

Комитет образования администрации муниципального образования
Сланцевский муниципальный район Ленинградской области

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Сланцевский детский сад №10 комбинированного вида»
(МДОУ «Сланцевский детский сад №10»)**

УТВЕРЖДЕНА
распоряжением МДОУ
«Сланцевский детский сад № 10»
от 12.08.2021 № 117-р

(приложение)

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ХАСПП
МДОУ «Сланцевский детский сад № 10 комбинированного вида»**

Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её изготовления; организации производственного контроля в МДОУ «Сланцевский детский сад № 10» (далее – ДОУ) 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.

Основные принципы, которые лежат в основе ХАССП:

1. Проведение полного анализа рисков при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя.

Здесь же оценивается вероятность рисков, и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.

2. Определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к нулю возможность появления рисков.

3. Установление критических пределов для контрольных точек. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.

4. Установление процедур мониторинга всех критических точек контроля.

Для этого должны быть установлены системы наблюдения в критических точках и должны создаваться разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов надзора.

5. Разработка корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда наблюдения и инспекция свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из-под контроля.

6. Установление процедур ведения и учета документации, в котором фиксируются нужные параметры.

7. Установление процедур проверки документов, которые должны поддерживаться всегда в рабочем состоянии и отражать абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП.



Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководство организации.

Руководство организации должно:

- определить и документировать политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечить ее осуществление и поддержку на всех уровнях.
- подобрать и назначить группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Члены группы ХАССП:

№ п/п	Должность
1	Заведующий
2	Заведующий хозяйством
3	Главный бухгалтер
4	Кладовщик
5	Медицинская сестра

Членами рабочей группы ХАССП проводится сбор и анализ необходимой информации:

- существующая система управления (организационная структура, штат сотрудников);
- перечень используемого сырья, выпускаемой продукции (меню, технико-технологические карты ТТК, калькуляционные карты, ТУ, ГОСТы на продукцию);
- технология производства, изготовления (планировка помещения кухни, цехов с расстановкой оборудования, технологические инструкции; перечень используемого оборудования);
- перечень ведущихся журналов, программа производственного контроля, договора со сторонними организациями на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию, вывоз отходов, уборку территории, обслуживание оборудования, медицинское обслуживание и т.п.;
- действующие документированные инструкции по санитарии и гигиене.

Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП

Принцип ХАССП	Разрабатываемый документ
Принцип ХАССП № 1 - Анализ опасностей	Формирование ассортиментного перечня изготавливаемой (реализуемой) продукции Блок-схема технологического процесса Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах производства (изготовления) Разработка процедур по предупреждению опасных факторов (управлению опасностями): ПЕРСОНАЛ · планирование обучения персонала; · правила личной гигиены; · посещение посторонними лицами; · предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию; ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ХРАНЕНИЕ ХРАНЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ · приемка входящих материалов и сырья; · порядок хранения сырья и материалов;

