска, мелкие вещи личного пользования, пуговицы, стекло, твердый пластик, обрывки упаковочного материала). Отходы жизнедеятельности грызунов, насекомых.	1	2	Контроль санитарного состояния складских помещений, холодильных и морозильных камер. Своевременное проведение текущего ремонта. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Дезинсекционные и дератизационные работы в соответствии с графиком.	+	+	ККТ 2

3. Подготовка и предварительная обработка сырья	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении параметров технологического процесса. Обсеменение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования. Персонал.	2	3	Контроль температурных режимов в цехах подготовки сырья (не выше 16 град. С при изготовлении мясных полуфабрикатов). Использование стерилизатора для ножей. Контроль периодичности и режима обработки разделочных досок и ножей, в т.ч. ошпаривание кипятком. Соблюдение технологических инструкций по приготовлению блюд, по обработке яйца. Контроль за состоянием кухонной посуды и инвентаря, в т.ч. за целостностью инвентаря. Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции производственных помещений. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Контроль качества воды в АИЛ. Соблюдение температурного режима хранения, сроков годности подготовленных полуфабрикатов. Осмотр стеклянной улаковки	+	-	+	ККТ 3
---	---	---	---	---	--	---	---	---	-------

	X	Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании. Вода - источник.	1	2	Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции производственных помещений. Контроль на полноту смываемости остатков моющих средств. Контроль качества воды в АИЛ.	+	+	ККТ 4
	Ф	Инеродные предметы (штукатурка, краска, мелкие вещи личного пользования, кольца, украшения, пуговицы). Смазочные масла (при несоблюдении правил технического обслуживания оборудования).	1	2	Контроль за состоянием кухонной посуды и инвентаря. Своевременное техническое обслуживание оборудования, соблюдение плана регламентных работ. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Контроль санитарного состояния складских помещений, холодильных и морозильных камер.	+	+	ККТ 4

4. Приготовление холодных блюд	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении параметров технологического процесса. Обсеменение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования. Персонал. Перекрестная	3	3	Соблюдение температурных параметров при приготовлении салатов (не выше 16°C). Использование инвентаря, посуды с соответствующей маркировкой. Контроль работы бактерицидной лампы. Использование одноразовых перчаток. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение температуры отпуска холодных блюд. Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Регулярное проведение текущей и санитарной уборки помещений, оборудования. Контроль движения потоков продовольственного сырья, кулинарных , отходов, готовых блюд, персонала согласно утвержденной схеме и временного регламента.	+	-	+	+	ККТ 4
--------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-------

	Ф	Инеродные предметы (штукатурка, краска, мелкие вещи личного пользования). Щетки разделочных	2	2	Визуальный контроль. Своевременное проведение текущего ремонта на участке для приготовления салатов; Своевременная замена разделочных досок при выявлении их повреждения. Органолептическая оценка: внешний вид. Соблюдение персоналом правил личной гигиены (вт.ч. правильная санитарная одежда поваров). Хранение нарезанных компонентов для салатов в контейнерах с крышками	+	+	-	ККТ 4
--	---	---	---	---	---	---	---	---	-------

	X	<p>Нитраты, остаточные количества пестицидов. Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании (овощерезке), столе, разделочной доске</p>	2	2	<p>Соблюдение первичной обработки овощей: очистка от кожицы картофеля, моркови, свеклы, удаление вкалупе верхних листьев иочерьяжки снижает содержание нитратов вреднем на 10%. Сырые овощи, зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживать в 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин. Споласкиваем проточной водой.</p> <p>Соблюдение персоналом правил личной гигиены (соблюдение режима мытья рук)</p> <p>Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Контроль на полноту смываемости остатков моющих средств.</p>	+	+	-	ККТ 6
--	---	---	---	---	---	---	---	---	-------

5. Приготовление вторых блюд, гарниров Тепловая обработка	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении параметров технологического процесса.	2	3	Контроль за соблюдением параметров тепловой обработки продуктов.	+	+	К К Т5
6. Приготовление вторых блюд, гарниров. Доработка в процессе тепловой обработки.	М	Обсеменение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования. Персонал. Перекрестная контаминация	2	3	Соблюдение параметров тепловой обработки продуктов (прогревание). Использование инвентаря, посуды с соответствующей маркировкой. Контроль работы бактерицидной лампы. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции производственных помещений. Контроль движения потоков продовольственного сырья, кулинарных полуфабрикатов, отходов, готовых блюд, персонала согласно утвержденной схемы и временного регламента	+		ККТ 6

