Цель программы: Организация и контроль качества питания обучающихся.

Задачи производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:

Основные задачи производственного контроля:

- ✓ обеспечение безопасности для потребителя продукции общественного питания в процессе её изготовления, реализации и организации потребления
- ✓ соблюдение последовательности и поточности технологических операций изготовления, в том числе реализации и организации потребления продукции общественного питания с целью исключения и предотвращения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и готовой продукции
- ✓ обеспечение функционирования технологического оборудования, необходимого для изготовления продукции общественного питания, соответствующей требованиям, установленным в нормативных и правовых актах
- ✓ недопущение использования при изготовлении и реализации продукции общественного питания продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов и упаковки, изделий хозяйственно-бытового назначения, несоответствующих требованиям нормативных и правовых актов
- ✓ своевременное документирование и хранение информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов и упаковки, изделий хозяйственно-бытового назначения
- ✓ обеспечение соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) готовой продукции
- ✓ недопущение выпуска в обращение продукции общественного питания, несоответствующей требованиям нормативных и правовых актов
- ✓ соблюдение требований к производственным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю, посуде, используемым в процессе изготовления, реализации и организации потребления продукции общественного питания, в состоянии, исключающем её загрязнение
- ✓ соблюдение работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности продукции общественного питания
- ✓ соблюдение процедур уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, посуды, используемых в процессе изготовления, реализации и организации потребления продукции общественного питания
- ✓ соблюдение правил ведения и хранения документации, подтверждающей соответствие произведенной продукции общественного питания требованиям, установленным в нормативных и правовых актах
- ✓ обеспечение прослеживаемости продукции общественного питания

Основные принципы ХАСПП:

- ✓ 1-й принцип: идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые связаны с производством пищевой продукции, начиная от получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла пищевой продукции (хранение , обработка, переработка и реализация) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля
- ✓ 2-й принцип: определение критических контрольных точек на этапах технологического процесса для устранения (минимизации) риска или возможности его проявления
- ✓ 3-й принцип: задание критических пределов для каждой критической контрольной точки - определение критерия, который показывает, что процесс находится под контролем
- ✓ 4-й принцип: разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений
- ✓ 5-й принцип: разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатах мониторинга
- ✓ 6-й принцип: разработка процедуры проверок в целях подтверждения результативности функционирования системы ХАССП
- ✓ 7-й принцип: разработка процедур, правил, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Определение критических контрольных точек для пищеблоков . Критические пределы для каждой критической точки:

№	Определенные критические контрольные точки для пищеблоков (ККТ)	Заданные критические пределы для каждой критической точки
1	Контроль качества принимаемых продуктов питания	1.Визуальный контроль качества принимаемой продукции, соответствие продукции маркировочному ярлыку производителя 2.Своевременное ведение «бракеражного журнала сырой продукции».
2	Обеспечение хранения полученной продукции в складских помещениях пищеблока	Хранение продуктов питания в складских помещениях, в холодильном оборудовании, по условиям на маркировочном ярлыке от производителя
3	Переработка подготовленных продуктов питания (приготовление блюд)	1.Соблюдение поточности технологических операций изготовления блюд. 2.Приготовление блюд по утвержденным технологическим картам. 3.Снятие проб готовых блюд с занесением результатов в «бракеражный журнал готовой продукции». 4. Проведение лабораторных исследований готовых блюд.

4	Выдача готовых блюд	1.Выдача готовой продукции производится в одноразовых перчатках. 2.Контрольные точки при раздаче блюд: - первое блюдо - не ниже 65°С - гарнир - не ниже 65°С - мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы- не ниже 65°С - третье блюдо- не ниже 75°С - фрукты - 20±5°С - салаты не выше 14°С
5	Требования к мытью посуды	1. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдать следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих средств; - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С; 2.При мытье столовой посуды ручным способом в трех секционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°С; - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С 3. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации. 4. Проведение лабораторных исследований смывов.

Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к организации питания в образовательных учреждениях Администрации городского округа Клин,

Своевременное выявление и предотвращение не выполнение санитарных норм на пищеблоках образовательных учреждений.

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продуктах питания.
- Правильность приема; условия и сроки хранения принимаемых продуктов питания.
- Выполнение требований к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.
- Качество обработки посуды.
- Исправность холодильного и технологического оборудования.
- Контроль своевременного, качественного проведения генеральных уборок на пищеблоках.
- Мероприятия по дезинфекции и дезинсекции на пищеблоках.

КОНТРОЛИРУЮТСЯ СОБЛЮДЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ:

- наличие утвержденного меню
- наличие технологических карт на блюда
- ведение бракеражного журнала скоропортящейся пищевой продукции, утвержденной по форме СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
- ведение бракеражного журнала готовой кулинарной продукции по утвержденной форме СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- наличие и ведение журнала Здоровье по утвержденной форме СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- вывешивание меню в обеденном зале.
- раздачу блюд производить в одноразовых перчатках.
- соблюдение объемов отпускаемых порций
- наличие сертификатов на всё поступающее сырье.
- отбор, хранение суточных проб от каждой партии приготовленных блюд, порция не менее 100гр , в плотно закрывающихся ёмкостях, фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве 1 шт.
- хранение проб производится в специально отведенном месте в холодильнике (или в отдельном холодильнике) в течении 48 часов , при температуре от +2... - +5С.
- маркировка всего имеющегося инвентаря по назначению
- наличие моечных промаркированных ванн для сырой продукции, для овощей, для мытья рук и котлов.
- хранение продуктов в кладовых на стеллажах и поддонах не менее 15 см от пола.