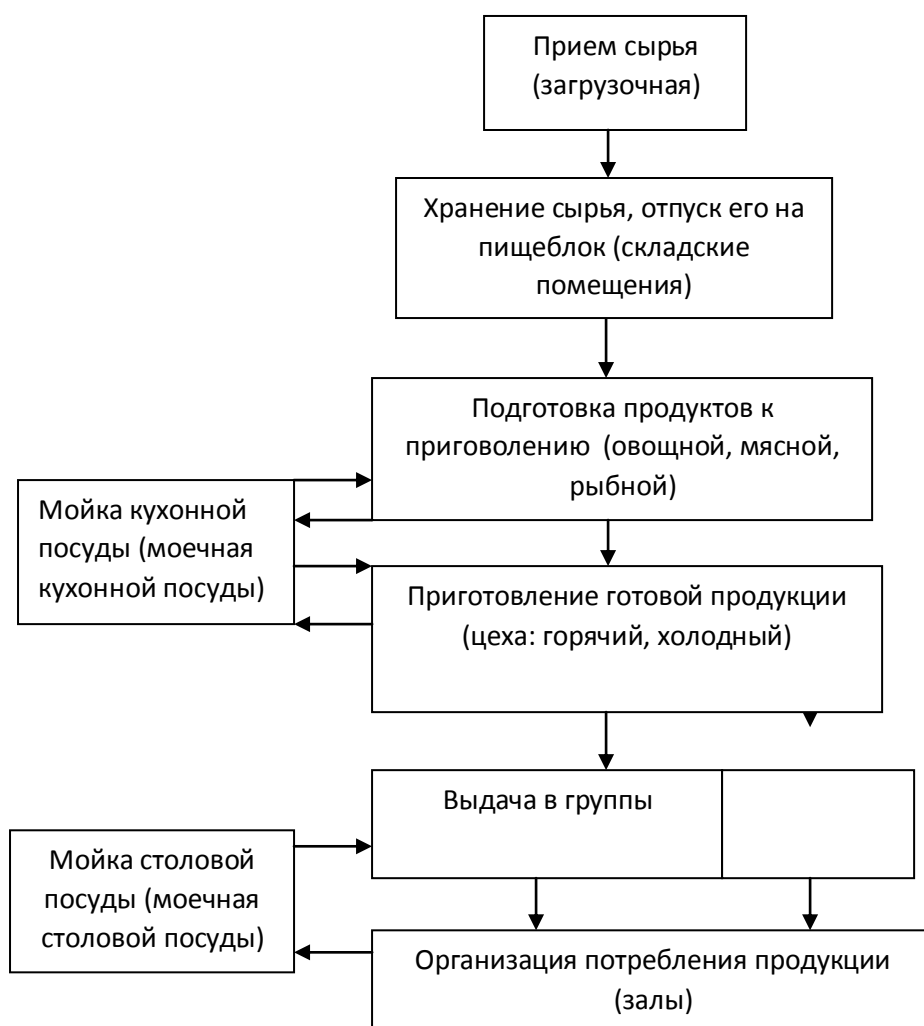
	<ul style="list-style-type: none"> · порядок приемки, хранения готовой продукции; ОБОРУДОВАНИЕ <ul style="list-style-type: none"> · ТО и ремонт оборудования; ПОМЕЩЕНИЕ <ul style="list-style-type: none"> · требования к воде на предприятии; · санитарная обработка помещений и приготовление дезрастворов; · уборка территории; · предупреждение перекрестных загрязнений; · перевозка автотранспортом; · санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря. Процедура по управлению потенциально небезопасной продукцией Процедура по реагированию на чрезвычайные обстоятельства
Принцип ХАССП № 2 - Контрольные точки, Критические Контрольные точки	Программа производственного контроля с контрольными точками; Процедура определения выбора Критических Контрольных точек
Принцип ХАССП № 3 - Критические значения (пределы)	Процедура определения критических пределов для каждой Критической Контрольной Точки
Принцип ХАССП № 4 - Мониторинг	Рабочие листы ХАССП; · План ХАССП. -Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции.
Принцип ХАССП № 5 - Корректирующие действия	Процедура (регламент) проведения корректирующих действий
Принцип ХАССП № 6 - Верификация (проверка)	Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП; Программа внутренних аудитов.
Принцип ХАССП № 7 - Документирование	Процедура управления документацией системы ХАССП; Процедура управления записями системы ХАССП Руководство по системе ХАССП

Основными задачами рабочей группы, отвечающей за внедрение системы ХАССП, в МДОУ «Сланцевский детский сад № 10» являются:

