



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ЛИПЕЦКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 2 ГОРОДА ЛИПЕЦКА

УТВЕРЖДЕНО
приказом ДОУ № 2 г. Липецка
от И.В. Чернышов



ПРОГРАММА

**производственного контроля муниципального автономного дошколь-
ного образовательного учреждения № 2 города Липецка**
(разработано на основе принципов ХАССП (НАССР))

Оглавление

1. Общие положения	3
2. Анализ рисков возникновения опасных факторов при производстве пищевой продукции.....	5
3. Критические контрольные точки процесса производства (изготовления) пищевой продукции.....	45
4. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках	45
5. Установление системы мониторинга критических контрольных точек	46
6. Установление корректирующих действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений критических контрольных точек	47
7. Установление процедур проверки системы ХАССП	47
8. Документирование и запись процесса производственного контроля на основе принципов ХАССП	51
9. Заключительные положения	52
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	53

1. Общие положения

Программа производственного контроля (далее по тексту - Программа) разработана для обеспечения санитарно-эпидемиологические требований к обеспечению безопасности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению в условиях муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 2 города Липецка (далее по тексту - ДОО) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (с изменениями).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) и организации производственного контроля в ДОО с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points), а также регламентирует организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания.

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.

Цель производственного контроля: осуществление контроля соблюдения требований санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, обеспечивающих безопасность всех участников образовательного процесса ДОО (от биологических, химических, физических и иных факторов).

Задачи производственного контроля:

- соблюдение требований санитарных правил, контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

- контроль хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов;

- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, транспортировки, реализации;

- определения ответственных лиц и возложение соответствующих обязанностей и определения функций в процессе организации производственного контроля.

Руководство и работники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1).

Таблица 1.

Перечень должностей в том числе и в случае их замещения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должность сотрудника	Раздел работы по осуществлению производственного контроля СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Заведующий	Общий контроль за соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
Шеф-повар	Контроль соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в части: - I. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания - III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов; - IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов; - V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов; - VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий (пункт 7.1); - VIII. Особенности организации общественного питания детей
Заведующий складом	Контроль соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в части: - I. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания - III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов; - IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов; - V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов;
Калькулятор	Контроль соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в части: - I. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям

	общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания; - IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов; - VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий (пункт 7.1); - VIII. Особенности организации общественного питания детей
Заместитель заведующего (АХЧ)	Контроль соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в части: - I. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания - III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов; - IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов; - V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов; - VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий (пункт 7.1); - VIII. Особенности организации общественного питания детей
Медицинский сотрудник (сотрудник другой должности в штате ДОУ назначенный ответственным)	Контроль соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в части: - I. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания;
Заместитель заведующего (УВР)/ Старший воспитатель	Контроль соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в части: VIII. Особенности организации общественного питания детей

2. Анализ рисков возникновения опасных факторов при производстве пищевой продукции

Выделяются следующие виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, существует следующий перечень критических контрольных точек, 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:

1. 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.

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

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

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
2. Хранения сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
 - помещение и оборудование пищеблока;
 - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции и доведения ее готового результата до потребителя.

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта оценивается с занесением в таблицу:

- вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая;

- тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

Таблица 1

Риски возникающие в процессе производства пищевой продукции

п/п	Наименование фактора	Описание опасного фактора	Условное обозначение опасности	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходимость учета
1	Строительные материалы	Штукатурка, краска, кусочки дерева. Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла.	Ф	1	2	+
2	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Могут быть переносчиками опасных заболеваний	Ф	3	2	+
3	Личные вещи	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования. Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	2	1	-
4	Отходы жизнедеятельности персонала	Волосы, ногти, попадают при несоблюдении правил личной гигиены. Являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	2	1	-
5	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода, кусочки транспортерной ленты).	Ф	2	1	-
6	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей	Ф	2	2	-
7	Бумага и упаковочные материалы	Обрывки полиэтиленовой пленки, бумажной и картонной упаковки. Могут быть причиной удушья и являются источником микробиологического обсеменения	Ф	2	1	-
8	Металлопримеси	Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода. Могут быть причиной удушья, по-	Ф	2	3	+

9	Осколки стекла	Могут попадать в продукцию при разрушении электролампочек, плафонов. Может находиться в сырьевых компонентах	Ф	2	3	+
10	Вода	Запах, привкус, цветность, мутность. Может оказать отрицательное влияние на органолептические показатели продукции	ФБХ	2	2	-
11	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке роликов возможно загрязнение продукции. Оказывают отрицательное воздействие на органолептические показатели продукции.	Х	1	1	-
12	Элементы моющих средств (остаточное количество)	Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакции, раздражающее действие	Х	2	2	+
15	Химические элементы, влияющие на состояние здоровья человека при присутствии в продукции (токсичные элементы): мышьяк, кадмий, ртуть, свинец	Различные вещества, содержание токсичные элементы в форме тех или иных соединений.	Х	2	3	+
		Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, миграция с частей технологического оборудования, попадание с водой, попадание в расфасованную продукцию с полимерной тары.				
		Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражения печени; могут накапливаться в организме человека.				
16	Свободный хлор и его соединения	Могут вызывать поражение слизистых оболочек и органов дыхания человека, аллергические реакции.	Х	1	3	+
17	Пищевые добавки (улучшители)	Могут вызывать аллергические реакции, оказывать токсическое действие, способны накапливаться в организме	Х	1	2	-

18	Показатели окислительной порчи жиров	Порчей пищевых жиров называют такое изменение их свойств, в результате которого их невозможно использовать для пищевых целей. Порча жиров обусловлена накоплением в них низкомолекулярных соединений, перекисей, альдегидов, свободных жирных	Х	2	2	-
19	КМАФАнМ (мезофильноаэробные, факультативноанаэробные м/о)	Санитарно-показательные м/о. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, сан. Одежды и обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.. Погибают при нагревании до 75°C в течение 90 минут.	Б	2	3	+
20	БГКП - бактерии группы кишечной палочки	Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, сырья, готовой продукции, воды, рук, одежды.. Погибают при нагревании до 75°C в течение 90 минут. Способны вызывать токсикоинфекции.	Б	2	3	+
21	S. aureus	Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Могут вызывать пищевые интоксикации. Погибают до 72°C в течение 1 часа.	Б	2	3	+
22	Грибковые (плесень)	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при тепловой обработке. Некоторые грибковые имеют продукты жизнедеятельности токсичные для человека. Такие продукты называются микотоксины. Микотоксины являются причиной наиболее серьезных пищевых отравлений, заболеваний.	Б	2	3	+
23	Сальмонеллы	Входят в группу патогенных м/о. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Погибают при нагревании до 70°C. Вызывают сальмонеллез и токсикоинфекции.	Б	2	3	+

24	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Бактерии рода протей, наряду с другими микроорганизмами, могут вызывать заболевания мочевыводящих путей и почек человека, в частности, острый и хронический простатит, цистит, пиелонефрит, в том числе большинство ксантогранулематозных пиелонефритов. <i>Proteus mirabilis</i> является причиной раневых инфекций. <i>Proteus vulgaris</i> присутствует в	Б	2	3	+
27	Вирусы (Гепатит А, ротавирусы)	Насчитываются около 150 вирусов, которые при попадании могут вызвать пищевые отравления и даже смертельные случаи. Вирусы могут размножаться только в организме хозяина - животном или человеке. Вирусы передаются фекально-оральным путем.	Б	2	2	+
28	Загрязняющий фактор от окружающей среды (пыль, семена деревьев, растений)	Пыль, семена деревьев и растений могут попадать в продукцию с территории предприятия при несоблюдении правил содержания территории предприятия. Источники микробиологического и физического загрязнения.	Ф	2	1	-

