

АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 92 Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 92 Красносельского района Санкт-Петербурга)**

ПРИНЯТА

Общим собранием работников
ГБДОУ детский сад № 92 Красносельского
района Санкт-Петербург

Протокол от «09» января 2024г.
№ 1

УТВЕРЖДЕНА

Приказом заведующего ГБДОУ детским
садом № 92 Красносельского района
Санкт-Петербурга

от «09» января 2024г.
№ 6-ад

Подписано цифровой подписью:
Устинова Елена Сергеевна
Дата: 2024.01.09 19:22:01
+03'00'

**ПРОГРАММА
производственного контроля за безопасностью пищевой
продукции с применением принципов ХАССП
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детском саду № 92 Красносельского района
Санкт-Петербурга на 2024 год**

I. Общие положения

1. Настоящая программа производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов анализа опасностей и критических контрольных точек (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.1.3684-21 "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".

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 92 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждения) с применением принципов анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points) (далее – ХАССП).

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 (идентификация потенциального риска или рисков (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).

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (далее - ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, **относящихся к системе 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.

II. Определения

В настоящей Программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- **ХАССП** (анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

- **система ХАССП** - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП

- **группа ХАССП** - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП

- **опасность** - потенциальный источник вреда здоровью человека

- **опасный фактор** - вид опасности с конкретными признаками

- **риск** - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий

- **допустимый риск** - риск, приемлемый для потребителя

- **недопустимый риск** - риск, превышающий уровень допустимого риска

- **безопасность** - отсутствие недопустимого риска

- **анализ риска** - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска

- **предупреждающее действие** - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня

- **корректирующее действие** - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня

- **управление риском** - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий

- **критическая контрольная точка** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском

- **применение по назначению** - использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

- **применение не по назначению** - использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя

- **предельное значение** - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины

- **мониторинг** - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий

- **система мониторинга** - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

- **проверка (аудит)** - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

- **внутренняя проверка** - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

III. Состав Программы

Программа включает следующие разделы:

Раздел 1. Организация работы по применению программы

Раздел 2. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Раздел 3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

Раздел 4. Проведение анализа рисков и определение критических контрольных точек

Раздел 5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Раздел 6. Система мониторинга ККТ

Раздел 7. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в Разделе 4, от установленных предельных значений

Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

Раздел 9. Документация программы ХАССП

Раздел 1. Организация работы по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель Учреждения.

Руководитель Учреждения определяет и документирует политику ХАССП (Приложение 1) и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель Учреждения определяет область применения ХАССП.

Руководитель Учреждения приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов.

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20 и СанПиН 2.1.3684-21

Раздел 2. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

2.1. Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (План-схема пищеблока Учреждения – Приложение 2)

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Данные о техническом обслуживании оборудования пищеблока заносятся в Журнал технического обслуживания оборудования (Приложение 3).

2.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых

пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

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

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

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

- доски и ножи должны быть промаркированы

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

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

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

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

2.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно Учреждение проводит проверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в кабинете заведующего хозяйством.

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

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

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

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

2.9. 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. Посуду и приборы также можно мыть в посудомоечной машине на основании инструкции.

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

2.11. Для обезоруживания ножей используется стерилизатор для ножей.

2.12. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

2.13. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Посуду и столовые приборы также можно мыть в посудомоечной машине на основании инструкции.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

2.14. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование посудомоечную машину с высокими температурами.

2.15. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Ветошь для мытья посуды, для протирания столов после использования стирают с применением моющих и дезинфицирующих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

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

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

Генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря необходимо проводить в соответствии с графиком.

2.18. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

Раздел 3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарнотранспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в:

- Журнал осмотра автотранспорта для перевозки пищевых продуктов (Приложение 4)
- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 5)
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 6)

Журналы осмотра автотранспорта для перевозки пищевых продуктов, бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 7), который хранится в течение года.

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

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

Контроль соблюдения температурного режима и влажности воздуха осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температуры и влажности в кладовой (Приложение 8), который хранится в течение года.

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

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в кассетах в отдельном холодильнике. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Данные об обработке яиц заносятся в Журнал по обработке яиц (Приложение 9).

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной в дезинфицирующем растворе

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

Фрукты и зелень хранятся 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).

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

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

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

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

3.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирающая машина. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

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

3.11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

3.14. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

3.15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

3.15.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

3.15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

3.15.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в растворе поваренной соли согласно инструкции.

3.16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов

следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

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

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

3.20. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

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

В меню используется хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами, батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами.

3.21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

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

3.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.24. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Раздел 4. Проведение анализа рисков и определение критических контрольных точек

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Данные о видах опасных факторов отражены в Анализе опасностей и выборе учитываемых рисков (Приложение 11).

Анализ опасностей производится с целью обнаружения всех потенциальных опасностей, чтобы установить, какими опасностями следует управлять, и в какой мере это необходимо для безопасности пищевой продукции.

Каждая опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции, оценена согласно серьезности с учетом возможного неблагоприятного воздействия на здоровье людей и согласно вероятности ее возникновения.

Анализ опасностей производится согласно технологическим схемам производства продукции (Приложение 12).

Идентификация критических контрольных точек производится согласно «Дереву принятия решений» (Приложение 13).

Критические контрольные точки объединены исходя из следующих условий:

- при выполнении одной и той же операции осуществляется контроль одним исполнителем нескольких опасных факторов;

- один и тот же опасный фактор контролируется одним исполнителем на нескольких операциях.

Результат объединения контрольных критических точек (ККТ)

№ п/п	Наименование операции	№ исходных ККТ	№ объединенной ККТ	Учитываемые опасные факторы
1	Хранение	1,4,5,6	1	Микробиологические, физические
2	Приготовление блюда	2,3,7	2	Микробиологические

Хранение – осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

Приготовление блюда. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в Учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технологических карт (Далее –ТК) и технико-технологических карт (далее - ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

Раздел 5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

5.1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируется в Журнале бракеража поступающих пищевых продуктов. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении. В случае нарушения работы холодильного

оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

5.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню Учреждения, а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

Раздел 6. Система мониторинга ККТ

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 14)

Система мониторинга

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Хранение	Соблюдение условий хранения и сроков годности	Ежедневно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности в кладовой
		Соблюдение санитарно-гигиенических правил и нормативов состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовых (Приложение 15)
		Соблюдение плана ППР холодильников и графика поверки СИ	Согласно графика поверки СИ	Журнал технического обслуживания оборудования
		Проведение лабораторного контроля	Согласно договору, на основании заявки (Приложение 24)	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 16)
2	Приготовление блюда	Контроль за соблюдением личной гигиены персонала	Ежедневно	Гигиенический журнал (Приложение 17) Личные медицинские книжки
		Соблюдение технологической дисциплины	Ежедневно	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 18) Журнал тепловой обработки (Приложение 19)
		Контроль за соблюдением	Ежедневно	Журнал учета включения

		санитарных норм в пищеблоке		бактерицидных ламп (Приложение 20) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 21) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовых
		Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
		Проведение лабораторного контроля	Согласно договору, на основании заявки	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

Раздел 7. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в Разделе 4, от установленных предельных значений

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

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

7.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, Журнале тепловой обработки 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 Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

Все установленные причины несоответствия должна быть записаны в Журнале учета несоответствий и корректирующих действий (Приложение 22)

Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

8.1. Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.

2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

8.2. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

8.2.1 Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиНом.

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

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

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

8.2.5 Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

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

8.2.7 Иное.

Раздел 9. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

9.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;

- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовые Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации;
- стандарты;
- инструкции

9.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- ❖ Журнал технического обслуживания оборудования
- ❖ Журнал осмотра автотранспорта для перевозки пищевых продуктов
- ❖ Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- ❖ Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
- ❖ Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- ❖ Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
- ❖ Журнал по обработке яиц
- ❖ Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- ❖ Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
- ❖ Гигиенический журнал
- ❖ Журнал учета включения бактерицидной лампы
- ❖ Журнал учета дезинфекции и дератизации
- ❖ Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- ❖ Журнал тепловой обработки
- ❖ Журнал учета несоответствий и корректирующих действий
- ❖ Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 23)
- ❖ Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 10)

Лабораторный контроль

№ п/п	Наименование	Периодичность	Количество
Лабораторные исследования пищевой продукции			
1	Подсчет энергетической ценности (теория).	2 раза/год	4
2	Определение энергетической ценности (по факту).	2 раза/год	4
3	Определение достаточности термической обработки.	2 раза/год	4
4	Определение КМАФАнМ.	2 раза/год	8
5	Определение БГКП.	2 раза/год	8
6	Определение <i>Staphylococcus aureus</i> .	2 раза/год	8
7	Определение бактерий рода <i>Proteus</i> .	2 раза/год	8
8	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл.	2 раза/год	8
9	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба).	2 раза/год	8
10	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба).	2 раза/год	8
11	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб).	2 раза/год	4
Смывы с поверхности			
1	Смывы на БГКП	2 раза/год	20
2	Смывы на иерсинии	2 раза/год	20
3	Смывы на сальмонеллы	2 раза/год	20
4	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов.	2 раза/год	20
5	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	2 раза/год	8
Мясо птицы			
1	Определение КМАФАнМ	1 раз/год	1
2	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	1 раз/год	1
3	Определение <i>L. monocytogenes</i> классическим методом	1 раз/год	1
4	Исследование на токсичный элемент (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	1 раз/год	4
5	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	1 раз/год	1
6	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	1 раз/год	1
7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба).	1 раз/год	1
8	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба).	1 раз/год	1
РЫБА			
1	Определение КМАФАнМ	1 раз/год	1
2	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	1 раз/год	1

3	Определение БГКП	1 раз/год	1
4	Определение L- monocyto genes классическим методом	1 раз/год	1
5	Определение Staphylococcus aureus	1 раз/год	1
6	Определение паразитического вибриона	1 раз/год	1
7	Определение фосфатов	1 раз/год	1
8	Исследование на токсичный элемент (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	1 раз/год	4
9	Исследование на хлорографические пестициды (групповой метод)	1 раз/год	1
10	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	1 раз/год	1
11	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба).	1 раз/год	1
12	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по физико-химическим показателям на соответствие нормативной или технической документации (одна проба)	1 раз/год	1
ОВОЩИ			
1	Определение нитратов	1 раз/год	1
2	Исследование на токсичный элемент (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	1 раз/год	4
3	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	1 раз/год	1
4	Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной и растительной продукции	1 раз/год	1
5	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	1 раз/год	1
6	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба).	1 раз/год	1
7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	1 раз/год	1
Молочные продукты			
1	Определение КМАФАнМ (только молоко, масло)	1 раз/год	1
2	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	1 раз/год	1
3	Определение БГКП	1 раз/год	1
4	Определение Staphylococcus aureus	1 раз/год	1
5	Определение дрожжей, плесени (только творог, масло)	1 раз/год	1
6	Определение L- monocyto genes классическим методом	1 раз/год	1
7	Исследование на токсичный элемент (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	1 раз/год	4
8	Исследование на хлорорганические пестициды (групповой метод)	1 раз/год	1
9	Определение массовой доли белка	1 раз/год	1
10	Определение сухих веществ	1 раз/год	1
11	Определение растительных стертинов	1 раз/год	1
12	Определение жира в молочной продукции	1 раз/год	1
13	Определение жирнокислотного состава жировых продуктов	1 раз/год	1
14	Исследование на афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1 раз/год	1

15	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб)	1 раз/год	1
16	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба).	1 раз/год	1
17	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба).	1 раз/год	1
18	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по физико-химическим показателям на соответствие нормативной или технической документации (одна проба)	1 раз/год	1