

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ СОШ с.Кульчурово

МР Баймакский район РБ

Т.А. Татыпова

на 2023-2024 год.

Приказ № 011 от 30.08.2023г.

Программа

производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МОБУ СОШ с.Кульчурово
расположенном по адресу:
РБ, г. Баймакский район, с. Кульчурово, ул.Самарбаева, 8

1. Общие положения

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 03.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и режиму работы в дошкольных организациях» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

3. Организация производственного контроля в МОБУ СОШ с. Кульчурово возлагается на директора Татыповой Л.А.

4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3.8. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

3 Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 3.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 3.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 3.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 3.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 3.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 3.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 3.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 3.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 3.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 3.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
- 3.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

4. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

4.1. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключен контакт пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

4.3. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Для разделки сырых и готовых продуктов имеется отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов (щелей, зазоров и других). Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в моечном цехе на решетчатых полках и (или) стеллажах.

4.4. Каждая группа помещений (производственные, складские) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно должны проводиться проверки холодильного и технологического, вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки.

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

4.6. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

4.7. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

4.8. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскиваются горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

4.9. Металлический инвентарь после мытья прокалывают в духовом шкафу.

4.10. Используемая столовая посуда (тарелки, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

4.11. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в моечной. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

4.12. Для обеззараживания посуды в моечной столовой имеются промаркированные емкости с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

4.13. Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема пищи моются горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

4.14. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищаются с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

4.15. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

4.17. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными

химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

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

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, этикетки сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщик. Результаты контроля регистрируются: Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Журнал бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

5.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса и молочных продуктов разграничены.

5.4. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

5.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

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

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

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

5.7. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на с использованием держателей.

5.8. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варки, припускания, пассирования, тушения, приготовления на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

5.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов выполняются технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, тефтели из мясного фарша запекаются при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин. +75 °С до раздачи не более 1 часа. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается

термической обработке (растопливается и доводится до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

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

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

5.12. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру $+60...+65\text{ }^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите, но не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

5.13. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

5.13.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

5.13.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

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

5.13.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

5.13.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

5.13.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промываются проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

5.14. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$. В качестве заправки салатов используют растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

5.15. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха.

5.16. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их на группах.

5.17. Используется йодированная поваренная соль.

5.18. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры $15\text{ }^{\circ}\text{C}$ (для компота) и $35\text{ }^{\circ}\text{C}$ (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации блюд заносятся медработником в журнал проведения Витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

5.19. Выдача готовой пищи разрешается после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции). Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

5.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается запрещенные продукты.

5.22. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- вода берется из титана;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры;
- смену воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды в соответствии с графиком.

6. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

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

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

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

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

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

6.2.1. Приемка сырья – Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, Проведение анализа приеме продуктов от поставщика в кладовую и последующей передаче на пищеблок. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организаций. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации.

6.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах 6.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в образовательной организации основывается на разработанном в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных руководителем Учреждения 10-дневном меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных организаций. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) – температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности

приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч. 6.2.4. Условия хранения салатов при раздаче. Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

6.2.5. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал контроля измерения относительной влажности.

6.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

6.3.1. Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются 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.

6.3.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус.

6.4. Разработка системы мониторинга

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

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

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

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

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;

б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

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

6.6. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости.

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

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

6.7.2. Обеспечена защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери.

6.7.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.7.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

- 7.1. Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- 7.2. Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- 7.3. Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- 7.4. Неисправность сетей водоснабжения;
- 7.5. Неисправность сетей канализации;
- 7.6. Неисправность холодильного оборудования. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:
 - Утилизация пищевых отходов;
 - Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции;
 - Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
 - Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
 - Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

8. Документация программы ХАССП

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

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
3. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
5. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
6. Личные медицинские книжки каждого работника
7. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
9. Журнал контроля измерения относительной влажности.
10. Журнал учета дезинфекции и дератизации
11. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока

9. Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.32	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
«О качестве и безопасности пищевых продуктов» ст.32;	№ 52-ФЗ от 30.03.1999г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)» с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01 (Санитарные правила СП 1.1.2193-07)	СП 1.1.1058-01
«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и режима работы в дошкольных организациях»	СанПиН 2.4.1.3049-13
Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«О безопасности упаковки»; «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»; «О безопасности пищевой продукции»; «Пищевая продукция в части ее маркировки»; «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; «Технический регламент на масложировую продукцию»; «О безопасности мебельной продукции»; «О безопасности молока и молочной продукции»;	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 007/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 025/2012 ТР ТС 025/2012 ТР ТС 033/2013
«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;	СанПиН 2.1.3684-21
8. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»	СанПиН 2.1.3.2630-10
9. «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».	СанПиН 3.2.569-96
10. «Клещевой энцефалит».	СП 3.1 098-96
11. «Профилактика кишечных инфекций».	СП 3.1.1117-02
12. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;	СП 3.5.3.3223-14

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

		• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
		• Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — журнал учета параметров микроклимата в учреждении; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; — накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: — журнал регистрации калорийности пищи; — перспективное меню; — журнал регистрации учета мясопродуктов; • Ведение журнала аварийных ситуаций Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении • Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Краткость контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. - Дезинсекция, дератизация помещений.	
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. - Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). - Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. - Вывоз твердых бытовых отходов	
4	Замена песка в песочницах, наигровых площадках	Полная смена песка в песочницах, наигровых площадках (1 раз в год весной)	
5	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	Ежемесячно в теплое время года (май — июнь)	
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Наполняемость групп	- Согласно СанПиН 2.4.1. 3049-13 ежедневная наполняемость: - в дошкольных группах — не более 20 чел.	
2	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	- Ежемесячный контроль: — функционирования системы теплоснабжения; — функционирования систем водоснабжения, канализации;	
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	Ежедневный контроль. При необходимости. заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	

	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	
	Соблюдение теплового режима в учреждении	- Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. - Промывка отопительной системы (июнь—июль). - Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта	
	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта	
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	- Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиНу. - Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год	
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	- Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; - Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта	
9	Питьевая вода	- Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима). - Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)	
10	Естественное и искусственное освещение	- Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. - Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп - Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). - Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)	
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			

1	Детская мебель	• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую	
		Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа; - Расстановка кроватей должна обеспечить свободный проход детей между ними	
2	Уголки и зоны природы	• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиНа • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями	
4	Санитарное состояние ковровых изделий	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка) в теплое время года	
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю);	
6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)	
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание — системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с	

		заменой перегоревших ламп . • Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)	
8	Санитарное состояние пищеблока	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)	
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление	
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	

Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий

1	Режим дня и расписание занятий	• Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий	
2	Требование к организации физического воспитания	• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики	
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	• Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании путевки и медицинской карты	

Санитарные требования к организации питания воспитанников

Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и на весенне-летний периоды	• Один раз в полугодие перед началом сезона	
Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	
Витаминация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	
Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	
Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	
Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	
Наличие сертификатов соответствия, качества, достоверных и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	

ГОТОВЫЕ БЛЮДА

Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям

Качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год)	
Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	• То же самое (1 раз в год)	
Напитки	• То же самое (1 раз в год)	

Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке

Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	По договору с ФБУЗ
2 Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП и ЭПЭК)	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	По договору с ФБУЗ

Паразитологическое исследование	Почва, песок	По договору с ФБУЗ
Микробиологическое исследование воды на ОМЧ, ОКБ, ТКБ	Питьевая вода (1 раз в год)	По договору с ФБУЗ
Паразитологическое исследование смывов с поверхностей	Предметы окружающей среды	По договору с ФБУЗ
Химический анализ воды	1 раз в год	По договору с ФБУЗ
Замеры освещенности, микроклимата	на 1 раз год	По договору с ФБУЗ

Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	
Режим ежедневных уборок помещений детского сада	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	
Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	
Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в кабинете директора.	

Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность	Кол-во	Срок ФГ	Срок гигиенического обучения	Срок мед. осмотра
1	2	3	4	5
Воспитатели		1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Повар		1 раз/год	1 раз/1 год	1 раза/ год
Подсобный рабочий		1 раз/год	1 раз/1 год	1 раза/ год
Сторож		1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Завхоз		1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Младший воспитатель		1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год

Перечень возможных аварийных ситуаций

Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
2	3	4
Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в МОБУ ООШ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность 50% сантехприборов; - отсутствие моющих и дез. средств; - отсутствие в коллективе более 20% детей; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Учреждение приостанавливает свою деятельность.		В день, час возникновения ситуаций
Сведения о результатах: - флюорограф. обследования; - мед. осмотра сотрудников; - гигиенического обучения и аттестации сотрудников; - лабораторных исследований и принятых мер.		1 раз/1 год 1 раз/2 года 1 раз в год при получении результатов
Сведения о выполнении предписаний Роспотребнадзора		в сроки, указанные в предписании