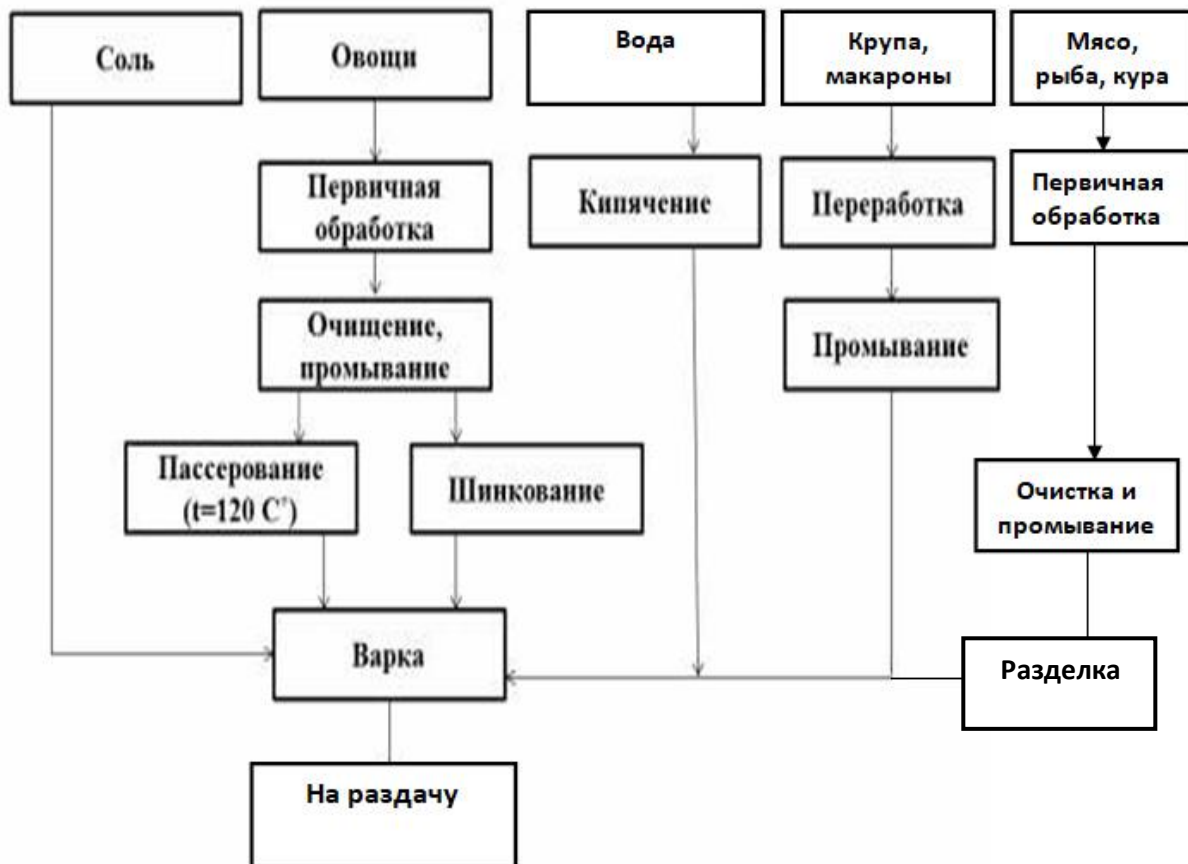
- определение микробиологических, физических, химических и других факторов, возникающих при изготовлении продуктов питания на всех стадиях технологических процессов;
- определение вероятности появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);
- определение критических точек технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;

- установление критических пределов для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;
- разработка необходимых предупреждающих (мониторинговых) мероприятий;
- установление системы контроля за опасными факторами посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками;
- разработка корректирующих мероприятий по устранению или уменьшению опасных факторов;
- установление процедур проверки эффективности функционирования системы ХАССП;
- установление документирующей системы регистрации полученных данных;
- обеспечение, доведение рабочих листов системы ХАССП на производственные участки, назначение лиц, ответственных за выполнение мероприятий.