			Ф	Инеродные предметы (мелкие вещи личного пользования).	1	1	1	Визуальный контроль. Своевременное проведение текущего ремонта в цехе для приготовления блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Соблюдение правил личной гигиены (правильная санитарная одежда поваров). Регулярное проведение текущей и санитарной уборки помещений, оборудования.	+	+	+	ККТ 6
			Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании и инвентаре.	1	2	2	Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря и рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Контроль на полноту смываемости остатков моющих средств.	+			ККТ 6
7. Приготовление молочных блюд. Доработка в	М			Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении	2	3	3	Контроль за соблюдением параметров тепловой обработки продуктов.	+	+	+	ККТ 7

<p>процессе тепловой обработки.</p>	<p>параметров технологического процесса. Обсуждение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования. Персонал. Перекрестная контаминация.</p>		<p>Использование посуды с соответствующей маркировкой. Контроль работы бактерицидной лампы. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Регулярное проведение текущей и санитарной уборки помещений, оборудования. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря. Контроль движения потоков продовольственного сырья, кулинарных полуфабрикатов, отходов, готовых блюд, персонала согласно утвержденной схемы и временного регламента.</p>	<p>+</p>		
-------------------------------------	---	--	--	----------	--	--

	Ф	Инеродные предметы (мелкие вещи личного пользования).	1	1	1	Визуальный контроль. Своевременное проведение текущего ремонта в цехе для приготовления блюд; Органолептическая оценка: готовых блюд. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены.	+	+	ККТ 7
	Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании и инвентаре.	1	2	2	Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря и рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Контроль на полную смываемости остатков моющих средств.	+	+	ККТ 7
8. Приготовление первых блюд. Доработка в	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении	2	3	3	Контроль за соблюдением параметров тепловой обработки продуктов.	+	+	ККТ 8

процессе тепловой обработки	<p>параметров технологического процесса.</p> <p>Обсуждение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования.</p> <p>Персонал.</p> <p>Перекрестная</p>	<p>Использование инвентаря, посуды с соответствующей маркировкой.</p> <p>Соблюдение персоналом правил личной гигиены.</p> <p>Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока.</p> <p>Регулярное проведение текущей и санитарной уборки помещений, оборудования.</p> <p>Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря.</p> <p>Контроль движения потоков продовольственного сырья, кулинарных отходов, готовых блюд, персонала согласно утвержденной схемы и временного регламента.</p>	+	-	-	-	ККТ 8
-----------------------------	--	---	---	---	---	---	-------

		Ф	Инеродные предметы (мелкие вещи личного пользования).	1	1	1	Визуальный контроль. Своевременное проведение текущего ремонта в цехе для приготовления блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены.	+	+	+	ККТ 8
		Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании и инвентаре.	1	2	2	Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря и рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Контроль на полную смываемости остатков моющих средств.	+			ККТ 8
9. Приготовление напитков	М		Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении	2	3	3	Контроль за соблюдением параметров тепловой обработки продуктов.	+		+	ККТ 9

		<p>параметров технологического процесса. Обесчещенне при некачественной мойке и дезинфекции оборудования. Персонал.</p>		<p>Использование инвентаря, посуды с соответствующей маркировкой. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Регулярное проведение текущей и санитарной уборки помещений, оборудования. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря. Контроль движения потоков продовольственного сырья, кулинарных полуфабрикатов, отходов, готовых блюд, персонала согласно утвержденной схемы и временного регламента.</p>	+	-	+	ККТ 9
--	--	---	--	--	---	---	---	-------

	Ф	Инеродные предметы (мелкие вещи личного пользования, составные компоненты блюда).	1	2	Визуальный контроль. Своерременное проведение текущего ремонта в цехе для приготовления блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Контроль целостности сита.	+	+	ККТ 9
	Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании и инвентаре.	1	2	Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря и рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Контроль на полноту смываемости остатков моющих средств.	+	+	ККТ 9

10. Приготовление первых блюд. Доработка в	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении	2	3	Контроль за соблюдением параметров тепловой обработки продуктов.	+	+	ККТ 10
--	---	--	---	---	--	---	---	--------

