



*принят 11.09.2024
~13/1-9*

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 478 г. Челябинска»

ул. Чичерина, д. 4, г. Челябинск, 454100, тел: (351) 795-75-07, 794-09-11, 214-75-07

**Программа производственного контроля с элементами ХАССП организации питания
в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска»**

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий на пищеблоке
на 2024 - 2028 г.г.

г. Челябинск

I. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

- 1) Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 2) Приказ МЗ и СР РФ № 302н от 12.04.2011г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников пищеблока»;
- 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- 4) Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- 5) СанПиН 2.2.0.55-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»;
- 6) СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- 7) Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.1058-01;
- 8) СП 1.1.2193-07 Изменения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- 9) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (изменения 08.08.2019);
- 10) Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000г. (изменения 13.07.2020);
- 11) СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества» (изменения 07.04.2009, 25.02.2010);
- 12) Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29);
- 13) Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 68;
- 14) Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1 - 115).

II. Общие положения

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 478 г. Челябинска»

Количество работающих на пищеблоке: всего – 6 человек.

Программа производственного контроля с элементами ХАССП разработана в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности продуктов питания.

Настоящая программа предусматривает осуществления мероприятий по контролю за санитарными правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за:

- производством и хранением продукции;
- санитарным состоянием пищеблока и складских помещений;
- условиями труда работников.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (приготовления); организации производственного контроля в МАДОУ «Детский сад № 478 г. Челябинска» (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) 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 (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 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.

1. Определения.

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- 1) ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- 2) Система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- 3) Опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- 4) Опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.
- 5) Риск: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- 6) Допустимый риск: Риск, приемлемый для потребителя.
- 7) Недопустимый риск: Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- 10) Безопасность: Отсутствие недопустимого риска.
- 11) Анализ риска: Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- 12) 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.
- 13) Корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 14) Управление риском: Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- 15) Критическая контрольная точка: Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- 16) Применение по назначению: Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- 17) Применение не по назначению: Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- 18) Предельное значение: Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины
- 19) 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.
- 20) Система мониторинга: Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- 21) Проверка (аудит): Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- 22) Внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом Учреждения, которая осуществляется на основе Программы производственного контроля.

.

2. Организация работ по применению Программы производственного контроля с элементами ХАССП.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель Учреждения. Руководитель Учреждения определяет и документирует политику ХАССП, область применения ХАССП и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем Учреждения или лицом, официально его заменяющим.

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

1) Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятия и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

2) Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3) Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда и отдыха, бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

4) Порядок организации и проведения Производственного контроля:

- Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) проводится должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по Учреждению в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

- Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

- Объектами производственного контроля являются пищеблок, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

5) Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

- Организацию медицинских осмотров.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
 - Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
 - Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
 - Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
 - Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
 - Лабораторные исследования и испытания осуществляются самостоятельно либо с привлечением лаборатории аккредитованной в установленном порядке.
 - Программа производственного контроля составляется под руководством руководителя Учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.
 - Разработанная Программа производственного контроля утверждается руководителем Учреждения.
 - Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по Учреждению.
- 6) Приказом по Учреждению назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- Должностные лица, осуществляющие контроль: заведующий, главный бухгалтер, бухгалтер, инструктор по гигиеническому воспитанию, шеф-повар, старший воспитатель.
- Обязанности должностных лиц по контролю распределены в плане производственного контроля и рабочих листах ККТ.
- 7) Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
- Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения.

III. Порядок организации и проведения производственного контроля

Объектами производственного контроля являются производственные, бытовые помещения, оборудование в т.ч. технологическое, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, сырье, готовая продукция.

Поставка сырья осуществляется специальными фирмами поставщиками (Приложение № 4), имеющими и предоставляющими всю нормативную и сопроводительную документацию. По мере поступления сырья на предприятии организован входной контроль поступающего сырья. Поступающее сырьё до его использования хранится в складах с соблюдением санитарных норм и правил. Со склада сырьё поступает в производственный цех, где происходит его растаривание, первичная обработка (при необходимости просеивание, промывание и т.д.). Контроль за качеством поступающего сырья в цех осуществляет кладовщик. На всех стадиях производственного процесса по выпуску изделий проводятся контрольные замеры, визуальная (органолептическая) оценка полуфабрикатов (в промежуточных стадиях технологического процесса) и готовой продукции.

3.1 План производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№	Объект контроля	Объект исследования	Показатели контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
1	Производственный контроль	Организация визуального контроля (сырье, готовая продукция)		Ежедневно	Кладовщик, инструктор по гигиеническому воспитанию	
		Приемка сырья		Ежедневно	Кладовщик Шеф-повар	Журнал бракеража сырой продукции
		Контроль за наличием сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, удостоверений о качестве и других документов, подтверждающих качество и безопасность сырья	Сертификаты, декларации	По мере поступления	Кладовщик	АС «Меркурий»