Таблица 2

Риски возникающие в процессе использования сырья и ингредиентов

Вид сырья/ингредиента/ упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/ серьезность опасности/ риск/необходимость управления	Предупредительные меры
Мука пшеничная хлебопекарная	БИОЛОГИЧЕСКИЕ Не выявлены	-	-	-
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению,	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации
	Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть			
	Микотоксины: афлотоксин В1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, ократоксин А	возникновению тяжелых		1. Подбор поставщиков
	Радионуклиды, пестициды	хронических		2. Просеивание муки
	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязненность возбудителем	заболеваний		3. Входной контроль качества и безопасности муки
	«картофельной болезни» хлеба			4. Надлежащее хранение и транспортировка
	ФИЗИЧЕСКИЕ	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков
	Посторонние включения различного происхождения			Входной контроль сырья
				Подготовка сырья (просеивание)
	АЛЛЕРГЕНЫ			Оценка поставщиков

	глютен	Глютен включен в перечень аллергенов	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Входной контроль сырья
				Входной контроль
				товаросопроводительной документации
				Предупреждение употребления продукции из муки потребителям, имеющим противопоказание на употребление
Мясо сырое замороженное (говядина) Мясо птицы	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации
Яйца куриные	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (очистка)
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков
	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики, пестициды			Входной контроль товаросопроводительной документации

	ФИЗИЧЕСКИЕ	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
	Скорлупа от яиц			
Овощи сырые, зелень	БИОЛОГИЧЕСКИЕ Не выявлены	-	-	-
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков
	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды, радионуклиды			Входной контроль товаросопроводительной документации
	ФИЗИЧЕСКИЕ Не выявлены	-	-	-
Соль поваренная пищевая	БИОЛОГИЧЕСКИЕ Не выявлены	-	-	-
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков
	ФИЗИЧЕСКИЕ	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Входной контроль сырья Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
Посуда для подачи блюд	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль посуды Надлежащая мойка, дезинфекция, хранения
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы			

		различного характера, заболевания органов ЖКТ		
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в	Вероятность низкая при	Оценка поставщиков
	Миграция опасных химических веществ в продукцию из посуды	количествах, превышающих ПДК, может привести к возникновению тяжелых хронических заболеваний	надлежащем выполнении ПрОПМ/ средняя/	Входной контроль товаро-сопроводительной документации
			низкий/нет	
	ФИЗИЧЕСКИЕ	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Выполнение требований Программы «Контроль использования стекла»
	Бой стекло			

Таблица 3

Риски, возникающие при организации технологического процесса

Этап технологического процесса/оборудование	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероят-	Серьезность:	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима?	Предупредительные меры
	Биологическая		1- низкая	1- низкая		Да/нет	
	(Б)		2- средняя	2- средняя			
	Химическая		3-высокая	3-высокая			
	(Х) Физическая						
	(Ф)						

Разработка меню (ассор- тимента блюд)	Биоло- гическа я	Рецеп- туры блюдо содер- жа- щих опас- ные ком- по- ненты, или техно- логи- ческие этапы, кото- рые могут приве- сти к риску по- тери без- опас- ности про- дукта.	1	3	3	Нет	Анализ меню на нали- чие опас- ных про- дуктов или техно- логи- чес- ских стадий.
	Пато- генные микро- органи- змы						Пере- смотр и коррек- ти- ровка меню
							для устра- нения опасно- сти.
	Хими- ческая	-	-	-	-	-	-

	Физи- ческая	-	-	-	-	-	-
Закупка сы- рья и продук- тов питание	Биоло- гическа	Сырье может быть зара- жено пато- ген- ными мик- роор- ганиз- мами при нару- шении по- став- щи- ком усло- вий хране- ния и транс- порти- ровки.	1	3	3	Нет	Выбор и
	Пато- генные микро- organiz- мы						Закуп сырья только от одоб- ренных постав- щиков.
							Нали- чие у постав- щиков доку- ментов, под- твер- ждаю- щих без- опас- ность сырья.
	Хими- ческая	Сырье может содер- жать опас- ные хими- ческие	1	2	2	Нет	
	Токсич- ные эле- менты, пести- циды,						

	анти-био-тики, радио-нуклиды	веще-ства при нару-шении пра-вил произ-вод-ства					
	Физи-ческая	-	-	-	-	-	-
Приемка сы-рья и продук-тов:	Биоло-гическа-я	При-емка за-гряз-нен-ного сырья,	1	3	3	Нет	Оценка постав-щиков и при-емка сырья
	Пато-генные микро-organizмы	при ненад-лежа-щем вход-ном кон-троле сырья. Нару-шение непре-рыв-ности холо-диль-ной цепи.					Вход-ной кон-троль: нали-чие до-кумен-тации, под-твер-ждаю-щей без-опас-ность сырья. Вход-ной

		За- гряз- нение при при- емке персо- налом при нару- шении пра- вил лич- ной гиги- ены.					кон- троль по внеш- нему виду: при- емка в чистой и непо- вре- жден- ной упа- ковке, возврат или изоли- рова- ние сы- рья в
	Хими- ческая	При- емка без со- прово- ди- тель- ных доку- мен- тов, под- твер- ждаю- щих без-	1				Вход- ной кон- троль: нали- чие до- кумен- тации, под- твер- ждаю- щей без-
	Токсич- ные эле- менты, пести- циды, анти- био- тики, радио- нуклиды						

		опас- ность сырья.					опас- ность сырья. Вход- ной кон- троль по внеш- нему виду: при- емка в чистой и непо- вре- жден- ной упа- ковке, возврат или изоли- рова- ние сы- рья в
	Физи- ческая	При- емка за- гряз- нен- ного сырья или в повре- жден- ной упа- ковке.	1				
	Посто- ронние включе- ния раз- личного проис- хождени я	За- гряз- нение при при- емке персо- налом при нару- шении пра- вил лич- ной гиги- ены.					

Подготовка растительного сырья: перебирание, очистка, мытье	Биологическая	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, нарушения инструкции по подготовке сырья	1	3	3	Нет	Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.
	Патогенные микроорганизмы						
	Химическая	-	-	-	-	-	-
	Не выявлена						
	Физическая	Возможно вторичное загрязнение	1	2	2	Нет	Соблюдение персоналом правил личной гигиены.

		вследствие ненадлежащей гигиены персонала.					Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.
	Посторонние включения	Нарушение инструкции по подготовке сырья.					
Подготовка полуфабрикатов/	Биологическая	Возможен рост патогенной микрофлоры вследствие загрязнения от рук персонала	1	3	3	Нет	Соблюдение температурного режима при приготовлении холодных блюд. Соблюдение санитарно-

Компонентов блюд	Пато- генные микро- орга- низмы	при за- грузке сырья, от обору- дова- ния					гигие- ниче- ских требо- ваний при приго- товле- нии.
							Соблю- дение техно- логиче- ских ин- струк- ций. Соблю- дение правил личной гиги- ены персо- налом Ис- пользо- вание специ- альной одежды и пер- чаток Кон- троль чи- стоты

							обору- дова- ния.
	Хими- ческая	Нару- шение ин- струк- ции по мойке и дез- ин- фек- ции	1	2	2	Нет	Соблю- дение ин- струк- ции по мойке и дез- инфек- ции
	Остатки моющих средств	обору- дова- ния и ин- стру- мента.					обору- дова- ния и инстру- мента.