процессе тепловой обработки		<p>параметров технологического процесса.</p> <p>Обсеменение при некачественной мойке и дезинфекции оборудования.</p> <p>Персонал.</p> <p>Перекрестная</p>		+	<p>Использование инвентаря, посуды с соответствующей маркировкой.</p> <p>Соблюдение персоналом правил личной гигиены.</p> <p>Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока.</p> <p>Регулярное проведение текущей и санитарной уборки помещений, оборудования.</p> <p>Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря.</p> <p>Контроль движения потоков продовольственного сырья, кулинарных отходов, готовых блюд, персонала согласно утвержденной схемы и временного регламента.</p>	-	-	-	ККТ 10
-----------------------------	--	---	--	---	---	---	---	---	--------

	Ф	Инеродные предметы (мелкие вещи личного пользования).	1	1	1	Визуальный контроль. Своевременное проведение текущего ремонта в цехе для приготовления блюд, органолептическая оценка готовых блюд. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены.	+	+	ККТ 10
	Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств на оборудовании и инвентаре.	1	2	2	Соблюдение инструкций по санитарной обработке и дезинфекции пищеблока. Соблюдение режима мытья оборудования, инвентаря и рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Контроль на полноту смываемости остатков моющих средств.	+		ККТ 10
11. Спецдежда сотр пищеблока	М	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении	2	2	2		+		ККТ 11
12. Состояние помещений, складских помещений, москитные сетки	Ф	Синантропные животные и насекомые	2	2	2	Контроль за соблюдением целостности москитных сеток, своевременная	+	+	ККТ 12

		параметров технологического процесса. Загрязнение				Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение режима стирки и обработки спецодежды.	+	-	+	ККТ 12
--	--	---	--	--	--	---	---	---	---	--------

По результатам мониторинга рабочей группы принято решение установить предварительно 12 ККТ.

ККТ 1 Входной контроль, прием сырья. **ККТ 2** Хранение продовольственной продукции.

ККТ 3 Подготовка и предварительная обработка сырья.

ККТ 4 Приготовление холодных блюд. **ККТ 5** Приготовление вторых блюд, гарниров Тепловая обработка.

ККТ 6 Приготовление вторых блюд, гарниров. Доработка в процессе тепловой обработки.

ККТ 7 Приготовление молочных блюд. Доработка в процессе тепловой обработки. **ККТ 8** Приготовление первых блюд. Доработка в процессе тепловой обработки.

ККТ 9 Приготовление напитков. **ККТ 10** Приготовление первых блюд. Доработка в процессе тепловой обработки.

ККТ 11 Спецдежда сотрудников пищеблока. **ККТ 12**. Состояние пищеблока, складских помещений, москитные сетки.

9. План ХАССП (рабочие листы ХАССП) (пример заполнения)

Этап	ККТ	Опасный фактор	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Хранение продовольственно и продукции	ККТ 2	Микробиологический - возможен рост патогенных микроорганизмов	Температурно-влажностные параметры	2 раза в смену Термометр	Журнал контроля параметров в холодильных установках	Отрегулировать температуру регуляторами холодильников. Сообщить заведующему. Провести ремонтные работы холодильного, вентиляционного оборудования.
			В морозильных камерах - не более минус 18°			
Тепловая обработка	ККТ 3	Микробиологический - возможен рост патогенных микроорганизмов	В холодильных камерах Температура от 0 до + 6 °С, влажность 54%	Гигрометрический психрометр	Журнал учета температуры и влажности в складских	Привести температуру к заданным параметрам. Довести температуру в толще продукта к заданным параметрам. Сообщить зав. отделением. Провести ремонтные работы теплового оборудования. Провести внеплановое обучение персонала. Провести оценку и принять решение об использовании блюда.
			Достаточность термообработки Температура и время готовности блюда, температура в толще продукта - указаны в технологических картах на каждое блюдо.	Каждая партия	Журнал контроля качества готовой продукции (ображательный журнал).	

10. Документация

Цель деятельности по управлению документацией - обеспечить уверенность в том, что в процессе производства продукции используются только те версии документов, в которые внесены все изменения, и созданы условия для выполнения требований документов.

Управление документацией обеспечивает анализ всех предложенных изменений до их внесения с целью определения результирующего воздействия на безопасность пищевой продукции и на систему управления качеством и безопасностью пищевой продукции.

Основными задачами управления документацией являются:

установление и контроль выполнения правил разработки, рассмотрения, согласования, идентификации, утверждения, выпуска, рассылки и хранения внутренних документов, установление и контроль выполнения правил идентификации, рассылки и хранения внешних документов;

актуализация документов;

-обеспечение сохранности документов;

обеспечение доступности документов для персонала,

гарантирование того, что в производственном процессе используются только действующие документы со всеми внесенными в них изменениями.