		Контроль за исправностью холодильных камер	Температурный режим	Ежедневно	Кладовщик Зам. заведующего по АХЧ	Журнал температурного режима холодильного оборудования
		Хранение сырья	Контроль за сроками и условиями хранения, исправностью холодильного оборудования, температурно-влажностным режимом складских и производственных помещений	Ежедневно	Кладовщик Инструктор по гигиеническому воспитанию	Журналы Ярлыки
2	Организация воздухообмена		Контроль за исправностью и техническим состоянием системы вентиляции. Контроль за очисткой и дезинфекцией системы вентиляции		Шеф-повар Зам. заведующего по АХЧ	Акт обслуживающей организации
3	Производственная среда	Транспортирование продуктов (сырья)	Сроки и условия транспортирования	Каждая единица транспорта	Кладовщик	Договор поставки
		Персонал (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Контроль соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Гигиенический журнал (сотрудники)
			Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации	1 раз в года	Инструктор по гигиеническому воспитанию	
			Контроль наличия личных медицинских книжек	Постоянно	Инструктор по ГВ	
		Условия труда по рабочим местам	Микроклимат Шум Уровень освещённости Тяжесть трудового процесса	1 раза в 5 лет	Заведующий, Заместитель заведующего по АХЧ	Проведение СОУТ
		Обеспечение работников санитарной одеждой			Заместитель заведующего по АХЧ	
4	Помещения	Санитарно – техническое	Санитарно – техническое	Ежедневно	Заместитель	

	(производственные, складские)	состояние	состояние производственных, складских помещений, оборудования, техническая исправность оборудования		заведующего по АХЧ Инструктор по гигиеническому воспитанию	
		Санитарное состояние	Санитарное содержание помещений, Эффективность проведения работ по дезинфекции, дератизации, Контроль качества проведения генеральных уборок	Ежедневно 1 раз в квартал Согласно графика	Заместитель заведующего по АХЧ Инструктор по гигиеническому воспитанию	Договор
			Обеспеченность уборочным инвентарём, моющими и дез.средствами Условиями их хранения Наличие маркировки	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ Инструктор по гигиеническому воспитанию	
		Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение режима сбора, хранения утилизации отходов	Ежедневно	Подсобный рабочий	
		Вентиляция	Эффективность работы вентиляции и её техническая исправность	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХЧ	

3.2 Контроль санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря

№	Объект контроля	Показатели контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель	Примечание
	2	3	4	5	6
1	Уборка полов	Очистка, мытье с моющими средствами, дезинфекция	Ежесменно 3 раза	Инструктор по г/воспитанию Шеф-повар	
2	Внутренняя остекленная поверхность оконных рам	Очистка, мытье	По мере загрязнения, не реже 1 раза в неделю	Инструктор по г/воспитанию Шеф-повар	
3	Отопительные приборы и пространства за ними	Очистка от пыли и загрязнений	Ежесменно по мере необходимости	Инструктор по г/воспитанию Шеф-повар	
4	Электроосветительная аппаратура	Очистка от пыли	По мере необходимости не реже 1 раза в месяц	Заместитель заведующего по АХЧ	
5	Двери и ручки дверей и вспомогательных помещений	Мытье с моющими средствами, дезинфекция	Ежесменно, не реже 1 раза в смену	Инструктор по г/воспитанию Шеф-повар	

6	Панели стен производственных цехов	Протирание влажными тряпками, смоченными мыльно-щелочными растворами, мытье горячей водой и протирание насухо	По мере необходимости не реже 1 раза в неделю	Инструктор по гиги/воспитанию Шеф-повар	
7	Контейнеры, емкости для сбора мусора и пищевых отходов	Очистка, мытье с моющими средствами, дезинфекция	При заполнении 2/3 объема, не реже 1 раза в день	Инструктор по гигиеническому воспитанию Шеф-повар	
8	Холодильные камеры	Мытье, дезинфекция	Ежедневно	Инструктор по г/воспитанию Шеф-повар	
9	Цех, помещения, оборудование, инвентарь	Очистка, мытье с моющими средствами, дезинфекция	1 раз в месяц (санитарный день)	Инструктор по г/воспитанию Шеф-повар	

3.3 Схема технологического контроля за приготовлением блюд

№	Объект контроля	Объект исследования	Показатели контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
1.	Приготовление выпечки	Булочки, пироги, пирожки, шаньги, ватрушки	Органолептические показатели и физико-химические показатели: Плотность теста Расход сырья на закладку Продолжительность выпечки Температура жарочного шкафа Вкус, запах, внешний вид, цвет, поверхность, пропечённость, промес	Каждый замес Каждая партия Каждая партия Каждая партия Каждая партия	Шеф-повар Инструктор по гигиеническому воспитанию	
2.	Приготовление горячих блюд	Супы, вторые блюда, напитки	Органолептические показатели и физико-химические показатели: Расход сырья на закладку Продолжительность приготовления Температура приготовления Вкус, цвет, запах, внешний вид, цвет, форма	Каждое блюдо Каждое блюдо Каждое блюдо Каждое блюдо	Шеф-повар Инструктор по гигиеническому воспитанию	
3.	Хранение сырья		Температура холодильных камер (-18±2)°C, (4±2)°C	Ежедневно При каждом кормлении	Кладовщик Инструктор по гигиен/ воспитанию	
4.	Контрольное блюдо		Наличие Масса контрольных блюд	Постоянно	Бракеражная комиссия	

3.4 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.

№	ККТ технологической операции	Мероприятия мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	Ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники) Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм	Ежедневно	Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной лампы
4	Реализация готовой продукции	В помещении пищеблока		Журнал учета дезинфекции и дератизации
		Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции
		Контроль реализации готовой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал контроля готовой продукции

IV. Проведение анализа рисков.

4.1. Выделение опасных факторов при производстве пищевой продукции и в соответствии с ними, проведение анализа рисков в процессе производства пищевой продукции, 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 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.

На основании выделенных опасностей осуществляем определение зон возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- 1) пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
- 2) хранение сырья;

- 3) производство пищевой продукции, в том числе: помещение и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции;
- 4) реализация готовой продукции;
- 5) персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков по диаграмме

- Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная, высокая.
- Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.
- Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора - тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.
- Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже – не учитывают.



4..2. Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в Учреждении

№	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: -эпидемиологически опасные блюда; -поступление запрещенного сырья, недоброкачественного сырья; Финансовая: -завышенная ценовая политика; -излишний объем поступающего сырья;	-договора с поставщиками -пересмотр договоров -управление поставками -анализ и корректировка меню, -планирование расхода продукции (приложение 3)	При выполнении контрольных плановых мероприятий- риск не велик	ККТ не Устанавливается. Основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое загрязнение патогенными -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки, -поставка продукции не в таре производителя, Химическое: - с/х пестициды Физическое: - грызуны, жучки, примеси	- входной контроль в поступающего сырья продуктов питания - управление поставками - визуальный осмотр - транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов на складе	Биологическое: при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарного соседства и т.д) - рост патогенных м/о, - поражение продуктов жучками,	-правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильным оборудованием согласно «Требований к условиям хранения» -обслуживание и настройка	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно – критическую точку ККТ

		грызунами и т.д. Химическое: - загрязнение дезинфектантом, - моющим средством.	работы холодильного оборудования. размораживание холодильников дератизация и проведение генеральных уборок кладовых. -соблюдение личной гигиены. -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов		
4	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: Сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: Загрязненная патогенными м/о и их рост. Химическая: -загрязнение дезин-том, - моющим средством	Соблюдение требования к оборудованию пищеблоков, инвентарю и посуде согласно СанПиН Санитарное содержание помещений пищеблоков	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно – критическую точку ККТ
5	Кулинарная обработка	Биологическая: Загрязненная патогенными м/о и их рост. Химическая: -загрязнение дезинфектантом; -моющим средством.	- Соблюдение технологии приготовления (работа по Технологическим картам) - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта. -соблюдение поточности производства. -соблюдение личной гигиены.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно-критическую точку (ККТ)

6	Реализация (раздача)	Биологическая: При нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд -органолептическая оценка приложение № 8 -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая	Можно установить ККТ
7	Прием пищи детьми	Биологическое: Загрязнение и их рост	Соблюдение правил транспортировки до группы. Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. Соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно- критическую точку можно не устанавливать

4.3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

№	ККТ технологическо й операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	- Товарная накладная на продукцию, сертификаты, декларации, вет..свид-ва, качественные удостоверения. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и даты изготовления.	Заместитель заведующего по АХЧ, кладовщик	Товарные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Исправность холодильного оборудования.	Заместитель заведующего по АХЧ, кладовщик	График генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Журнал температурного режима холодильного оборудования

3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие ТТК; - Выполнение правил и требований технологического процесса	Повар	График генеральных уборок пищеблока Сборник технологических карт.
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Повар, инструктор по гигиеническому воспитанию	Журнал бракеража готовой продукции

4.4. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	- Сопроводительная документация; - Целостность упаковки; - Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Зам.зав по АХЧ, кладовщик	СанПиН Приложение 7.1.3; 7.1.4;
2	Хранение поступающего пищевого сырья	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Не соответствие	Зам.зав по АХЧ, кладовщик	СанПиН Приложения 7.1, 7.2, 12.1, 4.1

			инвентаря; Неисправность оборудования		
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	- Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Техническое состояние оборудования; - Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	Повар	СанПиН Приложения 12.1, 7.1.2,11
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Сборник ТТК Меню приготавливаемых блюд

4.5 Разработка корректирующих действий.

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

1. Проверка средств измерений.
2. Наладка оборудования.
3. Изоляция несоответствующей продукции.
4. Переработка несоответствующей продукции;
5. Утилизация несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно, после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение).

4.6. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений меры по их устранению.

№	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации

3	Обработка и переработка, термообработка	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

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

№	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.