Блок-схема технологического процесса



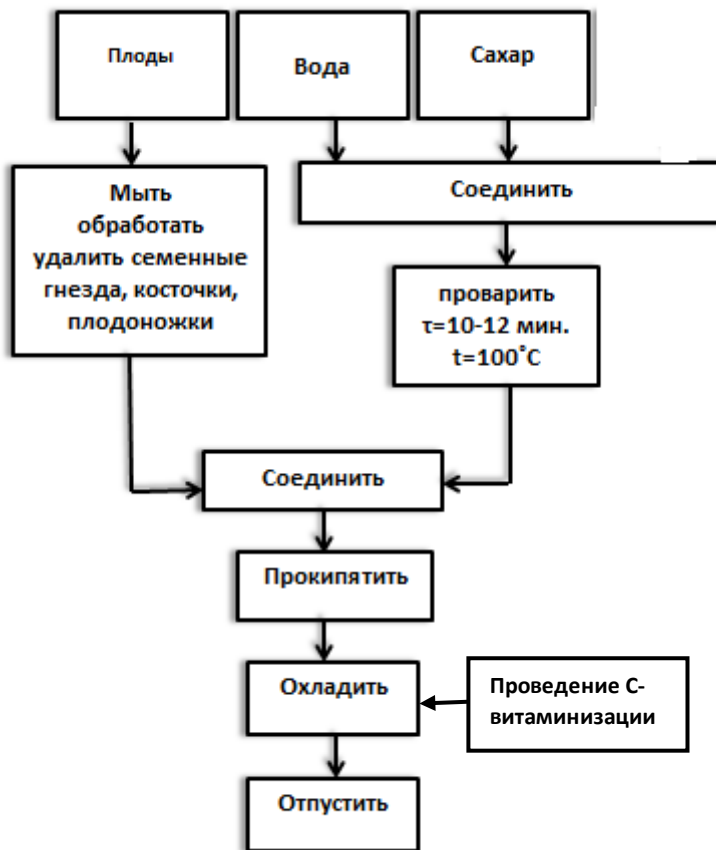
**Блок-схема
технологического процесса приготовления первых блюд**



**Блок-схема
технологического процесса приготовления вторых блюд**



**Блок-схема
технологического процесса приготовления напитков**



Блок-схема технологического процесса приготовления кондитерских изделий



ПЕРЕЧЕНЬ УЧИТЫВАЕМЫХ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ И ОЦЕНКА ТЯЖЕСТИ ПОСЛЕДСТВИЙ НА ЗДОРОВЬЕ

Опасный фактор это – любой биологический, химический, физический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

Биологическими опасными факторами могут быть **бактерии, паразиты, вирусы** или иные живые организмы, которые могут сделать пищу небезопасной для употребления.

Химические риски разделяют на 3 группы.

1. Ненамеренно попавшие в пищу химикаты

а) Сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, регуляторы роста растений и т. д.

б) Химикаты, используемые на предприятиях: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла и т. д.

в) Заражения из внешней среды: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и т. д.

2. Естественно возникающие факторы риска

Продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например, афлатоксины.

3. Намеренно добавляемые в пищу химикаты

Консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки, и т.д.

Физическими опасными факторами могут быть физические предметы, случайно попавшие в пищевой продукт, и способные вызвать заболевание или нанести повреждения человеку. **Например, стекло, металл, пластик, пленка, кости, камни, нитки, резина, щепки, ювелирные украшения, ногти, краска, штукатурка, шерсть, бумага, щетина и т. п.**

Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления

Наименование	Опасный фактор	Краткое описание
Формирование ассортимента сырья и готовой продукции	Биологический	Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта. Риски снижаются если имеется проработанный ассортиментный перечень сырья и готовой
	химический	
	физический	
Приемка и хранение сырья и готовой продукции	Биологический	В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура превышает норму. Риски снижаются если продукция сертифицирована, декларирована, находится в упаковке, соблюдены условия транспортировки.
	химический,	
	физический	
Хранение охлажденных продуктов	Биологический	Если температура хранения готовых к употреблению продуктов превышает норму, высока вероятность роста опасных патогенных микробов. Возможно загрязнение продуктов во время хранения Риски снижаются если ведется контроль температурного режима
	химический,	
	физический	
Хранение продуктов глубокой заморозки	Биологический	Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен при подтаивании продукта. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима.
	химический,	
	физический	
Хранение сухих пищевых продуктов	Биологический	Микробиологической опасности не определено, при условии, что продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся
	химический,	
	физический	
Мойка/Санитарная обработка: -овощи и фрукты (свежие)	Биологический	В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки. Также могут быть инородные объекты, синантропные вредители в сырых продуктах
	химический,	
	физический	
Подготовка сырых продуктов	Биологический	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий хранения, возможно физическое загрязнение во время подготовки. Риски снижаются при соблюдении температурного режима и правил личной гигиены сотрудников
	химический,	
	физический	
Кулинарная обработка	Биологический	В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост при несоблюдении температурно-временных условий. Возможно физическое загрязнение. Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.
	химический,	
	физический	
Хранение прошедших кулинарную обработку и охлажденных продуктов готовых к употреблению	Биологический	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных условий
	химический	
	физический	
Комплектация и перевозка готовой продукции во второе здание	Биологический	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных
	химический	
	физический	
Удаление отходов, мусора	Биологический	Риски отсутствуют
	химический,	
	Физический	

Оборудование	Биологический	Выживание патогенной микрофлоры и ее рост на грязном оборудовании и посуде. Риски снижаются при соблюдении санитарной обработки оборудования
	химический,	
	физический	
Мойка	Биологический	Вероятность проявления химического фактора возрастает при неправильном использовании моющих средств во время мытья и ополаскивания посуды
	химический,	
	физический	
Хранение на точке продажи	Биологический	При соблюдении температурных условий хранения биологические риски снижаются
	химический,	
	физический	

ПРОЦЕДУРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ (УПРАВЛЕНИЮ ОПАСНОСТЯМИ):

ПЕРСОНАЛ

Обучение персонала программе безопасности питания на основе принципов ХАССП

Работники сферы общественного питания, контактирующие с пищевой продукцией должны в обязательном порядке пройти обучение по поддержке принципов ХАССП на предприятии, которые включают в себя личную гигиену, применение униформы, правильное мытье рук, указания по поводу еды, питья и курения на рабочем месте, содержание рабочей зоны и оборудования в чистом виде, перекрестное заражение. При этом, вся документация по обучению (включая методы, процедуры, руководства, материалы и записи) должна быть легко доступна (письменные, электронные, аудио или видео материалы).

Обучение проходят все работники кухни и администрации при приеме на работу, а затем по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

Информация о прохождении сотрудниками обучения принципам ХАССП должна вестись документально.

Медицинские осмотры

В предприятиях общественного питания должна соблюдаться процедура, гарантирующая, что все работники кухни, администрации, входящие в производственную зону, уведомляют об отсутствии заболеваний, препятствующих выполнению профессиональной деятельности, а также осознают необходимость информирования соответствующего лица обо всех подозрительных симптомах.

Обязательное ведение: Журнала здоровья. Кроме того, предприятие имеет «График проведения медицинских осмотров» для оформления «Медицинских книжек работников с отметками о пройденном медосмотре, полученной вакцинации и курсах гигиенического обучения».

В предприятиях общественного питания обязательно должна иметься аптечка для оказания первой медицинской помощи при порезах, ранах, ожогах, доступная для всех сотрудников и в том числе снабженная: пластырь; антисептический лосьон или аэрозоль; водостойкие повязки, которые могут включать бандажи, латексные или другие пластиковые перчатки.

Внешний вид персонала – униформа, покрытие волос, ювелирные изделия

В предприятиях общественного питания все служащие и посетители, входящие в производственные зоны должны надевать чистую униформу соответствующего размера, сетки для волос, бороды (при необходимости), не носить ювелирные изделия (кольца, наручные часы, браслеты, серьги) и выполнять соответствующие процедуры по личной гигиене:

- ногти должны быть коротко острижены, чистые и без лака для ногтей, накладные ногти не разрешаются;
- еда, и питье должны быть строго ограничены обозначенными зонами.

- курение в учреждении образовательной организации запрещено.

Рекомендуется, чтобы все работники, имеющие отношение к незащищенным продуктам питания, носили одноразовые перчатки.

На пищевых предприятиях предпочтительнее использовать светлые цвета, в частности белый цвет, так как на белой поверхности хорошо видны загрязнения; белый цвет считается самым гигиеничным, и он более эстетичен.

Места для мытья рук

должны быть легко доступны всем работникам кухни, идентифицироваться соответствующими знаками (пиктограммой, картинкой), использоваться исключительно для мытья рук, быть чистыми, полностью функционирующими, снабженными водой, мылом, а также либо одноразовыми полотенцами, либо полностью функционирующими сушилками для рук.

Места для мытья рук должны быть оборудованы следующим:

-Проточная вода – температура воды должна быть как минимум 30°C;

-Мыло – диспенсеры для мыла должны содержать достаточное количество мыла;

-Одноразовые полотенца или полностью функционирующие сушилки для рук.

ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ИХ ХРАНЕНИЕ

Получение продуктов питания

Предприятие общественного питания должно соблюдать процедуру оценки всех поставщиков продуктов питания, которая подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности и качества поставляемой ими продукции.

Процедура получения сырья и продукции оформляется соответствующими документами в момент получения. Ведение журнала бракеража сырых продуктов.

Хранение продуктов питания

На предприятии общественного питания обработанные и необработанные продукты должны храниться отдельно, чтобы предотвратить риск перекрестного загрязнения.

-в отдельных помещениях для холодильников;

-на отдельных стойках;

-на отдельных полках;

-в отдельных контейнерах – если каждый продукт хранится в отдельном контейнере, продукты можно хранить на одной и той же полке или стойке.

Все продукты в зонах хранения продукции должны быть накрыты, чтобы предотвратить загрязнение от химических/физических источников опасности и передачу бактерий, запахов или вкуса от других продуктов. Для покрытия используется соответствующий материал, включающий в себя пластиковую пленку, алюминиевую фольгу, пластиковые крышки или крышки стоек.

На предприятии общественного питания необходимо поддерживать **температуру каждого холодильника и морозильника** в пределах допустимых норм.

Методы для наблюдения за температурой холодильников и морозильников:

-Датчики внутреннего термометра;

-Ручной температурный контроль (т.е. складные термометры со щупом или ручные термометры);

-Постоянный компьютеризированный температурный контроль.

Необходимо записывать температуру каждого холодильника минимум два раза в день. Эти записи также должны устанавливать дату и время регистрации температуры, идентичность холодильника (т.е. номер холодильника, определенное место расположения холодильника и т.д.) и особенности корректирующих действий, при их применении. (Заполнение журналов режима работы холодильников).

ОБОРУДОВАНИЕ

Все оборудование предприятий общественного питания должно быть включено в соответствующий перечень основного технологического оборудования, быть исправным, чистым и содержаться в хорошем состоянии.

На каждую единицу оборудования в наличии должен быть паспорт.

Кроме того, предприятия общественного питания должны иметь:

-Журнал-график планово-предупредительного технического обслуживания и ремонта оборудования.

-График проведения поверки, калибровки оборудования.

-Договор на проведение ремонтных работ сложно-технического оборудования.

-Все процедуры по очистке и санации оборудования, и их средства должны быть описаны и соблюдаться.

-Основной график очистки должен висеть на видном месте.

-Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

ПОМЕЩЕНИЯ

1.Планировка всех помещений должна быть рациональной, способствовать правильной организации труда, отвечать санитарным требованиям по содержанию предприятия и лучшему обслуживанию потребителей.

В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, а также кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции.

Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды, чтобы исключить обсеменение пищи микробами и возможность возникновения пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

2.Требования к отделке помещений.

Внутренняя отделка помещений должна быть без лишних архитектурных деталей во избежание накопления пыли и допускать влажную уборку.

3.Должны быть выдержаны требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению.

4.Программа уборки и санитарной обработки

Уборка и санитарная обработка сотрудниками с ведением соответствующей документации: Журнал визуального контроля санитарного состояния производства.

На пищеблоке зона хранения продуктов должна быть чистой, не содержать ржавчину, пыль, остатки пищи и т.д.

Поверхности холодильников и морозильников, включая полы, двери, стены, потолки, стойки, полки, вентиляторы и контейнера для питания, не должны содержать конденсацию/накопление воды или льда.