- наличие весов в кладовой и на пищеблоке.
- наличие 2-ух мясорубок (для сырого и готового сырья).
- отсутствие посуды со сколами
- отсутствие бачков с ржавчиной
- отсутствие досок с трещинами
- исправность технологического оборудования
- исправность холодильного оборудования, маркировка.
- наличие термометров в холодильном оборудовании (за исключением ртутных)
- ведение журнала температурного учета всех имеющихся холодильников по требованию СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
- наличие инструкции по обработке яиц, специально отведенный инвентарь для обработки яиц.
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.
- соблюдение сотрудниками санитарных норм: при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками, работать в специальной чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку.
- уборка обеденных столов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже + 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.
- для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.
- мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.
- в моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.
- моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся , отдельно от пищевых продуктов.
- для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения

используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.
- моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.
- для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.
- чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5м от пола; столовую посуду - в шкафах или решетках ; столовые приборы — в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.
- один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений , оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.
- Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.
- Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.
- для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; не охлаждаемых скадских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.
- По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.
- не допускается проводить уборку помещений веником.
- должна быть вывешена инструкция по использованию моющего средства «Прогресс» или другого разрешенного моющего средства на кухне и в группах (сады).
- для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение , оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.
- Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и

дезинсекционных работ.
- Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.
- не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.
- сотрудники должны следить за состоянием канализации и сантехники в помещениях пищеблока, не должно быть протекающих кранов, сливы должны работать исправно.
-во время возникновения ситуаций ЧП и ЧС соблюдать и выполнять предъявляемые требования безопасности: соблюдение социальной дистанции 1,5 метра, ношение защитных масок при контакте.
- Соблюдение санитарных норм сотрудниками пищеблока:
1.Соблюдение работниками правил личной гигиены.
2.Ведение журнала «Здоровье» зав.производством или шеф поваром.
3. Прохождение своевременно планового медосмотра с занесением результатов в медицинскую книжку.

ПЛАН

Вид производственного контроля	**Объект производственного контроля**	**Периодичность**	**Ответственность**	**Отчетная форма**
Устройство и планировка пищеблока, соответствие плану размещения технологического оборудования	Пищеблоки, столовые, технологическое оборудование	1 раз в год	Учредитель	Акт готовности к новому учебному году
Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в год	Учредитель	Акт готовности к новому учебному году
Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов				

Документация, качество, количество поставляемых продуктов	Накладные, вет.свидельства, сертификаты, декларации, маркировочные ярлыки	ежедневно	зав.производством	Форма 1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
Условия транспортировки	автотранспорт	Ежедневно	зав.производством	Визуальный
Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
Контроль за вырабатываемой продукцией, готовой продукции	Перечень продукции, внешний вид, цвет, запах	ежедневно	зав.производством	Визуальный, органолептический
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утверждённому меню	Раздача, готовые блюда	ежедневно	зав.производством	Контрольное взвешивание блюд
Качество готовой продукции	Готовые блюда, внешний вид, цвет. Запах,вкус	ежедневно	зав.производством Руководитель образовательного учреждения. Члены бракеражной комиссии.	Форма 2. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
Контроль отбора суточной пробы	Специальные ёмкости (контейнеры), температура хранения	ежедневно	зав.производством	

Соблюдение технологии приготовления продукции	Технологические карты	ежедневно	зав.производством	
Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов , сырья				
Соблюдение условий хранения сырья и продуктов	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	ежедневно	зав.производством	Визуальный контроль
Контроль работы холодильного оборудования	Холодильное оборудование	ежедневно	зав.производством механик МУП «КШП»	Журнал температурного режима
Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
Условия труда производственная среда пищеблоков	пищеблоки	ежедневно	зав.производством специалист МУП «КШП»	Визуальный контроль
Контроль за состоянием, эксплуатацией технологического оборудования, инвентаря				
Проверка состояния технологического оборудования и инвентаря	пищеблоки	ежедневно	зав.производством механик МУП «КШП»	Визуальный контроль
Контроль за выполнением санитарно — противоэпидемических мероприятий на пищеблоках				
Проверка соблюдения сотрудниками требований санитарно-гигиенических	Сотрудники пищеблоков	ежедневно	зав.производством	Медицинские книжки, журнал осмотра на гнойничковые заболевания
Проверка соблюдения сотрудниками санитарно-	Сотрудники пищеблоков	ежедневно	зав.производством	Инструкции режима обработки оборудования,

противоэпидемических требований				инвентаря, тары, столовой посуды при эпидемиях
Контроль за утилизацией отходов	Тара, своевременный вывоз	В течении года	зав.производством	Договор на вывоз ТБО в образовательном учреждении
Проведение дератизационных, дезинсекционных мероприятий	Пищеблок, столовая	В течении года	Сотрудники специализированных организаций	Журнал регистрации проведенных мероприятий в образовательном учреждении
Общий контроль за состоянием пищеблоков и соблюдением санитарных норм, соответствие меню	Пищеблоки, столовые, персонал	плановые проверки	Специалисты МУП «КШП»	Акт проверки
Лабораторный контроль	Готовая продукция, микробиологические исследования, смывы, исследования питьевой воды, продовольственного сырья(ежеквартально).	Согласно графика, согласованного по договору с лабораторией. № 61 от 20.01.2023г., до 31.12.2023г.	Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологи в МО»	Протокол проверки

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	мероприятие	сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	ежедневно
2	Мытье столов производится после каждого приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи	ежедневно
4	Щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным правилам.	ежедневно
5	Остатки пищи удаляют и утилизируют согласно требованиям сан.правилам	ежедневно
6	Влажная уборка всех цехов и подсобных помещений	ежедневно
7	Генеральная уборка помещений	1 раз в месяц