

Программы обязательных предварительных мероприятий

Пищеблок МАДОУ «Детский сад № 14 «Умка» Система ХАССП	Программа обязательных предварительных мероприятий « Управление продовольственным сырьем, пищевыми продуктами и материалами »	Номер 1
--	--	------------

При производстве продукции общественного питания следует соблюдать требования безопасности к приобретаемому продовольственному сырью, пищевым продуктам и материалам.

Сырье и упаковка, используемые при производстве продукции, должны соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/11 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», национальных стандартов и быть прослеживаемыми.

Сырье и упаковка, используемые при производстве продукции, должны иметь всю необходимую сопроводительную документацию, подтверждающую их качество и безопасность в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Приправы, специи и другое сырье могут быть использованы на производстве при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.

Продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной чистой таре.

При приемке сырья и упаковки необходимо организовать входной контроль качества поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции с целью установления их соответствия сопроводительной документации.

При входном контроле проводят оценку соответствия упаковки и маркировки, внешнего вида, запаха, температуры (для замороженных, скоропортящихся продуктов и продуктов, требующих строго соблюдения температурного режима на всех этапах жизненного цикла) требованиям сани тарных правил и норм, спецификаций.

Необходимо проводить осмотр каждой партии поступающих продовольственного сырья и пищевых продуктов на предмет отсутствия видимых признаков порчи (плесень или изменение консистенции, внешнего вида, запаха).

Хранение продуктов питания, используемых при производстве, необходимо осуществлять в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту от загрязняющих веществ.

Полученное охлажденное мясо следует хранить при температуре 4°C в упаковке изготовителя на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

Продукты, относящиеся к бакалейной группе товаров (соль, сахар, специи, крупы, макаронные изделия и т.д.) необходимо хранить при температуре +16-+18°C.

При хранении продуктов питания необходимо соблюдать правила товарного соседства.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

Пищевлок МАДОУ «Детский сад № 14 «Умка» Система ХАССП	Программа обязательных предварительных мероприятий «Прослеживание продукции»	Номер 2
--	---	------------

В пищевлоке необходимо обеспечить документирование системы прослеживания продукции на каждой стадии производства - от источника и приемки сырья до реализации готовых изделий.

Следует проводить идентификацию поставщиков пищевых продуктов и при необходимости предоставлять эту информацию по требованию надзорных органов.

Прослеживаемость продукции на предприятии должна обеспечивать исключение отрицательного воздействия какого-либо инцидента, имеющего отношение к безопасности готовых изделий.

Прослеживаемость должна способствовать быстрому и эффективному изъятию сырья и готовых изделий и соответствующему информированию в случае ситуации, связанной с безопасностью готовой продукции.

При прослеживаемости должна быть установлена четкая связь между поставками пищевых продуктов, упаковки и системой управления складскими запасами и записями, которые ведутся в установленном режиме в качестве составной части производственной деятельности предприятия (например, записи по поставкам, накладные, счета-фактуры, контактные данные по поставщикам/потребителям).

При получении сырья и упаковки следует проверять наличие четкой и понятной маркировки, позволяющей идентифицировать номера партий/серий поставок.

Следует сохранять всю информацию и данные поставщика, представленные на снимаемой упаковке, касающиеся соответствующих партий продовольственного сырья и пищевых продуктов.

После изготовления продукции на предприятии общественного питания необходимо подтвердить, что та или иная партия пищевых продуктов была использована для приготовления конкретного изделия или в течение определенного периода времени.

Для достижения вышеуказанного необходимо вести, сохранять и поддерживать в установленном порядке и легко доступным образом документацию, свидетельствующую о перемещении продукции.

Записи, касающиеся прослеживания продукции, должны вести в течение двойного срока годности и отражать любые и обязательные требования, а также руководящие указания, применяемые в сфере индустрии питания по срокам хранения.