V. Перечень профессий работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам (контингенты)

№	Профессия	Вредность	Шифр вредности	Периодичность медицинских осмотров
1	2	3	4	5
1	Кладовщик	Работа в организации пищевой промышленности	пр.2 п.18, 19	1 раз в год
2	Кухонный рабочий (подсобный рабочий)	Работа в организации общественного питания, Физические нагрузки	пр.2 п.18, 19 п. 4.1.	1 раз в год
3	Повар (шеф-повар)	Работа в организации общественного питания Физические нагрузки	пр.2 п.19 п.4.1.2	1 раз в год

VI. Контроль условий труда

Обеспечение условий труда направленно на предупреждение профессиональных и массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Поставленная цель достигается выполнением санитарных норм и правил и нормативных документов.

Производственный контроль достигается проведением визуального контроля. Визуальный контроль предусматривает ежедневную проверку:

- исправности и правильной расстановки технологического оборудования;
- безопасности рабочих проходов;
- исправности систем отопления, электроснабжения, вентиляции;
- соответствие систем освещения принятому техническому процессу, их исправности и укомплектованности осветительных приборов лампами;
- организации водообеспечения и удаления сточных вод;
- качество уборки помещений, в т.ч. чистотой светильников и остекленных поверхностей;
- соблюдение правил личной гигиены;
- наличие протоколов факторов производственной среды;
- наличие санитарного журнала;
- прохождение предварительного (при поступлении на работу) и периодического медицинского осмотра персонала, наличия санитарных книжек на каждого работника;

VII. Технологическое оборудование, применяемое в процессе производства

В технологическом процессе применяется типовое оборудование, тара, упаковочные материалы, допущенных до контакта с пищевыми продуктами (Приложение № 3).

Набор оборудования обеспечивает технологический процесс и отвечает гигиеническим требованиям.

Все сырье и упаковка имеют сертификаты соответствия, качественные удостоверения, ветеринарные свидетельства, гигиенические сертификаты.

VIII. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном и горячем цехах.
7. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.
8. Журнал общественного контроля по закладке продуктов.
9. Журнал отходов.
10. Журнал учета смены кипяченой воды.
11. Журнал учета включения рециркулятора в раздаточной.
12. Журнал учета прибытия автотранспорта с товаром и оборудованием.

**Распределение ответственных по контролю организации питания детей
в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска»**

Осуществляет контроль	Контролируемый (должность)	Вопросы контроля по организации питания	Сроки
Заведующий	Главного бухгалтера	- Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания	Постоянно
	Бухгалтера	– Выполнение норматива затрат на питание	Ежемесячно
		– Анализ родительской оплаты – Выявление задолжников	Ежемесячно
	Инструктора по гигиеническому воспитанию	– Выполнение обязанностей по контролю за организацией питания на пищеблоке и в группах	Ежемесячно
		– Контроль за ведением Гигиенического журнала (сотрудники), прохождение медосмотра работниками пищеблока	Ежеквартально
	Зам. заведующего АХЧ (заведующий хозяйством)	– Своевременность заключения договоров с ООО «Челябторгтехникой» на обслуживание технического оборудования пищеблока, качество обслуживания	1 раз в год
	Старшего воспитателя	– Соблюдение условий по организации питания – Сформированность культурно-гигиенических навыков – Соблюдение режима питания, работа дежурных детей, сервировка стола, культура еды и т.д.	Ежеквартально
	Кладовщика	– Своевременность доставки продуктов питания	Ежеквартально
		– Ведение накопительной ведомости	Ежеквартально
		– Ведение документации по питанию	Ежеквартально
Главный бухгалтер	Бухгалтера	– Анализ расходования родительских средств на организацию питания	Ежемесячно
		– Ведение документации по питанию	Ежемесячно
		– Снятие остатков продуктов питания	Ежеквартально
	Кладовщика	– Согласование закупок продуктов с бухгалтером	Ежемесячно
	Шеф-повара	– Организация контроля питания	Ежеквартально

		– Соблюдение выхода блюд	
Инструктор по гигиеническому воспитанию	Кладовщика	– Соблюдение сроков реализации продуктов (сертификация, соседство, санитарные условия)	Ежемесячно
		– Ведение документации по питанию	Ежемесячно
		– Ведение бракеража сырой продукции	Ежемесячно
		– Своевременное клеймение весов	1 раз в год
		– Соблюдение санитарно-гигиенических требований при проведении текущих и генеральных уборок на складе	Ежемесячно
	Шеф-повара	– Выход блюд готовой продукции с отметкой в Журнале бракеража готовой продукции	Постоянно
		– Контрольное взвешивание выданных блюд готовой продукции на пищеблоке	Ежеквартально
		– Контрольное взвешивание выданных блюд на группах	Ежеквартально
		– Ведение Журнала бракеража готовой продукции	Постоянно
		- Качество приготовления пищи (закладка продуктов, соблюдение технологии)	Постоянно
		- Обработка сырых и вареных продуктов	Постоянно
		– Ведение документации по питанию	Постоянно
		– Соблюдение санитарно-гигиенических требований при проведении текущих и генеральных уборок на пищеблоке	Постоянно
		– Системность выставления контрольных блюд	Постоянно
		– Соблюдение требований по хранению суточных проб	Постоянно
	Помощников воспитателей	– Соблюдение условий по организации питания	Постоянно
		– Соблюдение режима питания, сервировка стола	Постоянно
		– Соблюдение графика выдачи пищи	Постоянно
		– Контрольное взвешивание блюда (в группе)	Ежеквартально
		– Соблюдение маркировки при использовании спецодежды, посуды	Постоянно
		– Безопасность используемых ёмкостей (фарфор, эмаль и т.д.)	Постоянно
		– Соблюдение рекомендаций для детей аллергиков	Постоянно
	Воспитателей	– Соблюдение условий по организации питания	Ежемесячно
		– Формирование у детей культурно-гигиенических навыков	
		– Соблюдение режима питания, сервировка стола, культура еды и т.д.	

		– Соблюдение рекомендаций для детей аллергиков	Постоянно
Зам. зав. АХЧ (заведующий хозяйством)	Помощников воспитателей	– Соблюдение маркировки при использовании спецодежды, посуды	Ежемесячно
		– Безопасность используемых ёмкостей (фарфор, эмаль и т.д.)	Ежемесячно
Шеф-повар	Поваров	– Качество в приготовлении пищи (закладка продуктов, соблюдение технологии)	Постоянно
		– Соблюдение графика выдачи пищи	Постоянно
		– Контрольное взвешивание блюда (на кухне, в группе)	Постоянно
		– Обработка сырых и вареных продуктов	Постоянно
		– Соблюдение маркировки при использовании спецодежды, посуды	Постоянно
		– Безопасность используемых ёмкостей	Постоянно
		– Соблюдение санитарно-гигиенических требований при проведении текущих и генеральных уборок на пищеблоке	Постоянно
		– Системность выставления суточных проб	Постоянно
	Кухонных рабочих	– Соблюдение маркировки при использовании спецодежды, посуды	Постоянно
		– Соблюдение санитарно-гигиенических требований при проведении текущих и генеральных уборок на пищеблоке	Постоянно
Старший воспитатель	Воспитателей	– Соблюдение условий по организации питания – Формирование у детей культурно-гигиенических навыков – Соблюдение режима питания, работа дежурных детей, сервировка стола и т.д.	Постоянно

Рабочий лист ККТ № 1
Приемка сырья, пищевых продуктов

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Поступающее сырье, пищевые продукты	Внешний вид упаковки, продукта Соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации Условия доставки продукции транспортом	Нарушение способов доставки Нарушение целостности упаковки Наличие/соответствие сопровождающих документов Отсутствие /нечитаемость этикеток	Визуальный, проверка документов	Члены рабочей группы	Журнал бракеража сырой продукции, сертификаты, ветеринарные справки	Отказ от приема продукции Возврат продукции Перезаказ продукции Составление акта

Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса (технологическая операция): **Приемка сырья, пищевых продуктов.**

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Внешний вид упаковки, продукта
2. Соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации
3. Условия доставки продукции транспортом Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.

Контроль осуществляется с помощью контроля сопроводительной документации, визуального осмотра транспорта, этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления.

Критические пределы:

Нарушение способов доставки

Нарушение целостности упаковки

Наличие/соответствие сопровождающих документов

Отсутствие /нечитаемость этикеток

Записи по мониторингу:

- 1) Журнал бракеража сырой продукции
- 2) ИС Меркурий, вет.справки, сертификаты
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 4) Акт о списании

Ответственный: Кладовщик

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Возврат поставщику. Перезаказ продукции.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.
2. Заведующий/инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Координатор рабочей группы

Перель А.В.

Рабочий лист ККТ № 2
Хранение сырья, пищевых продуктов

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции. Сроки хранения	Температурный режим складских помещений, транспортных средств (температура, влажность), холодильного оборудования (температура) Товарное соседство	Несоответствие температурного режима при перевозке продукции Несоответствие температурный режим складских помещений, холодильного оборудования Нарушение товарного соседства	Визуальный, термометрия	Члены рабочей группы	Журнал бракеража сырой продукции	Отказ от приема продукции Возврат продукции Перезаказ продукции Составление акта ремонт имеющегося холодильного оборудования
	Срок хранения	Несоблюдение сроков хранения пищевой продукции				Принятие мер к сохранности продукции Регулярное отслеживание сроков хранения Организация хранения в соответствии с товарным соседством Прекращение работы пищеблока Организация питания воспитанников

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2

Этап процесса (технологическая операция): **Хранение сырья и пищевых продуктов.**

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.
2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления.

Температура контролируется с помощью термометра. Влажность контролируется с помощью гигрометра, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

Сроки годности: В соответствии с инструкциями по срокам хранения

Температура:

Температура холодильников $+2^{\circ}\text{C} - +6^{\circ}\text{C}$.

Температура морозильных камер $-18^{\circ}\text{C} - -20^{\circ}\text{C}$,

Температура холодильной камеры для овощей $+3^{\circ}\text{C} - +12^{\circ}\text{C}$ Температура склада, цехов для сыпучего сырья $+18^{\circ}\text{C} - +25^{\circ}\text{C}$ Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%.

Периодичность мониторинга: ежедневно, 2 раза в смену Записи по мониторингу:

- 1) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 4) Акт о списании

Ответственный: Кладовщик

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.
2. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник. Заместитель заведующего по АХР вызывает специалиста сервисной организации.

3. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, завхоз вызывает специалиста сервисной организации по необходимости.

Процедуры проверки, ответственные:

3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля

4. Заведующий/инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты (Чек-лист № 1). В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Координатор рабочей группы

Перель А.В.

Чек-лист № 1: Контроль условий и сроков хранения продуктов

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях и заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники и заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

6	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Документация на пищевую продукцию, сроки годности	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При каждом завозе сырья и пищевой продукции	
8	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции, Запрет на хранение в помещении хозяйственных товаров.	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки Ежедневно	

Рабочий лист ККТ 3
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственный	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Технологический процесс	Разведение дезинфицирующих растворов для обработки овощей, яиц, зелени Условия хранения Санитарное состояние Личная гигиена Несоблюдение технологии приготовления Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Несоблюдение инструкции по разведению и срокам хранения дезинфицирующих растворов Нарушение санитарного состояния помещения, инвентаря, оборудования Исключение встречных потоков при производстве готового продукта	Визуально Термометрия Контроль времени	Инструктор по ГВ		Приведение в соответствие правильности приготовления и хранения дезрастворов. Генеральная уборка помещения, мытье, санитарная обработка оборудования и инвентаря. Организация производственного процесса с целью недопущения встречных потоков сырой и готовой продукции.
Подготовка сырья и пищевых продуктов	Перетаривание продуктов Очистка, обмывка тары Первичная холодная обработка сырья (очистка овощей) Дефростация мяса Просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду	Оставление для дефростации замороженного сырья в грязной таре Нарушения последовательности и заблаговременности холодной обработки сырья Несоблюдение	Визуально контроль времени	Инструктор по ГВ		Восстановление этапов процесса первичной обработки сырой продукции Исключение обработки овощей более чем за 2 часа до приготовления Контроль процесса подготовки сыпучих продуктов

	сырья условиях (помещениях)	процесса подготовки сыпучих продуктов				
Соблюдение технологическ их регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)	Температура обработки Время термообработки охлаждения Кол-во продукта Поточность технологических процессов.	Нарушение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий Нарушение поточности технологических процессов приготовления блюд	Соответств ие технологич еской карте Термометр ия, контроль времени, масса (толщина слоя продукта)	Инструктор по ГВ		Недопущение готовой продукции к реализации Восстановление и соблюдение этапов процесса приготовления блюд Усиление контроля за соблюдением этапов приготовления блюд

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3/1

Этап процесса (технологическая операция): **Подготовка овощей, зелени**

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, плесени, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования,

Спецификация на сырье, инструкция по обработке овощей

Критические пределы:

Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений. Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар, подсобный работник

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить инструктору по гигиеническому воспитанию.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется.
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Акте несоответствия в случае выявления несоответствий.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Координатор рабочей группы

Перель А.В.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3/2

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка сырья и пищевых продуктов

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной тары.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить инструктору по гигиеническому воспитанию.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Акте несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля

Координатор рабочей группы

Перель А.В.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3/3

Этап процесса (технологическая операция): **Подготовка мяса, птицы, рыбы**

Тип опасности: М/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, наличие личинок паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды) Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов, отходов вредителей
2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкция «Санитарные требования к первичной обработке мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы», инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Дефростация – в соответствии с инструкцией

Срок хранения не заправленного мясного фарша в холодильной камере, в соответствии с инструкцией, ТТК. Заправленный фарш - (добавлены лук, хлеб и т.п.) хранению не подлежит.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок сообщить инструктору по гигиеническому воспитанию. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля .

Координатор рабочей группы

Перель А.В.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3/4

Этап процесса (технологическая операция): **Обработка яйца**

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Использование промаркированного оборудования, инвентаря.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

Инструкция «Обработка яйца».

Критические пределы:

Не допускаются разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой.

Мойка и обработка в соответствии с инструкцией.

Периодичность мониторинга: При выдаче яйца, осмотр каждого.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале бракеража скоропортящегося пищевого сырья.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить инструктору по гигиеническому воспитанию. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Координатор рабочей группы

Перель А.В.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3/5

Этап процесса (технологическая операция): **Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)**

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции. Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда)
2. Наличие ТТК.
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения.
4. Контролируется температура блюда с помощью термощупа, соблюдения установления соответствующего температурного режима и времени приготовления, наличием маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы:

В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

Периодичность мониторинга: Постоянно, во время приготовления.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Журнал заявок (Электрик, сантехник, плотник).

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие ТТК – запросить у инструктора по гигиеническому воспитанию, разработать на основании сборника
2. В случае поломки оборудования – сообщить заместителю заведующего по АХР, который вызывает специалиста сервисной организации. Доготовка блюд после исправления неисправности или на другом оборудовании.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет соблюдение режимов приготовления (чек лист 2). В случае несоответствий заполняется Акт о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Координатор рабочей группы

Перель А.В.

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3/6

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление холодных блюд

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соотв. с ТТК
2. Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией, ТТК
3. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с инструкцией СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы: в соответствии инструкции, ТТК

Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией, ТТК

Периодичность мониторинга: Каждое блюдо.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Акт несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Повар.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет выполнение требований к производству холодных блюд. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Координатор рабочей группы

Перель А.В.

Чек-лист № 2: Контроль процесса приготовления блюд

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
5	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
7	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

Рабочий лист ККТ 4 Реализация готовых блюд

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Требования к готовой продукции	Органолептика С-витаминизация Калорийность	Несоответствие готового блюда привычному виду, цвету, вкусу	Бракераж готовых блюд	Члены рабочей группы	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Недопущение готовой продукции к реализации Замена блюда
	Микробиологические показатели					Составление акта Усиление контроля за приготовлением блюд
Раздача	Температура при раздаче Срок хранения 48-часовая проба Дата и время реализации готовых блюд Соблюдение технологии раздачи блюд по технологическим документам	Несоблюдение температуры раздачи Отбор 48-часовых проб не в полном объеме Нарушение времени выдачи готовых блюд Нарушение технологии раздачи готовых блюд	Термометрия, контроль времени, визуально	Члены рабочей группы	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Технологические карты	Недопущение готовой продукции к реализации Усиление контроля за технологическими регламентами приготовления блюд Составление акта Усиление контроля за отбором 48-часовых проб в полном объеме Соблюдение графика выдачи готовых блюд

Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям	Наличие необходимой документации	Отсутствие или несвоевременное ведения документации Формальное ведение документации	Визуальный, проверка документов.	Члены рабочей группы	Журнал бракеража сырой продукции Журнал бракеража готовой пищевой продукции Гигиенический журнал (сотрудники)	Составление акта Восстановление записей в соответствующих журналах Отстранение работника до устранения нарушений
--	----------------------------------	--	----------------------------------	----------------------	---	--

Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

Этап процесса (технологическая операция): Реализация готовых блюд

Тип опасности: Б

Описание опасного фактора: Наличие и рост патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1.Сроки и температура хранения готовых блюд в соотв. с ТТК

2. Отбор суточной пробы

СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Критические пределы: в соответствии с ТТК

Срок и температура хранения: в соответствии с ТТК

Периодичность мониторинга: Каждое блюдо.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Акт несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Повар.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении температурного режима остудить.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или сроком реализации.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет выполнение требований к реализации блюд. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Координатор рабочей группы

Перель А.В.

Чек-лист 3: Отбор суточной пробы

№	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
2	При отборе суточной пробы выполняются требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
3	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
4	Готовые блюда реализуются в установленный срок (по графику выдачи пищи)– не более 3 часов с момента размещения на раздаче.	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 . подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Рабочий лист ККТ 5 Подготовка посуды, инвентаря, санитарное состояние

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Содержание вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации.	Санитарное состояние Исправность Правила эксплуатации	Нарушение санитарного состояния Неисправность вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации Нарушение правил эксплуатации	Визуальный, проверка документации	Зам.зав по АХЧ	Журнал заявок обслуживающих организаций	Оперативное устранение замечаний Прекращение работы организации Усиление контроля за своевременным обслуживанием вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации.
Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дез. средств	Наличие сопроводительных документов их соответствие маркировке, виду материала	Отсутствие сопроводительных документов Нарушение сроков реализации материалов Несоответствие качества/наименования материалов	Визуальный проверка документации	Зам.зав по АХЧ	Акт приемки	Возврат материалов Составление акта Перезаказ материалов

Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции	Санитарное состояние Исправность Правила эксплуатации	Нарушение санитарного состояния производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Неисправность технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Нарушение правил эксплуатации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	Визуально, проверка документации	Инструкто р по ГВ	Журнал заявок обслуживающих организаций	Оперативное устранение замечаний Прекращение работы пищеблока Организация питания воспитанников Усиление контроля за своевременным обслуживанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
---	---	--	----------------------------------	----------------------	---	--

Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	Внешний вид Ведение Гигиенического журнала (сотрудники)	Отсутствие головного убора, спец.одежды Наличие украшений, маникюра с покрытием лаком Несоблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	Визуально, заполнение Гигиенического журнала при отсутствии медработника	Инструктор по ГВ		Приведение внешнего вида сотрудника в соответствии с требованиями СанПин. Усиление контроля за соблюдением работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции
Выбор, обеспечивающий безопасность пищевой продукции, способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и	Памятки Инструкции Договора с обслуживающей организацией	Несоблюдение периодичности уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Нарушение способов,	Соответствие инструкции, визуальный осмотр	Инструктор по ГВ	Составление претензии к обслуживающей организации	Подача внеплановой заявки обслуживающей организации дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления)

инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции		обеспечивающих безопасность пищевой продукции со стороны обслуживающих организаций				пищевой продукции
Питьевая вода централизованной системы	Лабораторные исследования качества питьевой воды.	Снижение качества питьевой воды (мутность, изменение цветности)	Лабораторные исследования	Инструктор по ГВ	Составление претензии к снабжающей организации	Прекращение реализации питьевой воды централизованной системы Организация доставки чистой питьевой воды для нужд организации
Горячая вода	Температура	Нарушение температурного режима горячей воды	Показатели приборов учета тепла	Зам.зав по АХЧ	Составление претензии к снабжающей организации	Прекращение пользованием горячей водой в организации Оперативное устранение нарушения температурного режима горячей воды

Санитарная обработка (помещений, оборудования, инвентаря)	Наличие и соблюдение графика генеральных уборок Микробиологические исследования на БГКП	Отсутствие / несоблюдение графика генеральных уборок Некачественная обработка тары, посуды Отсутствие инструкций по обработке тары, посуды	визуально лабораторные исследования		Акт санитарной проверки	Приведение периодичности и качества обработки помещений, оборудования, инвентаря, тары, посуды в соответствии с требованиями СанПин
Тары, посуды	Качество проведения обработки: - наличие инструкций по обработке; - соблюдение режима мойки: температура, концентрация р-ров.	Нарушение инструкций по обработке, мойке, концентрации растворов для помещений, оборудования, инвентаря	визуально			Усиление производственного контроля
Производственный и обслуживающий персонал. Соблюдение правил личной гигиены	Внешний вид персонала Обработка рук после туалета, перед началом работы	Отсутствие головного убора, спец.одежды Наличие украшений, маникюра с покрытием лаком Несоблюдение работниками правил личной гигиены	визуальный контроль	Инструкто р по ГВ		Приведение внешнего вида сотрудника в соответствие с требованиями СанПин Усиление контроля за соблюдением работниками правил личной гигиены
Своевременность прохождения медицинских осмотров	Контроль наличия санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров.	Несоблюдение своевременности прохождения медицинских осмотров Отсутствие медицинской книжки	Документарный контроль	Инструкто р по ГВ	Документаци я	Отстранение сотрудника от работы Контроль своевременного прохождения медосмотров

Рабочий лист ХАССП ККТ № 5

Этап процесса (технологическая операция): **Подготовка посуды, инвентаря**

Тип опасности: М, Б, Х

Описание опасного фактора: Наличие и рост патогенных микроорганизмов в готовой продукции, опасность травмирования.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности посуды и инвентаря.
2. Использование промаркированного оборудования, инвентаря.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.
4. Наличие документации на оборудование и инвентарь.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Критические пределы: Отсутствие документов, отсутствие и/или нарушение инструкций

Периодичность мониторинга: Ежедневно.

Записи по мониторингу:

Акт несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Инструктор по гигиеническому воспитанию.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При отсутствии инструкций, разместить инструкции.
3. Своевременное изъятие посуды и инвентаря с повреждениями.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Акт.
2. Инструктор по гигиеническому воспитанию периодически проверяет выполнение требований к подготовке посуды и инвентаря. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в листе контроля.

Координатор рабочей группы

Перель А.В.

**Наличие и состояние технологического оборудования пищеблока МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска»
на 01.01.2024**

Наименование	Количество единиц	Состояние	Техническое обслуживание
СКЛАД			
Весы электронные ПВ-15 №-А-45350	1 шт.	Удовлетворительное	ФУБ «Челябинский ЦСМ» Договор РД 1461/2021 от 08.12.2023
Холодильный агрегат Embraco aspera	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ			
Мясорубка электрическая М-ИМ-300	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
Картофелечистка МОК-300	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
Машина для переработки овощей ООМ-350М-01	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
ГОРЯЧИЙ ЦЕХ			
Жарочный шкаф ШЛ-ЭСМ-3 № 1376	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
Пароконвектомат Abat ПКА10-І/ІМ2	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
Сковорода электрическая ЭТФПУЬФЭ №1153	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
Электрокипятильник КНЭ-100-01	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
Электроплита ПЭСМ-4 № 3128	2 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
Весы электрические МП15,2-А11 № АА9ХО	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
Холодильник НОРД ДК 275	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
Холодильник Бирюса	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
Морозильник горизонтальный «ОКА» FROSTOR	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
Машина для переработки овощей типа МПО -1 РЭ	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023
Машина тестомесильная малогабаритная МТМ – 65МНА	1 шт.	Удовлетворительное	«Челтехторг» Договор № Т163/3 от 10.01.2023

**Реестр поставщиков продуктов питания МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска»
на 2024 года**

1. АО "Группа Компаний «Российское молоко» - молочная продукция.
2. ИП Дьяков Вячеслав Александрович – хлебобулочные изделия.
3. ООО «НордВестПлюс» - свежая рыба, бакалея
4. ООО «Шабалина Марина Николаевна» – фрукты, овощи
5. ООО "КИЛО"- бакалея
6. ООО "Экогарант"- птица
7. ООО КаФт- сок.
8. ООО КПС-УРАЛ – мясо, мясная продукция
9. ООО «Ситно - продукт» - яйцо

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 283065556778247684513821978221916535412716623625

Владелец Перель Анна Владимировна

Действителен с 10.12.2024 по 10.12.2025