В состав деятельности по управлению документацией входит:

организация разработки внутренних документов системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции, включая их согласование и утверждение;

проверка документов на адекватность до их выпуска;

анализ и актуализация документов по мере необходимости, переутверждение документов,

-обеспечение идентификации изменений и статуса пересмотра документов внутренних документов;

-обеспечение идентификации документов внешнего происхождения, включая изменения;

обеспечение наличия соответствующих версий документов в местах их применения;

обеспечение сохранения документов четкими и легко идентифицируемыми;

предотвращение непреднамеренного использования устаревших документов и применение соответствующей идентификации таких документов, оставленных для каких-либо целей;

-учет и выдача (рассылка) документов сотрудникам.

Использование в подразделении неучтенных документов не допускается.

Управление, приобретение и хранение НД, актуализацию НД осуществляет руководитель.

Документация программы ХАССП включает в себя:

-политику в области обеспечения безопасности пищевой продукции;

-приказ о создании и составе рабочей группы для обеспечения безопасного производства пищевой продукции;

информацию о продукции;

информацию о производстве;

обоснование выбора потенциально-опасных факторов, результаты анализа рисков, выбор ККТ, определение критических пределов;
рабочие листы ХАССП, процедуры мониторинга и проведения корректирующих действий;
программу внутренней проверки системы ХАССП;
-перечень форм учета и отчетности регистрационно-учетной документации;
программу проведения производственного контроля при осуществлении процессов производства продукции общественного питания (ППК).

Управление записями

Записи собираются, систематизируются, идентифицируются и хранятся по их принадлежности. Записи должны быть оформлены в соответствии с регламентированными формами в строгом соответствии с порядком заполнения всех предусмотренных граф и разделов, датированы, понятны, удобны в обращении.

Объем регистрируемых записей определяется документацией по соответствующим видам.

Ответственность за достоверность записей, своевременность их предоставления, хранения и ведение несут назначенные ответственные.

Формы журналов регистрации записей устанавливаются и утверждаются заведующей.

Общими к оформлению и содержанию записей являются следующие требования: а) Журналы должны быть прошиты и печатаны, листы пронумерованы;

б) На титульном листе журнала (папки) должно быть обязательно указано: наименование организации, название журнала (папки), даты начала и окончания журнала (папки). На обратной стороне титульного листа указываются: ответственный за ведение журнала (папки) и лица, имеющие право внесения записей с образцами подписей;

в) Записи, заносящиеся в бланки и журналы (папки), должны быть во всех имеющихся графах. Допускается не производить записи в отдельных графах, если данная запись отсутствует по объективным причинам. В этом случае в графе ставится прочерк;

г) В ходе ведения записей исключаются исправления, изменения, дополнения. Если запись неверная (по объективным причинам), то она должна быть зачеркнута (одной чертой), а далее должна быть сделана новая запись. Под исправлением пишется текст:

«Исправленному верить» и ставится подпись ответственного, сделавшего исправление;

д) Зарегистрированные данные и записи по качеству хранят в условиях, исключающих их порчу, нанесение ущерба и потерю;

е) Места хранения носителей информации должны быть в безопасном защищенном месте. Предложения по изменению установленных форм, разработка новых форм направляются для согласования с заведующим.

По истечении срока хранения записи уничтожаются.

Внутренние аудиты (проверки)

Не реже одного раза в год проводятся внутренние аудиты (проверки) с целью установления того, что система управления качеством и безопасностью пищевой продукции:

-соответствует запланированным мероприятиям, требованиям к системе управления качеством и безопасностью пищевой продукции;

-эффективно

внедрена

и

актуализирована.

а. 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.

б. 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 - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

Производственный контроль включает:

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.

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 МБДОУ Д/с «Колосок» п.ж/д 20 разъезд.

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.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г.

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

Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов. Неисправность сетей водоснабжения.

Неисправность сетей канализации. Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды

Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20.

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

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

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

Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

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

Иное.

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

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- 5) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
- 6) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- 7) Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- 8) Личные медицинские книжки каждого работника
- 9) Журнал учета включения бактерицидной лампы на пищеблоке.
- 10) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 11) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 12) Журнал учета температуры в холодильниках
- 13) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- 14) Журнал учета дезинфекции и дератизации
- 15) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- 16) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение)
- 17) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение)