

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №79»

УТВЕРЖДЕНО:
приказом Заведующего
Детским садом №79
от 19.01.2021 г. № 3

**Программа
производственного контроля
с применением принципов
ХАССП
муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад № 79»**

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года), ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 79» (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

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

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

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

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

2. Политика Детского сада № 79 в области качества и безопасности выпускаемой продукции

2.1. Основная цель в области качества и безопасности продукции - предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей.

2.2. Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

- 2.2.1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
- 2.2.2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
- 2.2.3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
- 2.2.4. Повышение эффективности пользования ресурсами.
- 2.2.5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
- 2.2.6. Предоставление потребителю (воспитанникам, сотрудникам) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.
- 2.3. Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:
 - 2.3.1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
 - 2.3.2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
 - 2.3.3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
 - 2.3.4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
 - 2.3.5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
 - 2.3.6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.
- 2.4. Образовательная организация несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

3. Требования, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов окружающей среды

- 3.1. В учреждении должен осуществляться производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с ежегодным графиком производственного контроля с определением кратности и объема исследований, графиком отбора проб молочной продукции в ДОУ (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).
- 3.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.
- 3.2.1 Процедура приемки и контроля сырья, пищевой продукции

| Наименование продукции | Этапы контроля при приемке | Норма | Не допускается | Действия при отклонении | Ответственное лицо |
|--|--|--|--|---|---|
| Пищевое сырье, технологические средства | 1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость, документы, подтверждающие качество продукции (декларации, сертификаты о соответствии), свидетельство о государственной регистрации, ветеринарная справка | 1. Товарная накладная (ТОРГ-12) 2. Сертификат соответствия (молоко и молочная продукция, сок и соковая продукция, масложировая продукция) 3. Декларация о соответствии 4. Свидетельство о государственной регистрации 5. Ветеринарные сопроводительные документы | 1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. 2. Отсутствие ветеринарно-сопроводительных документов | 1. Возврат продукции 2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не использовать». | Наличие полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет – кладовщик |
| Продукция растениеводства | 1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость | 1. Товарная накладная (ТОРГ-12) 2. Декларация о соответствии 3. Протоколы лабораторных испытаний | 1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. | 1. Возврат продукции 2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не использовать». | Наличие полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет – кладовщик |
| Продукция животного происхождения. | 1. Сопроводительные документы, обеспечивающие | 1. Товарная накладная (ТОРГ-12) 2. Счет-фактура | 1. Отсутствие сопроводительных документов, | 1. Возврат продукции 2. При невозможности возврата: | Наличие полного комплекта сопроводительных |

| | | | | | |
|--|------------------|--|--|--|---|
| | прослеживаемость | <p>3. Ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарное свидетельство, ветеринарный сертификат)</p> <p>4. Декларация о соответствии, сертификат соответствия или товарно-сопроводительная документация на товар, содержащая по каждому наименованию сведения о сертификате соответствия, его номер, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший).</p> <p>Эти документы должны быть заверены подписью и печатью</p> | <p>подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов.</p> <p>2. Отсутствие ветеринарно-сопроводительных документов</p> | <p>- приемка на ответственное хранение;</p> <p>- маркирование ярлыком «Не использовать. Задержано»;</p> <p>- при предоставлении документов – направление на переработку, при непредставлении документов – возврат или действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»</p> | <p>документов, правильность оформления проверяет – кладовщик</p> |
|--|------------------|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|
| | | поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адреса) и телефона. | | | |
| | 2. Транспортное средство | <p>1. Специально предназначенное и оборудованное для перевозки пищевых продуктов, исправное.</p> <p>2. Целостность пломбы (при наличии).</p> <p>3. Чистое, без посторонних и резких запахов.</p> <p>4. Имеет гигиеническое покрытие внутренней поверхности кузова машины, легко поддающееся мойке и дезинфекции.</p> <p>5. Поддерживает требуемый температурный режим (для охлажденного продукта -0°C - +6°C.</p> <p>6. Водитель имеет личную медицинскую книжку.</p> | <p>1. Нарушение товарного соседства, наличие резко пахнущих веществ, грязное транспортное средство.</p> <p>2. Нарушение пломбы.</p> <p>3. Для охлажденных продуктов <0°C>+7°C/</p> <p>4. Отсутствие личной медицинской книжки водителя-экспедитора.</p> | <p>1. Приостановить приемку.</p> <p>2. Сообщить ответственному</p> <p>3. Возврат или составление акта при необходимости или действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»</p> | <p>Проверка транспортного средства, личной медицинской книжки водителя, температуры на датчике транспортного средства, внутри кузова транспортного средства после его вскрытия – кладовщик</p> |
| | 3. Сохранность и исправность транспортной тары | <p>1. Транспортная упаковка не поврежденная, сухая, чистая.</p> <p>2. Имеет маркировочный ярлык (этикетку).</p> | <p>1. Поврежденная, со следами, промочки, грязная упаковка.</p> <p>2. Отсутствие маркировки транспортной тары.</p> | <p>1. Приостановить приемку.</p> <p>2. Сообщить ответственному</p> <p>3. Возврат или составление акта при необходимости или действия в соответствии с ДП</p> | <p>кладовщик</p> |

| | | | | | |
|--|---------------|---|---|--|------------------|
| | | | | «Управление несоответствующей продукцией» | |
| | 4. Маркировка | Наличие информации в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование продукта; - масса нетто брутто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции); - дата производства (изготовления) и упаковывания; - срок годности; - условия хранения; - сведения, позволяющие идентифицировать партию (номер партии, № смены); - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны. Товарный знак изготовителя (при наличии) - номер документа, по которому произведен (для отечественного | 1. Отсутствие информации о сроках годности (если в отношении нее установлено сроков годности является обязательным), или сроки годности истекли; 2. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011. 3. Не соответствие представленной информации, и в отношении которой имеются подозрения об ее фальсификации. | 1. Приостановить приемку. 2. Сообщить ответственному 3. Возврат или составление акта при необходимости или действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией» | кладовщик |

| | | | | | |
|--|------------------------------------|--|---|---|------------------|
| | | <p>производства) - состав продукта - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов таможенного союза (или знак обращения продукции на время переходного периода), подтверждающий обязательную сертификацию, декларирование продукта на время переходного периода). Для потребительской тары дополнительно: - состав; - сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, энергетическая ценность в ккал и кДж); - сведения о наличии компонентов, полученных с применением ГМО.</p> | | | |
| | 5. Количество мест, масса продукта | Соответствие данным товарно-транспортной накладной, взвешивание на чистых исправных весах, имеющих | Отклонения по количеству мест и массе нетто | Согласование решения вопросам с поставщиком | <i>кладовщик</i> |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|------------------|
| | | государственную поверку | | | |
| | 6. Температура продукта (в момент открытия дверей, в центре автомашины, в конце выгрузки) | 0°С + 4°С для охлажденной продукции | 1. Наличие следов подмораживания | 1. Приостановить приемку. 2. Сообщить ответственному 3. Возврат или составление акта при необходимости или действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией» | кладовщик |
| | 7. Внешний вид продукта | 1. Соответствие требованиям, установленным в нормативной и технической документации. 2. Отсутствие каких- либо видимых дефектов. | 1. Наличие признаков недоброкачественности, порчи. 2. Нарушение герметичности упаковки, деформации; без маркировки. 3. Бакалейные продукты и сухофрукты, зараженные амбарными вредителями, с наличием плесени и признаками гнили. 4. Продукция домашнего приготовления. | 1. Приостановить приемку. 2. Сообщить ответственному 3. Возврат или составление акта при необходимости или действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией» | кладовщик |
| | 8. Органолептические показатели, лабораторный контроль (в случае сомнений в качестве) | Вкус, запах, цвет, консистенция, характерные для данного продукта. Протоколы испытаний предоставляющие в случае необходимости по предварительной | Посторонние запах, запах порчи, окисления, затхлый, плесневелый и т.д. | Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией» | кладовщик |

| | | | | | |
|--|-----------------------------------|---|--|--|------------------|
| | | договоренности с поставщиком | | | |
| | 9. Оформление результатов приемки | Подписание товарных накладных, регистрация данных в электронном виде «журнал поступления товаров и услуг» программа 1С, запись в журнале бракеража сырой продукции (форма в ДП-8, прил. Г.) | Приемка без заполнения журнала входного контроля | | <i>кладовщик</i> |

3.2.2. Не допускается пищевая продукция согласно Приложения N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в том числе

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных,

а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

3.2.3. Определение критических контрольных точек при получении продуктов

| Наименование компонента или этапа | Идентифицированные опасные факторы | Вопрос 1 Предусмотрен ли контроль для опасного фактора в данной операции? | Вопрос 2 Выполняются ли в данной операции действия по снижению риска или устраняется опасный фактор? | Вопрос 3 Может ли риск возникновения опасного фактора превышать допустимый уровень при выполнении данной операции? | Вопрос 4 Будет ли риск возникновения опасного фактора устранен или снижен до приемлемого уровня? | Вопрос 5 Необходимость контроля по опасному фактору по данной операции? | ККТ |
|-----------------------------------|------------------------------------|--|---|---|---|--|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

| | | | | | | | |
|---|---------------|----|-----|----|----|-----|-------|
| Входной контроль сырья. Получение на склад и растаривание | Биологические | Да | Нет | Да | Да | Нет | ККТ 1 |
| | Химические | Да | Нет | Да | Да | Нет | |
| | Физические | Да | Да | Да | Да | Да | |

3.2.4. Контроль согласно определенным критических контрольных точек (ККТ) Входной контроль сырья. Получение на склад и растаривание. ККТ № 1

Средства контроля: линейка, лупа

| 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 | Процедура оценки эффективности мониторинга |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Входной контроль сырья. Получение на склад и растаривание | Внешний вид Маркировка Информация в товаросопроводительной документации Микробиологические показатели: БГКП, КМАФАнМ, плесени, дрожжи | Соответствие контракту, договору поставки, спецификации, нормативной документации на поставляемые материалы, упаковку | Визуальный осмотр Микробиологический контроль | Каждая партия По графику произ. контроля | | Журнал бракеража скоропортящихся и других продуктов. | Информирование для принятия решений об использовании в производстве продуктов с отклонениями в параметрах | Кладовщик | Докладная записка Журналы входного контроля | Контроль при поступлении и материалов в упаковке в производство, выборочная проверка материалов в процессе хранения на складе |

3.2.5. Мероприятия согласно плана ХАССП

| | | | | | | |
|-----|---------|-------------|-----------|----------------|-----------|--------|
| ККТ | Опасные | Критические | Процедуры | Корректирующие | Процедуры | Записи |
|-----|---------|-------------|-----------|----------------|-----------|--------|

| 1 | факторы 2 | пределы 3 | мониторинга 4 | действия 5 | верификации 6 | ХАССП 7 |
|--|--|--|-------------------------------|--|---|---|
| ККТ № 1 Входной контроль сырья. Получение на склад и растаривание. | Внешний вид Маркировка Информация в товаросопроводительной документации Микробиологические показатели Физическая Посторонние примеси и включения | В потенциально опасных видах сырья быстрый рост микроорганизмов, если температура при доставке превышает нормы. Соответствие контракту договору поставки, соответствие маркировки | Микробиологические показатели | Информирование руководителя для принятия решений об использовании в производстве сырья | Контроль сырых продуктов: - программа управления закупками. Спецификация продуктов. -температурный контроль при поставке продуктов. - контроль качества качественных параметров поступающих товаров 9 включает проверку маркировки, качества и целостности упаковки, кодирования даты) с указанием корректирующих действий для продуктов несоответствующих спецификации. - соответствующая подготовка персонала. Контроль химического и физического загрязнения сырья: - программа управления закупками. Спецификация меню. - мониторинг качественных параметров поступающих товаров (включая маркировку, целостность и соответствие упаковки, координаты даты. - с указанием конкретных действий для продуктов с нарушенной спецификацией. | Записи в журнале хранения сырья и результатов контрольных испытаний. Записи о проверке СИ. Записи результатов внутренних аудитов. |

3.2.6. Список форм по процедуре

| Наименование | Форма | Место хранения | Срок хранения |
|-----------------------------------|--|------------------|---------------|
| Журнал бракеража сырой продукции. | согласно Приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | <i>Кладовщик</i> | 1 год |

3.3. Планировка производственных помещений пищеблока должна обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

3.3.1. Тара, технологические средства, оборудование, инвентарь, моющие средства и уборочный инвентарь, прочие (спецодежда, перчатки

и т.д.).

| Наименование продукции | Этапы контроля при приемке | Норма | Действия при отклонении | Ответственное лицо |
|--|--|--|---|---|
| Оборудование, инвентарь, моющие средства и уборочный инвентарь, прочие (санитарная и спецодежда, перчатки и т.д.) | 1. Сопроводительные документы | Наличие товарной накладной (ТОРГ-12), документов, подтверждающих безопасность и применение в пищевой промышленности (декларации о соответствии, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации) | 1. Запрос отсутствующих документов, извещение поставщика. 2. Возврат продукции либо ответственное хранение – по согласованию с поставщиком до момента получения документов | Кладовщик, заместитель заведующей по хозяйственной части |
| | 2. Сохранность и исправность продукции, состояние продукции | Отсутствие следов повреждения, внешних признаков несоответствий | 1. Извещение поставщика 2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате 3. Составление акта о несоответствии продукции | |
| | 3. Соответствие данным товарно-транспортной накладной, марке, типу | Соответствие параметрам, количеству указанным в сопроводительной документации | 1. Извещение поставщика 2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате | |

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

3.5. Определение критических контрольных точек при приготовлении пищи

| Наименование компонента или этапа | Идентифицированные опасные факторы | Вопрос 1 Предусмотрен ли контроль для опасного фактора в данной операции? | Вопрос 2 Выполняются ли в данной операции действия по | Вопрос 3 Может ли риск возникновения опасного фактора | Вопрос 4 Будет ли риск возникновения опасного фактора устранен или | Вопрос 5 Необходимость контроля по опасному фактору по данной | ККТ |
|-----------------------------------|------------------------------------|--|--|--|---|--|-----|
| | | | | | | | |

| | | | снижению риска или устраняется опасный фактор? | превышать допустимый уровень при выполнении данной операции? | снижен до приемлемого уровня? | операции? | |
|--|---------------|----------|--|---|-------------------------------------|-----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Первичная обработка и подготовка сырья (мясные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса птицы, рыбные полуфабрикаты) в одном цехе. | Биологические | Нет | Да | Да | Нет | Да | ККТ 2 |
| | Химические | Да | Да | Нет | Нет | Нет | |
| | Физические | Нет | Нет | Нет | Да | Да | |
| Хранение сырья и материалов. Охлажденных продуктов: - сырые продукты для кулинарной обработки на производстве. - сырые фрукты иди овощи для обслуживания. - готовые к употреблению продукты | Биологические | Да | Да | Да | Нет | Нет | ККТ 3 |
| | Химические | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | |
| | Физические | Да | Да | Нет | Да | Да | |
| Подготовка сырья для выпечки в горячем цехе. | Биологические | Да | Да | Да | Да | Да | ККТ 4 |
| | Химические | Да | Да | Да | Нет | Да | |
| | Физические | Да | Да | Да | Да | Да | |
| Набор и взвешивание ингредиентов по рецептуре, приготовление начинок. | Биологические | Да | Да | Да | Нет | Нет | ККТ 5 |
| | Химические | Нет | Нет | Да | Нет | Нет | |
| | Физические | Да | Да | Нет | Да | Да | |

| | | | | | | | |
|--|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|--------|
| Подготовка воды для производственных целей | Биологические | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | ККТ 6 |
| | Химические | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | |
| | Физические | Да | Да | Да | Да | Да | |
| Кулинарная обработка | Биологические | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | ККТ 7 |
| | Химические | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | |
| | Физическое | Да | Да | Да | Да | Да | |
| Охлаждение | Биологическое | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | ККТ 8 |
| | Химические | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | |
| | Физические | Да | Да | Да | Да | Да | |
| Хранение - прошедших кулинарную обработку и охлажденных продуктов - готовых к употреблению продуктов | Биологическое | Да | Да | Да | Да | Да | ККТ 9 |
| | Химические | Да | Да | Да | Да | Да | |
| | Физические | Да | Да | Да | Да | Да | |
| Подготовка / комплектация | Биологическое | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | ККТ 10 |
| | Химические | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | |
| | Физические | Да | Да | Да | Да | Да | |
| Очистка воздуха применяемого для технологических нужд | Биологическое | Да | Да | Да | Да | Да | ККТ 11 |
| | Химические | Да | Да | Да | Да | Да | |
| | Физические | Да | Да | Да | Да | Да | |

3.6. Контроль согласно определенным критическим контрольным точкам (ККТ) при приготовлении пищи

3.6.1 . ККТ № 2. Первичная обработка и подготовка сырья (мясные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса птицы, рыбные полуфабрикаты) в одном цехе.

Применяемое (используемое оборудование): столы, для каждого вида полуфабрикатов отдельные замаркированные по назначению ножи, доски.

Средства контроля: визуальный осмотр, в рамках проведения производственного лабораторного контроля отбор смывов с объектов производственной среды.

| 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 | Процедура оценки эффективности мониторинга |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Первичная обработка и подготовка сырья (мясные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса птицы, рыбные полуфабрикаты) в одном цехе. | Внешний вид Маркировка Информация в товаросопроводительной документации, оценка сроков годности | Соответствие контракту, договору поставки, спецификации, нормативной документации на поставляемые материалы, упаковку | Визуальный осмотр, проведение ППК согласно плану-графику | Каждая партия, ППК согласно плану-графику | | Лист несоответствий, журнал (лист) уборки | Информирование заведующего для принятия решений о дальнейшем продолжении работы в цехе. | | Докладная записка Журналы входного контроля | Контроль при поступлении, выборочный ПК согласно плана-графика ППК |

3.6.2. ККТ № 3. Хранение сырья и материалов

Средства контроля: термометры, психрометры

| 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 | Процедура оценки эффективности мониторинга |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|--|--|-------------------------|--------------------------|---------------|--|---|---|--|---|---------------------------------|
| Хранение сырья и материалов. Охлажденных продуктов: - сырые продукты для кулинарной обработки на производстве. - сырые фрукты и овощи для обслуживания. - готовые к употреблению продукты | Температура и влажность помещений хранения | Согласно требованиям НД | Замеры, снятие показаний | 1 раз в смену | | Журнал контроля влажности и температуры | Регулирование температуры и влажности воздуха | | Журнал контроля условий хранения в складских помещениях | Проверка состояния при хранении |
|--|--|-------------------------|--------------------------|---------------|--|---|---|--|---|---------------------------------|

3.6.3. ККТ № 4. Технологический процесс: Подготовка сырья для выпечки в горячем цехе.

Операция: Просеивание, очистка от минеральных и других примесей.

Применяемое (используемое оборудование): сито, жарочный шкаф

| 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 | Процедура оценки эффективности мониторинга |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Подготовка сырья для выпечки в горячем цехе. | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы. Устранение всех посторонних включений. Органолептические | патогенные, в т.ч. сальмонеллы. Устранение всех | смывы с поверхности оборудования. Контроль яиц на содержание | Постоянно | | папка протоколов испытаний (смывы). | информирование для принятия решения об использовании | | Докладная записка. Журнал проведенных санитарн | взятие контрольных смывов (согласно |

| | | | | | | | | | | |
|--|-------------|--|--|--|--|--|--|--|---------|--------------------------------|
| | показатели. | посторонних примесей и включений. Органолептические показатели | патогенных м/о, в т.ч. сальмонеллы. Периодический визуальный контроль. Контроль целостности сит. | | | Папа (журнал) «входной контроль». Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию | производстве обнаруженных битых яиц. Обработка яиц согласно инструкции. Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента. Информирование для принятия решений о наличии неисправных, целостности сит | | ых дней | плана-графика произ. контроля) |
|--|-------------|--|--|--|--|--|--|--|---------|--------------------------------|

3.6.4. ККТ № 5 Технологический процесс: Набор и взвешивание ингредиентов по рецептуре, приготовление начинок.

Операция: Приготовление начинок, в т.ч. полуфабрикатов

Применяемое (используемое оборудование): кухонное оборудование.

| 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 | Процедура оценки эффективности мониторинга |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Набор и взвешивание ингредиентов по рецептуре, приготовление начинок. | Посторонние включения. Личная гигиена работников. Мойка и дезинфекция оборудования, инструмента. Масса нетто ингредиентов по рецептуре | в соответствии с НД на продукцию | смывы с поверхности оборудования. Периодический визуальный контроль. Подбор | По графику. Постоянно. | | папка протоколов испытаний (смывы) Инструкция по профилак | Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента. Личная гигиена персонала. Инструктаж | | докладная записка папка «смывы» | взятие контрольных смывов. своевременная проверка измерительного |

| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|-------------|--|---|--------------------------------|--|--|--------------|
| | | | поставщиков. Договор с аккредитованной лабораторией. Поверка измерительного оборудования | По графику. | | тике попадания посторонних предметов в продукцию. Журнал плана проверок измерительного оборудования | персонала перед началом работы | | | оборудования |
|--|--|--|--|-------------|--|---|--------------------------------|--|--|--------------|

3.6.5. ККТ № 6. Технологический процесс: Водоподготовка для производственных целей

Операция: Подготовка воды

Применяемое (используемое оборудование):

Средства контроля: бак посев, аналитический контроль

| 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 | Процедура оценки эффективности мониторинга |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Подготовка воды для производственных целей | Микробиологические показатели: ОМЧ, ТКБ, ОКБ | По СанПиН 2.1.4.107 4-01 | Бак посев Аналитический контроль | Согласно плану-графика проведения производственного контроля | | Протоколы лабораторных испытаний. | Информирование о возможности использования подготовленной воды в производстве | | Докладная записка | Контроль микробиологических показателей Органолептические и физико-химические показатели в аккредитованной лаборатории по ППК |

3.6.6. ККТ № 7. Технологический процесс: Кулинарная обработка. Операция: приготовление блюда до готовности

| 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 | Процедура оценки эффективности мониторинга |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Кулинарная обработка | Микробиологические показатели | По санитарным правилам и ТР ТС | Бак посев Аналитический контроль (согласно плана-графика) Органолептический контроль. | Согласно плана-графика ППК | | Журнал бракеража готовой продукции, протоколы лабораторных испытаний | Информирование о возможности использования. | | Докладная записка | Контроль микробиологических показателей Органолептические и физико-химические показатели в аккредитованной лаборатории по ППК |

3.7. Мероприятия согласно плана ХАССП

| ККТ | Опасные факторы | Критические пределы | Процедуры мониторинга | Корректирующие действия | Процедуры верификации | Записи ХАССП |
|---|--|--|---|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| ККТ № 2 Первичная обработка и подготовка сырья (мясные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса птицы, рыбные полуфабрикаты) в одном цехе. | Биологическая Возможный рост патогенной микрофлоры, в т.ч. сальмонеллы Физическая Посторонние примеси и включения | Содержание опасных веществ не должно превышать предельно-допустимых значений | 1. Контроль соблюдения условий хранения. 2. Соблюдение графика проверок измерительного оборудования. 3. Соблюдение графика приготовления полуфабрикатов – приготовление осуществляется в разное время, после чего | 1. Информирование заведующего для принятия решения о дальнейшем использовании сырья при выявлении отклонений. 2. Мойка и дезинфекция оборудования после приготовления | Периодический контроль сырья согласно ППК. Подтверждение правильности переработки или утилизации несоответствующей продукции. Проведение внутренних аудитов. | Записи результатов внутренних аудитов. Записи об аттестации и повышении квалификации персонала. |

| | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|--|
| | | | проводится уборка с дезинфицирующим средством. 4. Соблюдение правил личной гигиены работниками. 5. Контроль персонала на наличие гнойничковых заболеваний, состояния перед началом работы. 6. Периодические медосмотры. | каждой группы полуфабрикатов согласно инструкции. 3. Информирование руководителя о неисправности оборудования. | | |
| ККТ № 3 Хранение сырья и материалов. Охлажденных продуктов: - сырые продукты для кулинарной обработки на производстве. - сырые фрукты и овощи для обслуживания. - готовые к употреблению продукты. | Условия хранения сырья, компонентов, вспомогательных веществ | Соответствие условий хранения требованиям НД | Контроль условий хранения | Регулировка температуры и влажности | Периодическая проверка и подтверждение точности СИ. Периодический отбор сырья, хранения и испытание на микробиологические показатели. Подтверждение правильности использования или утилизации несоответствующей продукции. проведение внутренних аудитов. Тестирование компетенции персонала не реже одного раза в квартал | Записи в журнале хранения сырья и результатов контрольных испытаний. Записи о поверке СИ. Записи результатов внутренних аудитов. Записи работников по подтверждению соответствия |
| ККТ № 4 Подготовка сырья для выпечки в горячем цехе. | Биологическая Возможный рост патогенной микрофлоры, в т.ч. сальмонеллы | Содержание опасных веществ не должно превышать предельно- | 1.Контроль соблюдения условий хранения. 2. Соблюдение графика проверок измерительного оборудования. | 1.Информирование заведующего для принятия решения о дальнейшем использовании сырья | Периодический контроль сырья согласно ППК. Подтверждение правильности | Записи результатов внутренних аудитов. Записи об аттестации и повышении квалификации |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | Физическая Посторонние примеси и включения | допустимых значений | 3. Соблюдение графика приготовления – на момент приготовления сырья и непосредственно выпечки, в горячем цехе больше не осуществляется никаких технологических процессов (приготовление и кулинарная обработка блюд). После чего проводится уборка с дезинфицирующим средством и уборка всего горячего цеха. 4. Соблюдение правил личной гигиены работниками. 5. Контроль персонала на наличие гнойничковых заболеваний, состояния перед началом работы. 6. Периодические медосмотры. | при выявлении отклонений. 2. Мойка и дезинфекция оборудования после приготовления каждой группы полуфабрикатов согласно инструкции. 3. Информирование руководителя о неисправности оборудования. | переработки или утилизации несоответствующей продукции. Проведение внутренних аудитов. | персонала. |
| ККТ № 5 Набор и взвешивание ингредиентов по рецептуре, приготовление начинок. | | Биологическая Возможный рост патогенной микрофлоры, в т.ч. сальмонеллы Физическая Посторонние примеси и включения | Содержание опасных веществ не должно превышать предельно-допустимых значений | 1. Контроль соблюдения условий хранения. 2. Соблюдение графика проверок измерительного оборудования. 3. Соблюдение графика приготовления – приготовление осуществляется в разное время, после чего проводится уборка с дезинфицирующим средством. 4. Соблюдение правил | 1. Информирование заведующего для принятия решения о дальнейшем использовании сырья при выявлении отклонений. 2. Мойка и дезинфекция оборудования после приготовления каждой группы полуфабрикатов согласно инструкции. | Периодический контроль сырья согласно ППК. Подтверждение правильности переработки или утилизации несоответствующей продукции. Проведение внутренних аудитов. | Записи результатов внутренних аудитов. Записи об аттестации и повышении квалификации персонала. |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|--|
| | | | <p>личной гигиены работниками.</p> <p>5. Контроль персонала на наличие гнойничковых заболеваний, состояния перед началом работы.</p> <p>6. Периодические медосмотры.</p> | <p>3. Информирование руководителя о неисправности оборудования.</p> | | |
| <p>ККТ № 6</p> <p>Подготовка воды для производственных целей</p> | <p>Загрязнение продукции химическими веществами, остаточными комплексными продуктами химической обработки питьевой воды, микробиологическое загрязнение, паразитологические загрязнение</p> | <p>Отсутствие микроорганизмов.</p> <p>Отсутствие посторонних включений.</p> <p>Отсутствие химических загрязнителей.</p> | <p>Микробиологический контроль, периодический контроль химических загрязнений</p> | <p>Подготовка питьевой воды: фильтрация. Регенерация и замена фильтрующих элементов.</p> <p>Информирование директора для принятия решения о дальнейших действиях.</p> <p>Выявление причин несоответствия и их устранение.</p> <p>Дополнительное обучение персонала.</p> | <p>Периодический контроль эффективности фильтрации воды.</p> | <p>Записи о поверке СИ.</p> <p>Записи результатов внутренних аудитов.</p> <p>Записи работников по подтверждению соответствия</p> |
| <p>ККТ № 7</p> <p>Кулинарная обработка</p> | <p>Биологическая: Загрязнение патогенной микрофлорой и ее выживание.</p> <p>Физическая и химическая: Загрязнение инородными объектами и химическое загрязнение.</p> | <p>Высокая степень; высокая вероятность.</p> <p>В продовольствии прошедшем обработку с нарушением е условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост</p> | <p>Высокая степень; высокая вероятность.</p> <p>В продовольствии прошедшем обработку с нарушением е условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост при несоблюдении температурно-временных условий.</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность.</p> | <p>Информирование руководителя для принятия решений об использовании в производстве сырья</p> | <p>Контроль разрушения патогенной микрофлоры: Правильные температурные параметры (параметры могут одновременно включать время и температуру) для уничтожения опасных патогенных микробов.</p> <p>Контроль физического и химического</p> | <p>Записи в журнале о результатах контрольных испытаний. Записи о поверке СИ. Записи результатов внутренних аудитов.</p> |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | при несоблюдении температурно-временных условий. Низкая степень; низкая вероятность. | | | загрязнения: - правильное ведение хозяйства / мытье; - контроль за синантропными животными; - отдельное хранение химикатов; - контроль за оборотом запаса продуктов; - контроль стекла и дерева, контроль стеклобоя | |
| ККТ № 8 Охлаждение | Биологическая | Высокая степень; высокая вероятность | Высокая степень; высокая вероятность. В продовольствии прошедшем обработку с нарушением е условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост при несоблюдении температурно-временных условий. Низкая степень; низкая вероятность. | Информирование руководителя для принятия решений об использовании в производстве сырья | Контроль роста патогенной микрофлоры и прорастания ее спор: | Записи в журнале о результатах контрольных испытаний. Записи о поверке СИ. Записи результатов внутренних аудитов |
| ККТ № 9 Хранение -прошедших кулинарную обработку и охлажденных продуктов - готовых к употреблению продуктов | Биологическая: Рост патогенной микрофлоры, если температура охлаждения превышает требуемую. Биологическая: Загрязнение. Химическая и физическая: | Высокая степень; высокая вероятность. В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении | Высокая степень; высокая вероятность. В продовольствии прошедшем обработку с нарушением е условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост при | Информирование руководителя для принятия решений об использовании в производстве сырья | Контроль роста: - правильная контролируемая работа холодильников; - обслуживание и программа настройки для холодильника. Контроль загрязнения: | Записи в журнале о результатах контрольных испытаний. Записи о поверке СИ. Записи результатов внутренних аудитов |

| | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|---|--|---|--|
| | Загрязнение в период хранения. | температурно-временных условий. Низкая степень; низкая вероятность Низкая степень; низкая вероятность | несоблюдении температурно-временных условий. Низкая степень; низкая вероятность. | | - правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, раздельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т.д.) Контроль загрязнения: - правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, раздельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т.д.); - отделить склад продуктов от склада химикатов. | |
| ККТ № 10 Подготовка / комплектация | Биологическая: Рост патогенной микрофлоры, если продовольствие готовилось в помещении с повышенной температурой в течение продолжительных периодов времени. | Высокая степень; высокая вероятность. Рост патогенной микрофлоры, если потенциально опасное готовое к употреблению продовольствие приготавливалось в помещении с температурой в пределах 15°C/ 59°C в течении продолжительного времени. | Высокая степень; высокая вероятность. В продовольствии прошедшем обработку с нарушением е условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддежит ее рост при несоблюдении температурно-временных условий. Низкая степень; низкая вероятность. | Информирование руководителя для принятия решений об использовании в производстве сырья | Контроль роста микрофлоры: Правильное хранение и регистрация температурно-временных параметров. | Записи в журнале о результатах контрольных испытаний. Записи о поверке СИ. Записи результатов внутренних аудитов |

| | | | | | | |
|---|---|--|--|--|---|---|
| ККТ № 11 Очистка воздуха применяемого для технологических нужд | Загрязнение продукции на стадии сушки, вторичное микробиологическое загрязнение | Отсутствие микроорганизмов. Отсутствие посторонних включений. Отсутствие химических загрязнителей. | Микробиологический контроль, периодический контроль химических загрязнителей Контроль работы систем вентиляции, исправности компрессоров | Информирование руководителя для принятия решения о дальнейших действиях. Выявление причин несоответствия и их устранение Дополнительное обучение персонала | Постоянный контроль эффективности систем вентиля. | Записи о поверке СИ и подтверждении их точности. Записи в журнале микробиологического контроля. Записи по отклонениям и корректирующим действиям. Записи по результатам внутренних аудитов. |
|---|---|--|--|--|---|---|

3. 8. Список форм по процедуре

| Наименование | Форма | Место хранения | Срок хранения |
|-------------------------------------|--|-----------------|---------------|
| Журнал бракеража готовой продукции. | согласно Приложения N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Пищеблок | 1 год |

3.9. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Забор воды осуществляется согласно графика производственного контроля.

3.10. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам. Замеры микроклимата осуществляются согласно графика производственного контроля, а также при процедуре специальной оценки условий труда.

3.11. Для обеззараживания воздуха в помещениях пищеблока должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации. На пищеблоке ведется журнал работы рециркулятора и облучателя, ответственный шеф-повар.

3.12. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Ведется журнал аварийных ситуаций, ответственный – заместитель заведующего по ХР.

3.13. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

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

Образовательной организацией внедрены системы, гарантирующие, что материалы отходов идентифицируются, собираются и

утилизируются таким способом, который не допускает загрязнение продукции или производственных зон.

Контейнеры для отходов и несъедобных или опасных веществ:

- четко идентифицированы в соответствии с их назначением;
- расположены в специально отведенной зоне;
- изготовлены из непроницаемого материала, пригодного для очистки и санитарной обработки;
- закрыты, если не используются в настоящий момент;
- запорты, если отходы представляют опасность для продукции.

Ликвидация и удаление отходов

Созданы условия для отделения, хранения и удаления отходов. В зонах переработки или хранения пищевой продукции запрещается накопление отходов. Для исключения их накопления установлена периодичность удаления не реже одного раза в день.

3.15. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Моющие и дезинфицирующие средства должны быть разрешены к применению в установленном законодательством порядке, иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность и этикетки с указанием названия средства, его назначения, концентрации действующего вещества, даты приготовления и государственной регистрации, сертификации, срока годности, мер предосторожности, реквизитов изготовителя и/или поставщика.

Рабочие растворы моющих средств требуемых концентраций готовят с соблюдением необходимой предосторожности из концентратов путем растворения их в воде.

В Детском саду используются:

* моющие средства для удаления загрязнений с поверхностей оборудования, инвентаря, уборки помещений, а также для поддержания гигиены рук;

* дезинфицирующие средства используются после окончания цикла очистки оборудования и поверхностей от загрязнений.

Целью дезинфекции является уничтожение микроорганизмов на уже очищенных поверхностях. Для этой цели возможно использование моющих средств с дезинфицирующим эффектом.

Моющие и дезинфицирующие средства для вспомогательных помещений и оборудования, а также для обработки рук подбираются с учетом специфики и назначения применения.

Входной контроль моющих и дезинфицирующих средств осуществляется заместителем заведующего по хозяйственной работе.

При проведении входного контроля моющих и дезинфицирующих средств обращается внимание на внешний вид средства, целостность, маркировку упаковки, сроки годности средства, наличие пакета документов, подтверждающих качество и безопасность средства, разрешение для применения на пищеблоке. Не допускается закуп моющих и дезинфицирующих средств при наличии отклонений от требуемых нормативов (например, нарушение целостности упаковки, отсутствие/неполный комплект документов, сроки годности, близкие к их окончанию и т.д.).

Хранение и рекомендации по использованию рабочих растворов моющих и дезинфицирующих веществ

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в обозначенном месте в закрытых емкостях, доступ к средствам ограничен, средства подписаны.

Растворы готовит назначенное руководителем ответственное лицо непосредственно перед применением. Информация по приготовлению растворов наглядно представлена на рабочем месте около каждой единицы технологического оборудования в виде инструкций.

Рабочие растворы моющих и дезинфицирующих средств на смену готовятся в расчете на ведро для уборки помещений или канистру с крышкой. На канистре указывается наименование моющего и дезинфицирующего раствора и дата приготовления. Приготовление раствора фиксируется ответственным лицом в Журнале приготовления моющих и дезинфицирующих средств.

Для приготовления рабочих растворов используется специально выделенная и маркированная посуда (мерные кружки, ведра и т.д.), которые хранятся в моечном отделении.

3.16. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

3.17. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

3.18. Процесс обеспечения надлежащего технического состояния и метрологической пригодности оборудования, средств измерений, иных технических элементов производственной среды.

| Порядок проведения мероприятий | Ответственные лица | Документация |
|---|--------------------|---|
| <p><u>1.2. Требования к оборудованию и техническим средствам</u> Поверхности технологического оборудования и технических средств, непосредственно контактирующие с продукцией, сырьем и ингредиентами при производстве и хранении, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При отнесении оборудования и технологических средств к сфере действия Технических регламентов ТС они должны пройти процедуру подтверждения соответствия согласно требований соответствующего ТР ТС</p> | Зам.зав. по ХР | Копии сертификатов соответствия, документы, подтверждающие пригодность для контакта и пищевой продукцией (гос. регистрация, санитарно-эпидемиологические заключения и т.п.) |
| <p><u>1.3. Приобретение оборудования</u> Приобретение нового технологического оборудования осуществляется в соответствии с производственными необходимостями по решению заведующего детским садом. Типы, виды марки оборудования, которые могут быть приобретены, определяются по результатам анализа предложений на рынке технологического оборудования для хлебопекарной и кондитерской промышленности. Выбор конкретной марки и поставщика оборудования осуществляется коллегиально после обсуждения и согласования с заведующим детским садом. По результатам данного обсуждения заведующий принимает решение о покупке конкретной марки оборудования и подготавливает договор с поставщиком</p> | Зам.зав. по ХР | договор поставки |

| | | |
|---|----------------|---|
| <p>1.4. <u>Поставки оборудования и технических средств</u> Условия поставки технологического оборудования оговариваются в договоре на поставку. Каждая единица технологического оборудования должна быть поставлена с сопроводительной документацией, включающей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - паспорт; - инструкцию по эксплуатации; - инструкции по монтажу и наладке; - сведения о проведении первичной поверки при наличии в составе оборудования средств измерений, подлежащих обязательной поверке в соответствии с требованиями ФЗ «Об обеспечении средств измерений» | Зам.зав. по ХР | Сопроводительная документация на единицу оборудования согласно требованиям раздела |
| <p>1.5. <u>Монтаж и наладка</u> Монтаж, наладка и техническое обслуживание технологического оборудования может осуществляться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - силами персонала; - силами поставщика или другой сторонней компетентной организации по договору. <p>Правильность установки монтажа оборудования проверяется комиссией, в состав которой входят:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Зам.зав. по ХР организации со стороны Детского сада; - представители организации – подрядчика. <p>По результатам проведения монтажных работ оформляется «Акт установки оборудования»</p> | Зам.зав. по ХР | «Акт установки оборудования» (форма акта приведена в приложении 1 к настоящей процедуре) |
| <p>1.6. <u>Учет оборудования</u> Каждая единица технологического оборудования подлежит учету и регистрируется в «Перечне технологического оборудования»</p> | Зам.зав. по ХР | «Перечень технологического оборудования» (форма перечня приведена в приложении 2 к настоящей процедуре) |

Управление измерительным оборудованием:

| Порядок проведения мероприятий | Ответственные лица | Документация |
|---|--------------------|---|
| <p>1.1. <u>Приобретение измерительного оборудования</u> Приобретение нового измерительного оборудования осуществляется в соответствии с производственными необходимостями по решению _____.</p> <p>Типы, виды, марки измерительного оборудования, которые могут быть приобретены, определяются по результатам анализа предложений на рынке средств измерений.</p> <p>Условия поставки измерительного оборудования оговариваются в договоре на поставку.</p> | Зам.зав. по ХР | Договоры поставки |
| <p>1.2. <u>Монтаж и наладка</u> Монтаж, наладки и регулировка, техническое обслуживание измерительного оборудования</p> | Зам.зав. по ХР | При необходимости акт установки измерительного оборудования |

| | | |
|---|----------------|--|
| <p>могут осуществляться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - силами персонала Детского сада; - силами поставщика или другой сторонней компетентной организацией по договору. <p>Монтаж измерительного оборудования осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, при необходимости для сложного измерительного оборудования может быть составлен акт установки измерительного оборудования, содержащий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сведения о виде, типе, марке оборудования; - дате установки; - операциях, выполненных при установке; - подписи, должности и фамилии, имена, отчества лиц, проводивших работы (в т.ч. представители сторонних организаций). | | согласно требованиям раздела |
| <p>1.3. Документация на измерительное оборудование</p> <p>Все технологическое оборудование должно сопровождаться (конструктивной) документацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - паспорт; - инструкцию по эксплуатации. <p>В технической (конструктивной) документации должны быть определены метрологические характеристики измерительного оборудования. Метрологические характеристики используемого измерительного оборудования должны соответствовать значениям, установленным в нормативной, технологической или технической документации, определяющей применение того или иного измерительного оборудования.</p> | Зам.зав. по ХР | Сопроводительная документация согласно требованиям раздела |
| <p>1.4. Учет измерительного оборудования</p> <p>Каждая единица измерительного оборудования подлежит учету и регистрируется в «Перечне измерительного оборудования».</p> | Зам.зав. по ХР | «Перечень измерительного оборудования» (форма согласно приложению 3 к настоящей процедуре) |
| <p>1.5. Метрологическое подтверждение пригодности</p> <p>В технической (конструкторской) документации должны быть определены методы и интервалы метрологического подтверждения пригодности средств измерений. При отсутствии в технической документации интервалов метрологического подтверждения пригодности данная процедура осуществляется не реже одного раза в год.</p> <p>Метрологическое подтверждение пригодности может включать в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поверку или калибровку средств измерений; - необходимые регулировки или ремонт с последующей поверкой, калибровкой, проверкой метрологических характеристик. <p>При необходимости по результатам проведения работ может осуществляться пломбирование и маркировка.</p> | Зам.зав. по ХР | Техническая документация СИ |
| <p>1.6. Планирование метрологического подтверждения и пригодности</p> <p>Ежегодно на предприятии составляется график метрологического подтверждения пригодности</p> | Зам.зав. по ХР | График метрологического подтверждения пригодности. |

| | | |
|---|----------------|---|
| используемых средств измерений, форма которого приведена в приложении 3 к настоящему стандарту. В данном графике фиксируется планирование метрологического подтверждения пригодности всего измерительного оборудования предприятия, для которого таковое необходимо. | | Договора на метрологическое обеспечение. |
| <p><u>1.7. Проведение метрологического подтверждения пригодности в сторонних организациях</u></p> <p>Средства измерений, используемые предприятием в осуществлении деятельности, отнесенной к сфере государственного регулирования обеспечения единства измерений согласно ст. 13 Закона «Об обеспечении единства измерений», должны пройти процедуру отнесения к средствам измерений, регламентированную Росстандартом в соответствующем документе.</p> <p>Указанные средства измерений подлежат обязательным первичным и периодическим поверкам. Межповерочный интервал, указанного в технической (конструкторской) документации каждого средства измерений, должен соблюдаться.</p> <p>Поверка средств измерений проводится в организациях, аккредитованных в установленном порядке в области обеспечения единства измерений. Поверка средств измерений, содержащихся в списке Постановления № 250 (средства измерений массы товаров розничной торговли) проводится в Государственных региональных центрах стандартизации, метрологии и испытаний.</p> <p>Остальное измерительное оборудование должно проходить метрологическое подтверждение пригодности по методикам и с периодичностью, определенными в технической (конструкторской) документации.</p> | Зам.зав. по ХР | Подшивка свидетельств о поверке, сертификатов калибровки, протоколов аттестации |
| <p><u>1.8. Проверка метрологических характеристик СИ силами Детского сада</u></p> <p>Для средств измерений, используемых предприятием вне деятельности, отнесенной к сфере государственного регулирования обеспечения единства измерений согласно ст. 13 ФЗ «Об обеспечении единства измерений», в качестве метрологического подтверждения пригодности при необходимости может использоваться проверка метрологических характеристик.</p> <p>Проверка метрологических характеристик осуществляется с помощью средств измерений, точность которых выше проверяемых СИ (указанная в технической документации погрешность измерения или дискретность измеряемых значений контрольного СИ составляет не более $\frac{1}{4}$ от значения для проверяемого СИ) – контрольных средств измерений. Контрольные средства измерений должны пройти процедуру поверки (калибровки) в установленном порядке).</p> <p>Проверка метрологических характеристик проводится путем проведения параллельных измерений параметра, выполняемых с помощью контрольного и проверяемого СИ одновременно (или последовательно с коротким промежутком времени) на одном объекте измерений. Объект измерений должен обеспечивать постоянство измеряемой характеристики по всему объему объекта и во временном интервале проведения измерений. Измерения проводятся в порядке, изложенном в технической документации.</p> <p>Проверка проводится в точках диапазона измерений СИ согласно целевому использованию (при использовании СИ для измерений во всем диапазоне измеряемой величины проводится проверка не менее, чем в трех точках диапазона). Оценка результатов проверки проводится согласно сведений,</p> | Зам.зав. по ХР | |

| | | |
|---|----------------|--|
| указанных в технической документации (допускаемые отклонения при измерении параметра). | | |
| <p>1.9. <u>Действия при неподтверждении метрологической пригодности</u></p> <p>В случае, когда измерительное оборудование не подтверждает свою метрологическую пригодность, должны быть произведены его ремонт или списание. После проведения ремонта проводится повторное метрологическое подтверждение пригодности. В случае, когда измерительное оборудование повторно не подтверждает свою метрологическую пригодность, производится списание и замена измерительного оборудования.</p> | Зам.зав. по ХР | Акты списания, Данные о рабочих листах (свободная форма с указанием сведений о проведенных работах) |

Ремонтно-техническое обслуживание оборудования в Детском саду осуществляется:

- путем планового технического обслуживания и ремонтов (далее ППР) в соответствии с графиком планового технического обслуживания и ремонтов;
- корректирующего ремонтного обслуживания оборудования;
- капитального ремонта;
- реконструкции, модернизации оборудования.

| Порядок проведения мероприятий | Ответственные лица | Документация |
|--|---|--|
| <p>1.1. Проведение ремонтно-технического обслуживания оборудования может осуществляться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - персоналом Детского сада; - с привлечением сторонних компетентных организаций и лиц по договорам | заместитель заведующего по хозяйственной работе | Договоры поставки |
| <p>1.2 Сведения о возникающей проблемах в отношении состояния технических средств и их решении фиксируются в журнале передачи смен.</p> | заместитель заведующего по хозяйственной работе | Журнал передачи смен механической службы (свободная форма) |

| | | |
|--|--|--|
| <p>1.3. <u>Плановое техническое обслуживание и ремонт, капитальные ремонты</u></p> <p>Плановое техническое обслуживание и ремонт проводится в виде комплекса процедур по поддержанию работоспособности и исправности оборудования при его эксплуатации, в который входят текущие ремонты, малые ремонты, плановое техническое обслуживание, плановый осмотр.</p> <p>Работы по капитальным ремонтам оборудования включают в себя работы по полному восстановлению ресурса оборудования.</p> <p>Для проведения планового технического обслуживания и ремонта оборудования, капитальных ремонтов ежегодно формируется график.</p> <p>Регламент проведения каждого планового технического обслуживания и капитального ремонта определяется технической (конструкторской) документацией на оборудования, особенностей эксплуатации, а также с учетом степени износа оборудования, а также необходимостей для полного восстановления ресурса оборудования.</p> <p>Сведения о проведении планового технического обслуживания и ремонта фиксируются в журнале учета планово- предупредительных ремонтов и обслуживания, капитальных ремонтов, модернизации и реконструкции.</p> | <p>заместитель заведующего по хозяйственной работе</p> | <p>График планового технического обслуживания и ремонтов, капитальных ремонтов оборудования (форма согласно приложению 4 к настоящей процедуре).</p> |
|--|--|--|

Общую ответственность за полноту оснащения, установку, наладку и регулировку, состояние, подтверждение метрологической пригодности измерительного оборудования в Детском саду несет заместитель заведующего по хозяйственной работе.

3.19. Лица, поступающие на работу в учреждение, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. Ответственный за составление планов-графиков медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации - делопроизводитель.

3.20. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

Перечень должностей работников, подлежащих обязательному предварительному (при поступлении на работу) и периодическому (в течение трудовой деятельности) медицинскому осмотру и профессиональной гигиенической подготовке.

| № п/п | Наименование должностей | Количество работающих | Из них имеющих личные мед. книжки | Подлежащие медицинским осмотрам | Подлежащие аттестации санитарного минимума |
|-------|-------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------------|--|
|-------|-------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------------|--|

| № п/п | Наименование должностей | Количество работающих | Из них имеющих личные мед. книжки | Подлежащие медицинским осмотрам | Подлежащие аттестации санитарного минимума |
|-------|---|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------------|--|
| 1. | Заведующий детским садом | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2. | Зам. зав. по воспитательной и методической работе | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 3. | Зам. заведующего по хозяйственной работе | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4. | Делопроизводитель, кастелянша | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5. | Педагог - психолог | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6. | Учитель - логопед | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 7. | Инструктор по физической культуре | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 8. | Музыкальный руководитель | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 9. | Воспитатель | 24 | 24 | 24 | 24 |
| 10. | Пом воспитателя, мл. воспитатель, уборщик служебных помещений | 13 | 13 | 13 | 13 |
| | Шеф-повар | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 11. | Повар | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 12. | Калькулятор | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 13. | Подсобный рабочий | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 14. | Оператор стиральных машин | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 15. | Рабочий по комплексному обслуживанию здания | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 16. | Кладовщик | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 17. | Сторож | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 18. | Дворник | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 19. | Итого | 58 | 58 | 58 | 58 |

3.21. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не

допускается хранение личных вещей и комнатных растений. Во избежание создания условий, способствующих активности вредителей, применяются процедуры инспектирования и контроля санитарно-гигиенических условий, выполнения очистки, состояния поступающих материалов. В детском саду официально назначен заместитель заведующего по хозяйственной работе, ответственный за организацию борьбы с вредителями и (или) взаимодействие со специализированной организацией, работающей по договору.

4. Обязанности юридического лица при осуществлении производственного контроля

4.1. Юридическое лицо при выявлении нарушений санитарных норм и правил в образовательном учреждении должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- прекратить, приостановить деятельность и работу Учреждения.
- информировать ТО Роспотребнадзора о принятых мерах по устранению нарушений санитарных правил.

4.2. Предоставление результатов производственного контроля за факторами пребывания детей в Учреждения в ТО Роспотребнадзора в соответствии с графиком производственного контроля.

4.3. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого контроля несет юридическое лицо.

5. Другие мероприятия по соблюдению правил санитарного законодательства

5.1. Контроль наличия и сроков действия санитарно-эпидемиологического заключения на оказываемые виды услуг.

5.2. Корректировка программы производственного контроля в случае перепрофилирования деятельности, изменения в технологическом процессе.

5.3. Соблюдение требований санитарных норм и правил.

5.4. Представление результатов производственного контроля за факторами пребывания детей в Учреждения в ТО Роспотребнадзора в соответствии с графиком производственного контроля.

