

ПРИНЯТО:

на собрании трудового коллектива
Детского сада «Колокольчик» г. Медынь

Протокол № 3 от 14. 04. 2021

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий детским садом «Колокольчик»
г. Медынь

Куманцова О.Я.



Приказ № 1 от 15. 04. 2021

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С
ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения Детский сад
«Колокольчик» г. Медынь, Медынского района калужской области

Медынь, 2021г.

Паспорт юридического лица

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение Детский сад «Колокольчик» г. Медынь, Медынского района Калужской области (далее Детский сад «Колокольчик» г. Медынь) является не коммерческой организацией, осуществляющей предоставление дошкольного образования детей в возрасте от 3-х до 8-ми лет.

Осуществляемые виды деятельности: дошкольное образование.

Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность по основной общеобразовательной программе "Вдохновение" № 40.01.05.000.Т.000650.12.20 от 08.12.2020г.;

Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность по основной общеобразовательной программе "От рождения до школы" № 40.01.05.000.Т.000649.12.20 от 08.12.2020г.;

Учредителем является Администрация муниципального района «Медынский район» (свидетельство о регистрации права на здание ДОУ (оперативное управление) серия 40-КЛ № 496105 от 07.03.2013г.;

свидетельство о регистрации права на земельный участок (постоянное (бессрочное) пользование) № 40-40-04/009/2012-691 от 28.09.2012г.)

Юридический и почтовый адрес учреждения: 249950, Калужская область, Медынский район, город Медынь, ул. Луначарского, д. 48

Заведующий ДОУ: Куманцова Оксана Яковлевна, телефон 89105137800

Медсестра: Фитисова Ирина Сергеевна

Завхоз: Козлова Ирина Вячеславовна

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г №16 утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с действующими изменениями, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и санитарных

правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложению №1 – «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов». Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Детском саду «Колокольчик» г. Медынь (далее Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points). Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение 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.

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
1	Заведующая	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников • Организация плановых медицинских осмотров работников • Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений • Составление расписания ОД • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима

		<p>дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</p> <ul style="list-style-type: none"> • исполнение мер по устранению выявленных нарушений;
2	Медсестра	<ul style="list-style-type: none"> • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием личных медицинских книжек • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - личные медицинские книжки сотрудников учреждения. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. • Контроль за организацией питания, отслеживания витаминизации блюд. • Организация лабораторных исследований.
3	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал регистрации входящих электронных ветеринарных свидетельств; - разработка циклического сезонного меню; - составление меню-требования на каждый день; - составление ежедневного меню для родителей на основании меню-требования; - ведомость контроля за рационом питания; - журнал контроля температурного режима холодильного оборудования; - журнал контроля температурного режима и влажности складского помещения; - документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов; - сертификаты, декларации о соответствии, товарные накладные; - соблюдение товарного соседства; сроков годности продуктов питания; - контроль наличия и заказ продуктов питания. • Ведение журнала аварийных ситуаций Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

		• Контроль за организацией питания, ведение учетной документации.
--	--	---

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. 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;
- 2.9. 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;
- 2.10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение № 2 – Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока.

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.

3.2. 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.

3.3. 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.

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно дошкольное учреждение проводит поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

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

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

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

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

3.9. 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.

3.10. 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.

3.11. 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.

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

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

3.14. 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, либо в посудомоечной машине, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. 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 ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

3.15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

3.16. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после использования выбрасывается. Щетки, а также металлические мочалки не используются.

3.17. 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.

3.18. 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. Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией _____ на основании договора № _____ от _____

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

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении 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: Приложение №3 – Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Приложение № 3.1. – 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.

4.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 4), который хранится в течение года.

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

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

4.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

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

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

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

4.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение № 5), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре $250 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 20 - 25 мин. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$ до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре $220 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 8 - 10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется картофеледавилка ручная. 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.

4.11. 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: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - 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.

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

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

4.14. 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.

4.15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.15.1. 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. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

4.15.3. 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).

4.15.4. 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.

4.15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

4.15.7. 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.

4.16. 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. 4.17. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

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

4.19. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

4.20. 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 – 35,0 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения № 6), который хранится один год.

4.21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек (Приказ № 112 от 26.10.2020г). Результаты контроля регистрируются в: Приложения № 7 – Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Приложения № 7.1. – Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой 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.

4.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса,

бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: - использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 8; - 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.