Поверхности, контактирующие с пищей, должны быть твердыми, не впитывающими, гладкими, не токсичными, устойчивыми к коррозии, передаче запахов, цвета или вкуса на пищу.

Производственное оборудование и инвентарь должны очищаться и дезинфицироваться либо ручным способом, либо с помощью машины, что соответствующим образом документируется.

Посудомоечная зона

Предприятия общественного питания должны гарантировать, что посудомоечные машины в зоне мойки посуды работают при температуре, которая выполняет дезинфекцию поверхности оборудования и посуды, что соответствующим образом документируется.

Кроме того, предприятия общественного питания должны гарантировать, что все вымытое и обработанное оборудование и посуда сушатся и хранятся надлежащим образом, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение.

Санитарная обработка поверхностей, контактирующих с пищей

Предприятия общественного питания должны гарантировать, что все контактные поверхности в производственных зонах перед, после использования, а также между использованиями для обработки разных продуктов - чистые и обработаны таким образом, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение (столы, разделочные доски, слайсеры, открывалки для консервных банок, термометры, совки для льда, ножи, режущее и перемалывающее оборудование, соковыжималки, миксеры и посуда).

Чистота поверхностей, не контактирующих с пищей

Предприятия общественного питания должны гарантировать, что все поверхности, не вступающие в контакт с пищей, чистые и содержатся в хорошем состоянии (без пыли, без ржавчины, без жира, без остатков пищи, без любых других остатков грязи).

Ведение журнала генеральных уборок.

Кроме того, предприятия общественного питания должны иметь:

-План чистки и дезинфекции производственных цехов с указанием периодичности обработки производственных конструкций (в том числе светильников, остекленных световых проемов, участков возможного скопления загрязнений).

-Инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря.

-График проведения санитарных дней и генеральных уборок помещений.

-Перечень используемых моющих и дезинфицирующих средств (инструкции по применению, документация, подтверждающая их качество и безопасность).

-Журнал приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств, контроля качества дезинфекции, инструкции по приготовлению рабочих растворов.

-Журнал контроля используемых процентных концентраций моющих и дезинфицирующих средств.

-Журнал учета работы специализированного оборудования для дезинфекции (стерилизаторы, бактерицидные лампы и др.).

-Договор на проведение работ по дезинфекции.

5. Вывоз мусора

Учреждение должно гарантировать, что все мусорные ведра обозначены и размещены в производственных зонах таким образом, чтобы избежать перекрестного загрязнения, доступны в любое время, чистые, и содержатся в хорошем состоянии, а также должны быть либо без крышек, либо с крышками, которые открываются ногой.

Кроме того, мусорные ведра:

-не должны располагаться на столах, рабочих станциях или любых других поверхностях, где могут обрабатываться продукты питания;

-не должны переполняться мусором;

-должны быть постоянно доступны по всему зданию цеха;

-должны меняться или опустошаться по мере необходимости, но как минимум один раз в день;

-должны быть вымыты и визуально чистые.

Учреждение должно гарантировать, что все зоны сборки мусора физически отделены от производственных и посудомоечных зон, ограждены таким образом, чтобы быть защищенными от насекомых, птиц и грызунов, всегда содержатся в хорошем состоянии и в чистоте (двери, занавес, другие средства, которые эффективно блокируют зону сборки мусора).

В учреждении должны быть:

-Договор на вывоз мусора с территории предприятия.

-График вывоза мусора.

6 Борьба с вредителями

Внедрение комплекса мер по дератизации и дезинсекции, согласно принципам, правилам и требованиям ХАССП, позволяет существенно сократить риски, связанные с безопасностью продукта, а также защитить производство от биологического загрязнения.

Эта процедура должна предусматривать:

- заключение «Договора на проведение работ дератизации и дезинсекции»;
- определение схемы расположения ловушек (контейнеров, липких лент, инсектицидных ламп) для вредителей (грызунов, мух, комаров и других крылатых насекомых);
- документация, подтверждающая качество используемых приманок для грызунов и насекомых;
- ведение соответствующей документации, подтверждающей организацию работы по борьбе с грызунами и насекомыми (графики, журналы или др.).