	Физи- ческая	От обору- дова- ния, инвен- таря, персо- нала	1	2	2	Нет	Обслу- жива- ние обору- дова- ния в соот- вет- ствии с графи- ком ПНР Соблю- дение ин- струк- ции по обслу- жива- нию при- способ- лений и обо- рудова- ния
	Посто- ронние включе- ния						
Хранение по- луфабрика- тов/	Биоло- гиче- ская	Воз- можен рост пато- ген- ной мик-	2	3	6	ДА	Соблю- дение усло- вий и сроков хране- ния.
Компонентов блюد	Пато- генные	Несо- блю- дение					Соблю- дение правил личной

	микро- орга- низмы	сани- тарно- гигие- ниче- ских требо- ваний при хране- нии.					гиги- ены персо- налом.
Хранение в закрытых емкостях для хранения.							
	Хими- ческая	Нару- шение ин- струк- ции по мойке и дез- ин- фек- ции обору- дова- ния и ин- стру- мента.	1	2	2	Нет	Соблю- дение ин- струк- ции по мойке и дез- инфек- ции обору- дова- ния и ин- стру- мента.
	Остатки моющих средств						
	Физи- ческая	От обору- дова- ния, инвен- таря, персо- нала	1	2	2	Нет	Хране- ние в закры- тых ем- костях для хране- ния.
	Посто- ронние включе- ния						

Приготов- ление блюдов/кули- нарная обра- ботка	Биоло- гиче- ская	Воз- можен рост пато- ген- ной мик- ро- флоры при нару- шении режи- мов техно- логи- че- ских про- цессов приго- товле- ния блюдов.	2	3	6	ДА	Соблю- дение режи- мов техно- логиче- ского про- цесса приго- товле- ния блюдов. Соблю- дение сани- тарно- гигие- ниче- ских требо- ваний при приго- товле- нии блюдов.
	Пато- генные микро- орга- низм ы						
	Хими- ческая Не вы- явлена	-	-	-	-	-	-
	Физи- ческая	Воз- можно вторич- ное	1	2	2	Нет	Соблю- дение сани- тарно- гигиес-

		за- гряз- нение от персо- нала, произ- вод- ствен- ной среды, обору- дова- ния и инвен- таря					ниче- ских требо- ваний при приго- товле- нии блюд.
	Посто- ронние включе- ния						Соблю- дение правил личной гиги- ены персо- налом.
Охлаждение блюдо до тем- пературы по- дачи	Биоло- гиче- ская	Воз- можен рост пато- ген- ной мик- ро- флоры при нару- шении режи- мов охла- жде- ния и хране- ния блюдо.	2	3	6	ДА	Быст- рое охла- ждение блюдо.
	Пато- генные микро- орга- низмы						Соблю- дение режи- мов охла- ждения и хра- нения блюдо.

	Хими- ческая	-	-	-	-	-	-
	Не вы- явлена						
	Физи- ческая	Воз- можно вторич- ное за- грязне- ние от персо- нала, произ- водствен- ной среды.	1	2	2	Нет	Хране- ние в закры- тых ем- костях для хране- ния.
	Посто- ронние включе- ния						
Подготовка блюд перед подачей (пе- рекладаыва- ние в тару	Биоло- гиче- ская	Воз- можен рост пато- генной мик- ро- флоры при нару- шении режи- мов подго- товки блюд	1	2	2	Нет	Соблю- дение режи- мов техно- логиче- ского про- цесса приго- товле- ния блюд.
	Пато- генные микро- орга- низмы						

	Хими- ческая	-	-	-	-	-	-
	Не вы- явлена						
	Физи- ческая	Воз- можно втори- чное за- гряз- нение от персо- нала, произ- вод- ствен- ной среды, обору- дова- ния и инвен- таря	1	2	2	Нет	Соблю- дение сани- тарно- гигие- ниче- ских требо- ваний при приго- товле- нии блюд.
	Посто- ронние включе- ния						Соблю- дение правил личной гиги- ены персо- налом.
Отпуск гото- вых блюд (в таре потреби- теля)	Биоло- гиче- ская	Воз- можен рост пато- ген- ных мик- роор- ганиз- мов при	2	3	6	ДА	Соблю- дение темпе- ратуры
	Пато- генные микро- орга- низмы						Соблю- дение правил личной гиги- ены персо- налом.

		нару- шении темпе- ра- туры по- дачи блюд					
	Хими- ческая	-	-	-	-	-	-
	Не вы- явлена						
	Физи- ческая	Воз- можно втори- чное за- гряз- нение от персо- нала, произ- вод- ствен- ной среды, обору- дова- ния и инвен- таря	1	2	2	Нет	Соблю- дение ин- струк- ции по преду- пре- жде- нию попада- ния по- сторон- них пред- метов в про- дук- цию. Соблю- дение персо- налом правил личной
	Посто- ронние включе- ния						

							гиги- ены.
Порционирование/оформление блюд	Биологическая	Несоблюдение санитарно-гигиенических требований.				Соблюдение санитарногигиенических требований . Соблюдение правил личной гигиены персоналом.	
	Патогенные микроорганизмы						
	Химическая	-	-	-	-	-	-
	Не выявлена						
	Физическая	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Соблюдение персоналом
	Посторонние						

	включе- ния						правил личной гиги- ены.
--	----------------	--	--	--	--	--	-----------------------------------

Таблица 4

Риски, возникающие при употреблении готовой продукции

Наименование	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни
Холодные	БИОЛОГИЧЕСКИЕ		
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени, L.monocytogenes	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	АЛЛЕРГЕНЫ:	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	Не установлено		
	ХИМИЧЕСКИЕ		
	Токсичные элементы:	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		
	Нитраты		

	Пестициды: гексахлорциклогексан (и Ду-изомеры), ДДТ и его метаболиты				
	Радионуклиды цезий-137, стронций-90	Могут накапливаться в организме человека и вызывать различные заболевания			
	ФИЗИЧЕСКИЕ	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера			
	Посторонние включения различного происхождения:				
				Строительные материалы	
				Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых	
				Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи	
Обрывки упаковочных материалов					
Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 034/2012		
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы),				

т.ч. запечен- ные	Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
	АЛЛЕРГЕНЫ: спе- ции	Индивидуальная непереносимость ингредиентов.	
		Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, воз- никновению тяжелых хронических заболеваний	
	Токсичные эле- менты:		
	Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		
	ФИЗИЧЕСКИЕ	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
	Посторонние вклю- чения различного происхождения:		
	Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Стро- ительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насе- комых		
	Отходы жизнедея- тельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи		

	Обрывки упаковочных материалов Кости, шерсть убойных животных, хрящи и пр.		
Гарниры	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Отварные крупы, крупеники	КМАФАнМ, БГКП (колиформы),		
	Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
	АЛЛЕРГЕНЫ:	Индивидуальная непереносимость ингредиентов.	
	Не установлены	Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	Токсичные элементы:		
	Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк Микотоксины:		

	Афлотоксин В1, дез-оксиниваленол		
	ФИЗИЧЕСКИЕ	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
	Посторонние включения различного происхождения:		
Гарниры	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы),		
	Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
	АЛЛЕРГЕНЫ: глютен	Индивидуальная непереносимость ингредиентов.	
		Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	

	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	Токсичные элементы:		
	Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		
	ФИЗИЧЕСКИЕ По- сторонние включе- ния различного про- исхождения:	Попадание в организм человека может привести к травмам различного ха- рактера	
	Загрязненность, зара- женность вредите- лями хлебных запа- сов (насекомые, клещи)		
	Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Стро- ительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности		

	птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи		
	Обрывки упаковочных материалов		
Гарниры	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные, вареные	КМАФАнМ, БГКП (колиформы),		
	Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
	АЛЛЕРГЕНЫ:	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	Крахмал картофельный		
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		
	ФИЗИЧЕСКИЕ	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
	Посторонние включения различного происхождения:		

	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		
Блюда из птицы, мясо птицы отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные, пироги, пирожки печеные	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы),		
	Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
	АЛЛЕРГЕНЫ: специи	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	Токсичные элементы:		
	Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		

	ФИЗИЧЕСКИЕ По- сторонние включе- ния различного про- исхождения:	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
	Загрязненность, зара- женность вредите- лями хлебных запа- сов (насекомые, клещи)		
	Пыль, грязь, мусор, осколки стекла		
	Строительные мате- риалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, гры- зунов, насекомых От- ходы жизнедеятельности персонала (во- лосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи		
	Обрывки упаковоч- ных материалов		
Напитки: ки- сели, компоты	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О без- опасности пищевой продукции»
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E.coli, S.aureus, Бактерии рода Proteus		

	Плесени		
	АЛЛЕРГЕНЫ:	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	Не установлено		
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	Токсичные элементы:		
	Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		
	ФИЗИЧЕСКИЕ Поборонные включения различного происхождения:	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
	Пыль, грязь, мусор, осколки стекла		
	Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи		
	Обрывки упаковочных материалов		

Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлетной массы, зразы, шницели, фрикадельки), запеченные изделия	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по СанПиН 2.3.2.1078-01
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени		
	АЛЛЕРГЕНЫ:	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	Специи, рыба		
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	Токсичные элементы: Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк		

	ФИЗИЧЕСКИЕ По- сторонние включе- ния различного про- исхождения:	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
	Пыль, грязь, мусор, осколки стекла		
	Строительные мате- риалы Насекомые и отходы жизнедея- тельности птиц, гры- зунов, насекомых От- ходы жизнедеятель- ности персонала (во- лосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи		
	Обрывки упаковоч- ных материалов Ко- сти, чешуя, хрящи рыбы и пр.		
Супы горячие заправочные Супы протер- тые (пюре) Бульоны	БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О без- опасности пищевой продукции»
	КМАФАнМ, БГКП (колиформы),		
	Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		

	АЛЛЕРГЕНЫ:	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания
	Не установлены	
	ХИМИЧЕСКИЕ	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний
	Токсичные элементы:	
	Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	
	ФИЗИЧЕСКИЕ	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера
	Посторонние включения различного происхождения:	
	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	
	Пыль, грязь, мусор, осколки стекла	

3. Критические контрольные точки процесса производства (изготовления) пищевой продукции

3.1. Приемка сырья.

Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.2. Хранение поступающего пищевого сырья соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (приложение 5 и 6).

3.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОО основывается на разработанном, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и утвержденных заведующим Учреждения примерным меню и (или) технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

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

3.5. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

3.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции - пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (приложение 9). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям 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 примерному меню).

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 проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

5. Установление системы мониторинга критических контрольных точек

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (приложение 3).

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в (приложение 28). Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется – ежедневно с занесением в журналы. Контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

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, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии (приложение 4).

Приемка продуктов питания и сырья производится в соответствии с положением о входном контроле при приеме продуктов питания на основании составления акта (приложение 21).

6. Установление корректирующих действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений критических контрольных точек

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

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

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.

В случае несоответствия принимаемых продуктов питания заявленным нормам и требованиям и (или) условиям их перевозки, данные продукты питания оформляются соответствующим актом возврата и не принимаются. Подготавливается претензия поставщику в случае невозможности замены продуктов питания на аналогичные продукты питания в указанные договором (контрактом) сроки.

7. Установление процедур проверки системы ХАССП

Процедура проверки системы производственного контроля, разработанного на основе принципов ХАССП осуществляется на основе:

1. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, основанной на следующих показателях, имеющих свой уровень по 5 – ти бальной шкале:

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

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

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

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

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

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

2. Лабораторные исследования и испытания в процессе производственного контроля

Таблица 1

Лабораторные исследования и испытания в процессе производственного контроля проводимые на пищеблоке ДООУ № 2 г. Липецка

Объект исследования	Показатели	Периодичность	Кол-во проб при однократном отбор
Готовая продукция	На калорийность и полноту вложений	1 раз в год	3
	Бактерии группы кишечных палочек	2 раза в год	3
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	По эпид, показаниям	
	На вложение витамина «С»	1 раз в год	1
Смывы с объектов окружающей среды	Бактерии группы кишечных палочек	2 раза в год	11
	Иерсинии	1 раз в год	10
среды	Я/глист	1 раз в год	10
	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологического заключения	По мере необходимости	

	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	1 раз в месяц	
	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	ежедневно	
	Обследование, проведение дезинсекционных работ	1 раза в месяц или при необходимости	
	Обследование, проведение дератизационных работ	1 раза в месяц или при необходимости	

3. Соблюдение в полном объеме плана мероприятий производственного контроля

Таблица 2

Мероприятия производственного контроля ДООУ № 2 г. Липецка

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
	2	3	4
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока: -соблюдение требований охраны труда пожарной безопасности на пищеблоке; - функционирование систем вентиляции, водоснабжения, канализации, отопления.	Ежедневный визуальный контроль	шеф-повар Елецкая И.Ю. заместитель заведующего Высоцкая Н.Н. Карташова О.А.

2	Санитарное состояние пищеблока: - наличие моющих, дезинфицирующих средств; - соблюдение графика уборки, правил мытья; - выполнение карантинных, профилактических мероприятий; - исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы по графику контроля)	Ежедневный визуальный контроль Контроль согласно графику, указанного в договоре	шеф-повар Елецкая И.Ю. Медсестра заместитель заведующего Высоцкая Н.Н.
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Ежедневный контроль	шеф-повар Елецкая И.Ю. заместитель заведующего Высоцкая Н.Н.
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря: - наличие и состояние маркировки инвентаря; -обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление.	Ежедневный визуальный контроль	шеф-повар Елецкая И.Ю. заместитель заведующего Высоцкая Н.Н.
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, функционирования гигрометра	Ежедневный визуальный контроль.	шеф-повар Елецкая И.Ю.
6	Условия хранения продуктов на складе в соответствии с требованиями: - соблюдение маркировки, принципа товарного соседства при хранении продукции; - соблюдение санитарного состояния на складе, проведение профилактических, противоэпидемических мероприятий.	Ежедневный контроль	заведующий складом

8. Документирование и запись процесса производственного контроля на основе принципов ХАССП

Одним из основополагающих принципов программы ХАССП, является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных критических точках.

Таким образом программа производственного контроля, основывающаяся на принципах ХАССП содержит в себе следующие документы:

- Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и других нормативно-правовых актов (приложение 1);
- План-схема пищеблока с перечнем имеющегося технологического оборудования (приложение 2);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 3);
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (приложение 4);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 5);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 6);
- Гигиенический журнал для сотрудников (приложение 7);
- Ведомость контроля за рационом питания (приложение 8);
- График выдачи готовой продукции (приложение 9);
- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение 10);
- Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) (приложение 11);
- Меню приготавливаемых блюд (приложение 12);
- Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) (приложение 13);
- Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложение 14);
- Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд (приложение 15);
- Определение контрольных критических точек (ККТ). Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности (приложение 16);
- Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках (приложение 17);
- Рабочие листы ХАССП (приложение 18);
- Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению (приложение 19);
- Система контроля и анализ качества критических контрольных точек (приложение 20);

- Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ПрОПМ) (приложение 21).
- Положение о входном контроле (приложение 22);
- График генеральной уборки пищеблока (приложение 22).

9. Заключительные положения

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

1. Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.
2. Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.
3. Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.
4. Неисправность сетей водоснабжения.
5. Неисправность сетей канализации.
6. Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов.
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 обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.

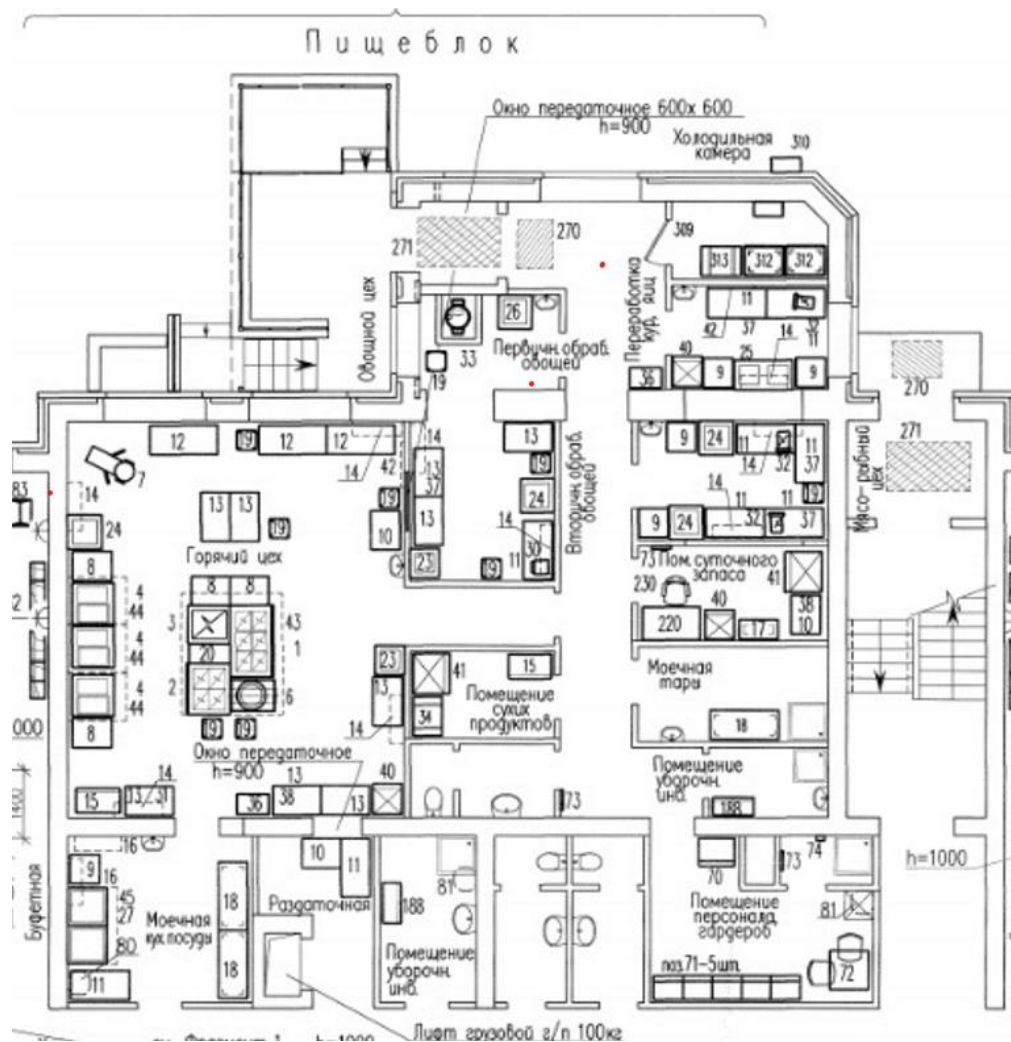
ПРИЛОЖЕНИЕ

Нормативно-правовые документы

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
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)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
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)	ТР ТС 029/2012
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)	ТР ТС 007/2011
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)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012

Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	2.4.1.3049-13
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

План схема пищеблока с перечнем оснащения



Позиция	Наименование и техническая характеристика
1	2
	П И Щ Е Б Л О К
1	Плита электрическая шестиконфорочная 1475х 850х 860, с жарочным шкафом 3ф. 380В, 22,8кВт
2	Плита электрическая 4-х конфорочная без жарочного шкафа 1050х 897х 860; 3ф. 380В, 11,2кВт
3	Электропечь (объем чаши 70л) 840х 905х 925, 3ф. 380В, 12кВт Пароварочно-конфетный аппарат бойлерного типа 840х 800х 1055, 3ф. 380В, 12,5кВт, в комплекте: - подставка ПК-10М 840х 700х 650 - 12 встроенокостей (из них 6шт-н=10см, 6шт-н=4см) - термометр суширующее устройство - смеситель для воды - термоустойчивая сливная труба $\varnothing 50$ мм, l=1,5м
6	Котел пищевого электрический 840 х 970 х 1110, 3ф. 380В, 16,1кВт
7	Машина универсальная мясная 920х 590х 1270, 3ф. 380В, 1,5кВт в комплекте: мясорубка, механизм для забивания и перемешивания, механизм обдереживания (пропильный, подставка)
8	Стол производственный центральный с полкой полностью нерж. 800х 600х 870
9	Стол производственный пристенный с полкой полностью нерж. 600х 600х 870
10	Стол производственный пристенный с полкой полностью нерж. 800х 600х 870
11	Стол производственный пристенный с полкой полностью нерж. 1200х 600х 870
12	Стол производственный пристенный с полкой полностью нерж. 1400х 600х 870
13	Стол производственный пристенный с полкой полностью нерж. 1000х 600х 870
14	Полка настенная двойная 1000х 400х 600 полностью нерж.
15	Шкаф мясной, с дверца купе 900х800х750 мм
16	Полка настенная с перфорацией 1000х 400х 300 полностью нерж.
17	Столешка мясной 800х 400х 1800

Позиция	Наименование и технические характеристики
1	2
18	Стеклозакрученный 1400х600х1800 полностью нерж.
19	Подставка под оборудование 400х400х500 полностью нерж.
20	Подставка неметаллическая 400х850х880 столешница из нержавеющей стали ВАЙНА МОЕЧНАЯ (укомплектована сифоном с разбором струи и ду
23	Ванна моечная орошения 600х600х870 цельнотитан., нерж.
24	Ванна моечная орошения 700х700х870 цельнотитан., нерж.
25	Ванна моечная флуоресцентная 1200х600х870, цельнотитан., нерж.
	ВАЙНА МОЕЧНАЯ (укомплектована сифоном с разбором струи и ду
26	Ванна моечная орошения 700х700х870 цельнотитан., нерж.
	КОТЛОМОВАЯ (укомплектована 2-м сифоном с разбором струи, 1
27	Котломовая флуоресцентная 1560х800х870 цельнотитан., нерж.
30	Машина для переработки отходов 490х280х720, 1ф, 220В, 0,25кВт
31	Скактер 550х500х500, 1ф, 220В, 0,12кВт
32	Машина для измельчения мяса 450х300х580, 1ф, 220В, 1,1кВт
33	Машина для очистки картофеля с подставкой и мезосборником, 300 кг/ч, время на обработку 2 мин. 3ф, 380В, 0,75кВт, корпус-нерж сталь, 465/500/125
34	Подогреватель 800х600х150(н)
36	Весы лабораторные преград выше 100кг 420х655х710, 1ф, 220В, 0,055кВт
37	Весы фасовочные преград выше 5кг 260х287х137, 1ф, 220В, 0,055кВт
38	Весы фасовочные преград выше 10кг 260х287х137, 1ф, 220В, 0,055кВт
40	Техника с поперечной платформой грузоподъемность 300кг, высота подъема 900мм, размер платформы 800х500х50
41	Измельчитель электрический бытовой орошения 660х630х1500
42	Менее 0,7+700х3, объем 285, 1ф, 220В, 0,4кВт
43	Шкаф холодильный сфрегатеризаторный 82х75х2055 орошения, температура 0...+7,700х3, объем 700, 1ф, 220В, 0,34кВт
44	Обучатель биотехнический орошения 940х65х145, 1ф, 220В, 0,1кВт
45	Велотакс педальный-батарейный, орошения, 2500х2100х400

Позиция	Наименование и техническая характеристика
1	2
44	Вентилос вытяжной пристенный 1000х1200х400
45	Вентилос вытяжной пристенный 1600х1000х580

Приложение 3

Журнал бракеража готовой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд по (5-ти бальной системе)	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение 4

Журнал бракеража скоропортящихся продуктов

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 о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение 5

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия															
		Месяц		Дни (ежедневно)													
		Октябрь	▼														
Горячий цех	Атлант																
Склад сут. запаса	Carboma																
Склад сут. запаса	Carboma																
Мясо-рыбный цех	Атлант																
Куриный цех	Атлант																
Холодильная камера	ProfHolod																

Приложение 6

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Температура в градусах Цельсия/влажность в %															
		Месяц		Дни (ежедневно)													
		Июль	▼														
1	Склад сут. запаса																
2	Склад сух/сып																

Гигиенический журнал для сотрудников

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Ведомость контроля за рационом питания

[illegible]

График выдачи готовой продукции

Группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1 младшая группа №1 «Радуга»	08.20	10.20	11.50	15.15	16.08
1 младшая группа №2 «Тактоши»	08.22	10.22	11.54	15.16	16.10
1 младшая группа №3 «Смешарики»	08.24	10.24	11.58	15.17	16.12
1 младшая группа №4 «Знайки»	08.26	10.26	12.02	15.18	16.14
Группа оздоровительной направленности «Домисолька»»	08.28	10.28	12.06	15.19	16.16
2 младшая группа №1 «Эйнштейны»	08.30	10.30	12.10	15.20	16.18
2 младшая группа №2 «Дарвики»	08.32	10.32	12.14	15.21	16.20
2 младшая группа №3 «Гагаринцы»	08.34	10.34	12.18	15.22	16.22
Средняя группа №1 «ЛИРОши»	08.36	10.36	12.22	15.23	16.24
Средняя группа №2 «ЛГПУши»	08.38	10.38	12.26	15.24	16.26
Старшая группа №1 «Квантумики»	08.40	10.40	12.30	15.25	16.28
Старшая группа №2 «Флюксики»	08.42	10.42	12.34	15.26	16.30
Подготовительная группа №1 «Электроники»	08.44	10.44	12.38	15.27	16.32
Логопедическая группа «ПОЛИтеши»	08.46	10.46	12.42	15.28	16.35

Перечень пищевой продукции недопустимых при организации питания детей

Перечень пищевой продукции,

которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)*Таблица 1***Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего ко-	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

*Потребность в пищевых веществах, энергии,
витаминах и минеральных веществах (суточная)*

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2 •	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Таблица 2

*Распределение в процентном отношении потребления пищевых
веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени
пребывания в организации*

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Г овядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	<u>154</u>

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	КонтрольноКритическая точка
1	Формирование ассортимента переносимости продукции	Биологическая: ☐ Эпидемиологически опасные блюда ☐ Поступление запрещенного сырья (Приложение 24), недоброкачественного сырья Финансовая: ☐ Завышенная ценовая политика ☐ Ненужный объем поступающего	☐ Договора с поставщиками на основе конкурентных процедур ☐ Управление поставками, анализ и корректировка меню ☐ Планирование расхода продукции	При выполнении контрольных и плановых мероприятий- риск невелик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача - получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое загрязнение патогенными микроорганизмами: ☐ нарушение целостности упаковки, ☐ нарушение условий транспортировки, ☐ поставка продукции не в таре производителя. Химическая: ☐ с/х пестициды. Физическая: ☐ Биологическое загрязнение патогенными микроорганизмами	☐ Входной контроль ☐ Управление поставками ☐ Визуальный осмотр транспорта поставщика	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска невелика	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья.

3	Хранение продуктов на складе	Биологическая: ☐ при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.), ☐ рост патогенных м/о, ☐ повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическая: ☐ загрязнение дезинфектантом, ☐ моющим средством.	☐ Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании. ☐ Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. ☐ Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.	Установить ККТ
4	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: ☐ сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: ☐ загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическая: ☐ загрязнение дезинфектантом, моющим средством.	☐ Соблюдения требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно Сан-Пин 2.4.1.3049-13 ☐ Санитарное содержание помещения пищеблока	При выполнении нормативов степень риска не велика.	ККТ можно не устанавливать

5	Кулинарная обработка	Биологическая: □ загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическая: □ загрязнение дезинфектантом, моющим средством.	□ Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам). □ Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования. □ Тщательная обработка до полного смыывания моющего спел-	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.	Установить ККТ
		Возникновение перекрестных загрязнений: □ Микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков). □ Аллергическое (из за наличия следов продукции от предыдущей партии) □ Физическое (при использовании инвентаря из хруп-	□ Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения) □ Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока. □ Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвент-	При выполнении нормативов степень риска не высокая.	ККТ можно не устанавливать

6	Реализация (раздача)	Биологическая: ☐ При нарушении технологии приготовления.	☐ Снятие проб готовых блюд ☐ Органолептическая оценка ☐ Соблюдение правил подачи готовых блюд .	Степень риска не высока	Можно установить ККТ
6	Прием пищи детьми	Биологическая ☐ загрязнение	☐ Соблюдение правил транспортировки до групповых помещений ☐ Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления Соблюдение личной гигиены мл.воспитателя.	Степень риска не-высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	ККТ можно не устанавливать

Определение контрольных критических точек (ККТ) Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	ККТ №1 Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	☐ ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ☐ Вет. свидетельства, удостоверения качества. ☐ Целостность упаковки. ☐ Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. ☐ Сроки годности и даты изготовления.	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража поступающей пищевой продукции и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
2	ККТ №2 Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	☐ Температура и влажность. ☐ Чистота оборудования и помещения. ☐ Исправность холодильного оборудования.	Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.

3	Обработка и переработка	Соблюдение технологического пищевого сырья, термообработка при приготовлении ККТ №3 Обработка яиц перед употреблением в производстве ККТ №4 Приготовление мясного, рыбного фарша ККТ №5 Приготовление начинки	☐ Исправность оборудования процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Повар пищеблока. ☐ Чистота оборудования и помещений пищеблока. ☐ Наличие ТТК. ☐ Выполнение правил и требований технологического процесса.	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета разведения дезинфекционных средств. Журнал технологического контроля оборудования.
4	Реализация готовой продукции ККТ №7 Обработка емкостей для доставки готовых блюд ККТ №8 Порционирование готовой продукции (блюд)	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Медицинская сестра диетическая	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Определение критических пределов для каждой ККТ
Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Документация
1	ККТ №1 Приемка сырья	☐ Сопроводительная документация; ☐ Целостность упаковки; ☐ Срок годности.	Отсутствует Нарушена Истекший	Зав.складом	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
2	ККТ №2 Хранение поступающего пищевого сырья	☐ Температура и влажность; ☐ Чистота оборудования и помещения; ☐ Техническое состояние оборудования.	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования	Зав.складом	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении ККТ №3 Обработка яиц перед употреблением в производстве ККТ №4 Приготовление мясного,	☐ Чистота оборудования и помещения; ☐ Техническое состояние оборудования; ☐ Выполнение требований ТТК.	Нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования Несоответствие требованиям ТТК.	Повар	Журнал генеральных уборок пищеблока и кладовой. Инструкции. Дефектная ведомость, акты выполненных работ

4	Реализация готовой продукции ККТ №7 Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд ККТ №8 Порционирование готовой продукции (блюд)	☐ Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Медсестра	Сборник ТТК и Примерное меню
---	---	---	------------------	-----------	------------------------------

Рабочие листы ХАССП

*Рабочий лист №1 ККТ №1 Технологический процесс: приемка пищевых продуктов
и продовольственного сырья*

Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	1. Контроль сопроводительной документации. 2. Количество, вес поступающей продукции. 3. Качество поступающей продукции.	Отсутствие сопроводительной документации Нарушена целостность упаковки Срок годности	Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	Зав.складом	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Возврат, замена продукции	Зав.складом Медицинская сестра	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

Рабочий лист №2 ККТ №2 Технологический процесс: Хранение поступающего пищевого сырья

Операция: Хранение поступающего пищевого сырья Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Хранение поступающего пищевого сырья	1. Температура и влажность 2. Чистота оборудования и помещения 3. Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования	Визуальный контроль	Регулярно	Зав. складом	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования	Контроль за сроками годности продукции Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Зав. складом Медицинская сестра	Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Рабочий лист №3 ККТ №3 Технологический процесс: Подготовка сырья

Операция: обработка яиц Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующее действие	Ответственный	Документ, где фиксируется Процедура оценки эффективности мониторинга
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обработка яиц перед использованием в производстве	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Масса продукта, в котором не допускаются 125 г	Контроль эффективности моющих и дезинфицирующих растворов Периодически и визуальный контроль	Постоянно При приготовлении дезинфицирующих растворов	Повар	Лист несоответствий	Обработка яиц согласно инструкции Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента	Медицинская сестра	Докладная записка

Рабочий лист №4 ККТ №4 Технологический процесс: приготовление мясного, рыбного фарша

Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующее действие	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Приготовление фарша	Посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсть животных.	Отсутствие	Периодический и визуальный контроль ответственных лиц	Постоянно	Повар	Папка «входящий контроль»	Мойка и очистка оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медицинская сестра	Докладная записка

Рабочий лист №5 ККТ №5 Технологический процесс: приготовление начинки для пирогов, запеканок

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Приготовление начинки	Повторное загрязнение продукции	Отсутствие	Периодически и визуальный контроль	Постоянно	Повар	Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медицинская сестра	Докладная записка
	Посторонние включения	Отсутствие							

*Рабочий лист №6 ККТ №6 Технологический процесс: Обработка овощей, зелени, фруктов
Операция: Обработка овощей, зелени, . фруктов*

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обработка овощей, зелени, фруктов	1. Повторное загрязнение продукции	Отсутствие	Периодически и визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы Обработка согласно инструкции	Медицинская сестра	Докладная записка
	2. Посторонние включения	Отсутствие							

Рабочий лист №7 ККТ №7 Технологический процесс: Обработка посуды Операция: обработка гастроемкостей

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обработка гастроемкости для доставки готовых блюд	1. Повторное загрязнение готовых блюд	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар Младший воспитатель	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медицинская сестра	Докладная записка
	2. Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно					

Рабочий лист №8 ККТ №8 Технологический процесс: Порционирование готовой продукции Операция: Порционирование блюд

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Порционирование блюд	1. Повторное загрязнение продукции	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Младший воспитатель	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медицинская сестра	Докладная записка
	2. Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно					

*Установление порядка действий в случае отклонения от установленных
предельных значений в ККТ и меры по их устранению*

№	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателя	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
	Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта	
	Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику	
	Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
	Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования	
	Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря	
	Обнаружение факта нарушения санитарной обработки	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьше-	
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит пост
4	Реализация готовой продукции (выдача)	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыск на ответственного сотрудника, замена блюда

Система контроля и анализ качества критических контрольных точек

Стадии контроля	Оценка риска и источники её предупреждения	Контроль за критическими контрольными точками	Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.	Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.
Сформирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи.	Использование при составлении меню СанПиН 2.4.1.3049-13	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ.	График приёма пищи по группам, утверждённого администрацией ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда (приложение № 10 действующих правил). Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённым договорам.	Пересмотр действующего меню, его корректировка, Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.
Получение сырья для приготовления.	Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в дошкольных учреждениях.	Контроль за соблюдением на стадии получения - ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2, - ТР ТС «022/2011 г.» Пищевая продукция в части её маркировки», -ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки»,	Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции.	Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение зав. Производством или ответственного лица за приёмку продуктов.

Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки).	При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития	Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по	Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной	Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра
	патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений.	измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования.	обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок на пищеблоке.	с выдачей заключения специалистов техобслуживания.
-сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов.	При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.	Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях.	Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений.	Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, психрометров). Возврат поставщикам сырья с признаками порчи, либо перезаключение договоров.

Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба)	На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.	Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды.	Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. соблюдение правил личной гигиены.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Хабаровска. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
--	---	---	---	--

Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).	В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки. При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений.	Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню.	Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов. Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка). Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Хабаровска. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
--	---	---	--	---

Технологический процесс по приготовлению готовых блюд.	Высокая степень риска - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья, может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений.	Наличие технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование.	Обеспечение постоянного медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года.	Проведение кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы.
Хранение готовой продукции на линии раздачи.	При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение	Контроль за температурой работы мармитов на линии раздачи. Использование спецодежды для раздачи и	Реализация готового питания не более 1 - го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды.	Санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.
	патогенной микрофлоры.	одноразовых перчаток.	Раздача горячей пищи не более за 15 минут до прихода детей.	
Обработка кухонной и столовой посуды.	Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки.	Контроль за температурным режимом воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств.	Проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализа методом йодных проб.	Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с работниками пищеблока о правилах обработки при ручной мойке.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ПРОПМ)

Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге
Биологические опасности: Бактериальная обсемененность	1. Контроль бактериальной обсемененности входящей воды 2. Предварительные и периодические мед осмотры персонала 3. Ежедневный контроль на наличие заболеваний производственного персонала 4. Ограничение доступа посетителей и посторонних лиц на производство 5. Санитарная одежда 6. Личная гигиена персонала 7. Раздельное хранение сырья, готовой продукции, упаковочных средств, несоответствующей продукции. 8. Санитарная обработка и очистка оборудования ежедневная и после окончания очередного производственного процесса 9. Стирка санитарной одежды 10. Исключение перекрестного движения сырья, готовой продукции 11. Планово-предупредительные, текущие ремонты производственного оборудования 12. Обеспечение производства водой, холодом, энергией	1. Контроль эффективности обработки УФ 2. Контроль условий хранения сырья, готовой продукции, упаковочных материалов 3. Предварительные, периодические медосмотры, вакцинация персонала, наличие санитарных книжек 4. Гигиеническое обучение персонала 5. Контроль эффективности санитарной обработки, дезинфекции путем взятия смывов 6. Контроль соблюдения персоналом личной гигиены и чистоты, опрятного внешнего вида 7. Ведение учета посетителей 8. Контроль состояния производственного оборудования, исправности и работоспособности 10. Контроль подачи всех видов энергии 11. Контроль питьевой воды 12. Контроль эффективности дезинфицирующих и моющих средств	1. Проверка поступления всех видов энергии на производство 2. Проверка исправности оборудования, 3. Внеочередной (внеплановый) медосмотр персонала, гигиеническое обучение, инструктажи 4. Корректировка производственных (технологических) процессов 5. Усиленный лабораторный контроль 6. Санитарная обработка эффективными средствами 7. Отказ от поставщиков сырья 8. Организация хранения готовой продукции, сырья в иных помещениях с обеспечением условий хранения 9. Остановка производства и отпуск готовой продукции 10. Переаттестация персонала 11. Отзыв и изъятие продукции	Приказы, распоряжения, Докладные записки, Журнал здоровья персонала Журнал учета медицинских осмотров работников (в том числе, связанных с раздачей пищи) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой Журнал учета работы бактерицидной лампы Журнал учета дезинфекции и дератизации Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности в кладовой Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Журнал контроля готовой продукции
Химическая опасность: Радионуклиды Цезий-137, стронций-90; Токсичные элементы (цинк, ртуть, свинец, мышьяк) Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	1. Выбор, отбор поставщиков сырья, упаковки, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств 2. Контроль сырья 3. Хранение сырья, материалов в условиях, исключающих повторное загрязнение 4. Подготовка питьевой воды 5. Тщательная промывка оборудования и тары питьевой водой после мойки и	1. Контроль поставщиков, изучение поставляемых сырья и материалов перед заключением договора на поставку 2. Входной контроль входящих материалов, упаковки, полуфабрикатов 3. Контроль условий хранения, внутри складского движения материалов 4. Контроль остаточного количества моющих и дезинфицирующих растворов	1. Изоляция и отдельное хранение партии материала, сырья с признаками несоответствия до выяснения степени опасности 2. Отзыв и изъятие продукции 3. Остановка производства 4. Инструктаж для персонала	Докладные записки, Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
ДДТ и его метаболиты Остаточные количества моющих и дезинфицирующих веществ	дезинфекции			

Физическая опасность: Строительные материалы	1. Проведение ремонтно-строительных работ планируется во время остановки производства 2. Хранение, подготовку к работе стройматериалов осуществляется в специальном помещении вне производства пищевой продукции 3. При проведении ремонтных работ все оборудование укрывается пленкой 4. После окончания строительных и ремонтных работ весь строительный мусор удаляется немедленно.	1. Контроль участков стен, кровли, пола нуждающейся в ремонте и своевременный ремонт	1. Остановка процесса ремонта 2. Остановка производства, удаление продукции, сырья из ремонтируемого помещения	Приказы, распоряжения, Докладные записки
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	1. Установка защитных экранов на окнах и входных группах 2. Установка отпугивателей, ловушек 3. Мероприятия по дератизации, дезинсекции 4. Регулярная очистка и удаление отходов 5. Запрет на прием пищи и хранению продуктов питания в производственных помещениях	1. Контроль наличия защитных средств на окнах и входных группах 2. Своевременное удаление трупов вредителей и очистка ловушек 4. Контроль исполнения запрета на прием пищи в производственных помещениях 5. Личная ответственность персонала 6. Заключение договора на дератизацию, дезинсекцию, соблюдение графика обработки	1. Уничтожение грызунов, птиц, насекомых при полной остановке производства с привлечением специализированных служб	Договоры на проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации Акты уничтожения вредителей Приказы Распоряжения Докладные записки Журнал учета дезинфекции и дератизации
Личные вещи	1. Личные вещи персонала хранятся в раздевалке отдельно от рабочей одежды!.. 2. Ношение украшений, накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено 3. В карманах специальной одежды! запрещено носить личные вещи 4. Запрет жевания резинок на рабочем месте	1. Контроль исправности и достаточности шкафов для персонала 2. Визуальный контроль ношения украшений, лака, накладных ногтей и ресниц 3. Визуальный контроль за поведением персонала на рабочих местах	1. Повторный инструктаж и аттестация персонала 2. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 3. Переработка продукции	Докладные записки, журнал инструктажей, приказы, распоряжения
Бумага и упаковочные материалы	1. Бумага, упаковочные материалы, немедленно удаляются	1. Контроль использования упаковки, хранение упаковочных средств, отходов и мусора	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные записки, накладные, приказы, распоряжения
Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге
Отходит жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.)	1. Ношение накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено. 2. Волосы должны быть полностью закрыты. 3. Проведение гигиенических процедур (расчесывание волос, стрижка волос и ногтей, удаление волос) вне бытового помещения для персонала или санитарной комнаты запрещено. 4. В производственных помещениях запрещено отплевывание, отхаркивание, жевание резинок. Рекомендовано воздержаться от кашля и чихания вблизи пищевой продукции	1. Ежедневная проверка персонала медицинским работником 2. Визуальный контроль	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные Акты о нарушениях Приказы Распоряжения

Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования - гайки, шурупы, болты, винты).	1. При производстве работ все мелкие части (шурупы, гайки, винты, болты и пр.) складывать в специальный ящик с магнитом. 2. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской. 3. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса. 4. Во время проведения ремонта закрывать крышки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами	1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции 2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы производство на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. 3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные Дефектные ведомости, акты выполненных работ Акты о нарушениях Приказы Распоряжения
Продукты износа оборудования (осколки деталей, смазочные материалы)	1. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской. 2. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса. 3. Во время проведения ремонта закрывать люки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами. 4. Смазочные материалы и теплопроводящие жидкости должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, если существует опасность прямого или непрямого контакта с продукцией. 5. Процедура возврата оборудования на производство после технического обслуживания должна предполагать очистку, санитарную обработку и проверку перед эксплуатацией	1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции 2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. 3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные Дефектные ведомости, акты выполненных работ Акты о нарушениях Приказы Распоряжения
Осколки стекла	1. Использование сеток, сит или фильтров 2. Наличие соответствующих крышек (колпаков) над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или пищевой продукции 3. Лампы освещения должны иметь защитные плафоны или экраны из небьющихся материалов	1. Записи разрушения стеклянных изделий 2. Регулярный осмотр целостности защитных экранов	1. Контрольная фильтрация продукции 2. Переработка или утилизация продукции	Распоряжение Акт об утилизации Акт возврата сырья поставщику
Загрязняющий фактор от окружающей предприятие среды (пыль, семена деревьев, растений)	1. Наличие защитных сеток, сит на окнах и вентиляционных шахтах, устройств для автоматического закрывания дверей 2. Регулярная тщательная очистка территории от мусора, уход за растениями, удаления сорняков, влажная уборка территории	1. Контроль санитарного состояния пищеблока 2. Контроль целостности защитных средств (сеток, сит и т.д.).	1. Монтаж защитных устройств 2. Влажная уборка, удаление загрязнителя 3. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой Приказы Распоряжения