4.24. В учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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

Химические опасности: Источниками Химических опасных факторов могут быть: - люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

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

5.2.1 Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения: Приложение № 9 – Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях. При организации питания детей, в учреждении, изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение № 9) и не использует перечень продуктов, указанных в Приложении № 8 в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20. 5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение № 4 и Приложение № 4.1.).

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче. Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

5.2.5 **Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение № 4 – Журнал учета температуры в холодильниках.

Приложение №4.1. – Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение № 10). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН.

6.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

6.3.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение № 3, Приложение № 3.1.). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.3.2 Оценка качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню учреждения, а также ГОСТах на продукцию). - При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус. - При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре. - При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию. - У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, технологическое исполнение соуса и гарнира.

6.4 Разработка системы мониторинга Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 7, Приложение № 7.1.), который хранится в течение года.

6.4.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

6.4.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию)

продукции, результаты взвешивания порционных блюд, ф.и.о. и личные подписи членов
бракеражной комиссии.

6.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3
настоящей части, от установленных предельных значений.

6.5.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при
хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований: а) при хороших
результатах - сырье отправляют на термообработку; б) при отрицательных результатах -
сырьё утилизируют.

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

6.6 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой
продукции. Лабораторный контроль (Контракт с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Республики Марий Эл» Органолептическая оценка (согласно Приложения № 7.1)

6.7 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции
производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления)
пищевой продукции. Периодичность проведения уборки проводится согласно графика
генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления)
пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости;
дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере
необходимости: Приложение № 11 – Периодичность проведения уборки, мойки,
дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в
процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Приложение № 11.1. – График
генеральной уборки пищеблока.

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

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

6.8.2. 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;

6.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.8.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется
специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности
(Договор с _____ № ____ от _____ г.).

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных
инфекций и пищевых отравлений 7.1 Объектами производственного контроля являются:

сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников. 7.2 Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий). 7.3 Производственный контроль включает: 7.3.1. Наличие в учреждении ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью 7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний: - на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда) (с ООО "Безопасность и охрана труда"); - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации. 7.3.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. 7.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 7.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем. 7.3.6 Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения. 7.3.7 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений. 7.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. 7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП учреждения. 7.6. Учреждение осуществляет контроль за соблюдением требований санитарного законодательства РФ, направленных на предупреждение контаминации возбудителей брюшного тифа и (или) паратифов путем контроля и проверки поступающих продуктов, сырья. А также лабораторному обследованию кала на наличие возбудителей брюшного тифа и (или) паратифов подлежат лица, поступающие на работу. 7.7. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях. 7.8. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий и лицо, назначенное по приказу. 8. Перечни должностей, подлежащих гигиеническому обучению. Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Министерство здравоохранения № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 12 – Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями. Приложение № 13 – Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

9. 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: 1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН. 2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений. 3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности 4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора. 5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала. 6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ . 7. Иное.

10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории		
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. 	Завхоз
Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). 	Завхоз

Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов (по мере накопления). 	Завхоз
Температура воздуха, влажность и кратность проветривания	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах, состояние кровли, фасада здания, отмостки	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней 	
Состояние осветительных приборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) 	
Кратность и качество уборки помещений	Еженедельно	
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	Ежемесячно	
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	
Соблюдение теплового режима ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (май - июнь). • Проведение ревизии 	

	системы теплоснабжения перед началом учебного года (июль-август) с составлением акта	
Состояние систем водоснабжения, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления		
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	Каждая партия	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции; – время смены кипяченной воды; – температура и влажность на складе; – температура холодильного оборудования;	Ежедневно	
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов; – температура готовности блюд;	Каждый технологический цикл	
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в	Ежедневно	

рабочих растворах; – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;		
Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	
Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	
Витаминоизация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); — использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.)	
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	
Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Повара
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журнала состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Медсестра
Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	
Исследование на наличие кишечной палочки	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности		
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным	2 раз в год, сентябрь, май	

особенностям детей и ее расстановка		
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	
Соблюдение использования технических средств обучения	Постоянно	
Продолжительность прогулок	Постоянно	
Режим дня и занятий	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заведующий
Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	
Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников		
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	Постоянно	
Контроль за утренним приемом детей	Ежедневно	
Вакцинация	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	
Осмотр воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	

Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	По необходимости	
Плановые осмотры	По графику	
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников		
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	Ежедневно	
Термометрия сотрудников	Ежедневно	
Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, учебные кабинеты и пр.) 	
Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками и санитарно-гигиенического обучения	•Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	
Контроль охраны окружающей среды		
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	3 раза в неделю 1 раз в три месяца	
Дезинфекция	По необходимости	
Дезинсекция	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 3 месяца	
Дератизация	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 3 месяца	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим

10.Выполнение принципов ХАССП Руководство и сотрудники

Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН, а именно: Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста; Требования к

санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций (Приложение № 17) Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях; Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение № 19) Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение № 20)

11. Документация программы ХАССП

11.1. Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя: - политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение № 14); - информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения); - информацию о производстве; - процедуры мониторинга; - процедуры проведения корректирующих действий; - программу внутренней проверки системы ХАССП; - перечень регистрационно-учетной документации.

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

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение № 3)
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 3.1.)
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения № 7, № 7.1.)
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 6)
- 5) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение № 15)
- 6) Журнал здоровья персонала (Приложение 16)
- 7) Личные медицинские книжки каждого работника 8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований 9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция) 10) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение № 4.) 11) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение № 4.1.) 12) Акты на выполненные работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. 13) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение № 21) 14) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение № 30) 15) Журнал регистрации результатов производственного контроля (Приложение № 22) 16) Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников ДОУ №2 (Приложение № 23) 17) Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования

(Приложение № 24) 18) Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля (Приложение № 25) 19) Журнал по уборке и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение №16) 20) Журнал контроля кварцевания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение № 27) 21) Журнал дезинфекции посуды на пищеблоке (Приложение № 28) 22) Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение № 29) 23) Журнал регистрации температуры в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение № 18)

Приложение № 1

«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов». Наименование нормативного документа • Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. • «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» • Федеральный закон № 184 –ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании» • Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29) • Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151) • Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115) • Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12) • Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) • Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7) • Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8) • Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23) • СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДООУ) • ФЗ №2 от 09.01.96г Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» • ФЗ№29 от 02.01.2000г Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» • Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных

факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» • Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» • СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» • 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 зданиях и на территории жилой застройки»; • 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».

Приложение № 2

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока

<i>Наименование помещения</i>	<i>Оборудование</i>
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), бактерицидная переносная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные

	холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук Моечная тары Моечная ванна

Приложение № 3

Журнал регистрации входящих электронных ветеринарных свидетельств

Дата и время поступления продукта, № ТТН	Наименование продукта	Количество, кг, литров, шт	№ ВСД	Изготовитель	Поставщик	Дата выработки продукта	Конечный срок реализации
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение №3.1

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

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

							государст венной регистра ции, документ ы по результат ам ветеринар но- санитарно й экспертиз ы)						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	

Примечание: Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 4

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Наименование холодильного оборудования	
дата	температура в градусах Цельсия

Приложение 4.1

к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Ж У Р Н А Л

учёта температурного режима складского помещения

Наименование производственного помещения: _____

Наименование прибора для измерения: _____

Инвентарный номер _____

дата	темп, °с	влаж, %

Приложение № 5

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Химический состав данного блюда:

Технология приготовления: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
Выход:	Брутто, г	Нетто, г

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин / мг	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал		

Технология приготовления: _____

Наименование хозяйственного оборудования	
_____	_____

ЖУРНАЛ

Дата	Темп. °С	Влаж. %

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов	
Гренок:	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
«Колокольчик», г. Медынь Медынского района Калужской области

ПРИКАЗ

№ 39

от 15.04.2021 г.

«Об утверждении программы производственного
контроля с применением принципов ХАССП»

В соответствии требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ № 16 от 30.06.2020 «Об утверждении санитарных правил СП 3.1./2.4.3598-20, Постановления № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СП 2.3./2.4.3590-20, Постановления № 28 от 28.09.2020 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20, на основании Федерального закона № 52 от 30.03.1999 г» О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, для организации производственного контроля в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Колокольчик», г. Медынь Медынского района Калужской области с применением принципов ХАССП

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Колокольчик», г. Медынь Медынского района Калужской области (далее ДОО) (Приложение)
2. Назначить ответственным за разработку и контроль исполнения программы заведующего хозяйством Козлову И.В.
3. Заведующему хозяйством, Козловой И.В., обеспечить выполнение мероприятий производственного контроля в соответствии с закрепленными в программе обязанностями.
4. Общий контроль за организацией производственного контроля оставляю за собой.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующая Детским садом
«Колокольчик» г. Медынь

Олег Иванович Козлов



О.Я. Куманцова