<p>Пищеблок</p> <p>МАДОУ «Детский сад № 14 «Умка»</p> <p>Система ХАССП</p>	<p>Программа обязательных предварительных мероприятий</p> <p>«Производственные и вспомогательные помещения»</p>	<p>Номер</p> <p>3</p>
--	--	-----------------------

Рабочие участки в пищеблоке должны быть размещены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря.

Для производственных помещений необходимо предусмотреть:

- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;
- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- необходимое пространство для осуществления технологических операций;
- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;
- условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

В производственных помещениях должны функционировать:

- средства естественной и механической вентиляции;
- естественное или искусственное освещение;
- умывальники для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук;
- туалеты для персонала, оборудованные вешалками для рабочей одежды, умывальниками с устройствами для мытья рук в тамбуре.

В пищеблоке должны быть созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

В производственных помещениях необходимо разместить моющие и дезинфицирующие средства таким образом, чтобы они не являлись источником опасности для производимых изделий, а использовались для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

Производственные помещения должны соответствовать следующим требованиям:

- поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;
- поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;
- потолки, находящиеся над производственным помещением, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;
- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко

снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

Пищеблок МАДОУ «Детский сад № 14 «Умка» Система ХАССП	Программа обязательных предварительных мероприятий «Производственные и вспомогательные помещения»	Номер 3
--	--	----------------

Рабочие участки в пищеблоке должны быть размещены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря.

Для производственных помещений необходимо предусмотреть:

- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;
- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- необходимое пространство для осуществления технологических операций;
- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;
- условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

В производственных помещениях должны функционировать:

- средства естественной и механической вентиляции;
- естественное или искусственное освещение;
- умывальники для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук;
- туалеты для персонала, оборудованные вешалками для рабочей одежды, умывальниками с устройствами для мытья рук в тамбуре.

В пищеблоке должны быть созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

В производственных помещениях необходимо разместить моющие и дезинфицирующие средства таким образом, чтобы они не являлись источником опасности для производимых изделий, а использовались для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

Производственные помещения должны соответствовать следующим требованиям:

- поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;
- поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;
- потолки, находящиеся над производственным помещением, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;
- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

<p>Пищеблок</p> <p>МАДОУ «Детский сад № 14 «Умка»</p> <p>Система ХАССП</p>	<p>Программа обязательных предварительных мероприятий</p> <p>«Уборка помещений и санитарно-гигиенические мероприятия»</p>	<p>Номер</p> <p>4</p>
--	--	-----------------------

Производственные столы в конце работы следует тщательно мыть с применением моющих и дезинфицирующих средств горячей водой при температуре 40-50°C и насухо вытирать сухой чистой тканью.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) необходимо подвергать санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

В производственных помещениях необходимо проводить:

- текущую уборку - постоянно, своевременно и по мере необходимости;
- влажную уборку - ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- генеральную уборку и дезинфекцию - не реже одного раза в месяц.

Для поддержания чистоты производственных помещений следует своевременно проводить текущие и генеральные уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборку производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводят собственными силами в соответствии с санитарными правилами.

Контроль проведения генеральных уборок ведётся в Журнале генеральных уборок (приложение).

Санитарно-техническое состояние помещений регистрируют в Журнале контроля санитарно-технического состояния помещений.

Весь уборочный инвентарь должен быть промаркирован или иметь цветовую кодировку и храниться в специально отведённом месте.

Персонал должен быть ознакомлен с принятыми на их рабочем месте принципами маркировки/цветовой кодировки уборочного инвентаря. Кроме того, на видном месте должны быть вывешены инструкции по мытью и дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря, а также правила применения уборочного инвентаря в зависимости от вида его маркировки/цветовой кодировки.

Уборку производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов должны проводить с использованием отдельного инвентаря, для хранения которого должны быть выделены специально отведенные места, максимально приближенные к местам уборки. Не допускается совместное использование инвентаря для уборки производственных помещений и санитарных узлов. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь необходимо промыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушить и хранить в чистом виде в отведенном для него месте.

Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборку производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений должны проводить уборщицы.

Для уборки туалетов должен быть предусмотрен специальный персонал.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

Необходимо использовать моющие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

Дезинфекционные мероприятия следует проводить не менее одного раза в месяц совместно с генеральной уборкой.

Дезинфекцию бактерицидных ламп необходимо проводить 70%-ным этиловым спиртом не реже 1 раза в месяц.

Используемые дезинфицирующие средства должны быть зарегистрированы в установленном порядке и разрешены к применению на территории Российской Федерации.

Для подтверждения качества используемых на производстве дезинфицирующих средств, в наличии должны быть сертификаты соответствия, свидетельства о регистрации, методические указания.

При выборе дезинфицирующих средств необходимо учитывать:

- наличие широкого спектра противомикробного действия (в том числе, в отношении вирусов, микобактерий туберкулёза и спорообразующих микроорганизмов);
- длительность срока годности;
- разрешение к применению в присутствии людей при всех концентрациях;
- отсутствие раздражающего действия или запаха;
- полифункциональность;
- простоту утилизации отработанных рабочих растворов;
- полное смывание остатков дезинфицирующего средства с обрабатываемых поверхностей.

В качестве дезинфицирующих средств следует использовать «Ника - 2», «Дез» и др.

В производственных помещениях на видном месте должны быть вывешены инструкции и наглядные пособия по мытью и дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря с указанием перечня применяемых для этих целей моющих и дезинфицирующих средств и правилами их применения в зависимости от вида операции по уборке или дезинфекции.

В предприятии должен быть назначен ответственный работник за приготовление рабочих растворов дезинфицирующих средств, требуемой концентрации.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборку производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений должны проводить уборщицы.

Для уборки туалетов должен быть предусмотрен специальный персонал.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

Необходимо использовать моющие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

Дезинфекционные мероприятия следует проводить не менее одного раза в месяц совместно с генеральной уборкой.

Дезинфекцию бактерицидных ламп необходимо проводить 70%-ным этиловым спиртом не реже 1 раза в месяц.

Используемые дезинфицирующие средства должны быть зарегистрированы в установленном порядке и разрешены к применению на территории Российской Федерации.

Для подтверждения качества используемых на производстве дезинфицирующих средств, в наличии должны быть сертификаты соответствия, свидетельства о регистрации, методические указания.

При выборе дезинфицирующих средств необходимо учитывать:

- наличие широкого спектра противомикробного действия (в том числе, в отношении вирусов, микобактерий туберкулёза и спорообразующих микроорганизмов);
- длительность срока годности;
- разрешение к применению в присутствии людей при всех концентрациях;
- отсутствие раздражающего действия или запаха;
- полифункциональность;
- простоту утилизации отработанных рабочих растворов;
- полное смывание остатков дезинфицирующего средства с обрабатываемых поверхностей.

В качестве дезинфицирующих средств следует использовать «Ника - 2», «Дез» и др.

В производственных помещениях на видном месте должны быть вывешены инструкции и наглядные пособия по мытью и дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря с указанием перечня применяемых для этих целей моющих и дезинфицирующих средств и правилами их применения в зависимости от вида операции по уборке или дезинфекции.

В предприятии должен быть назначен ответственный работник за приготовление рабочих растворов дезинфицирующих средств, требуемой концентрации.

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 14 «Умка»

Манапова Е.Н.

<p style="text-align: center;">Пищеблок МАДОУ «Детский сад№ 14 «Умка» Система ХАССП</p>	<p style="text-align: center;">Программа обязательных предварительных мероприятий «Гигиена персонала»</p>	<p style="text-align: center;">Номер 6</p>
--	---	---

Сотрудники пищеблока должны проходить медосмотры - предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также получать профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Па каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметку о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Персонал пищеблока должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос перед началом работы;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- снимать санитарную одежду в специально отведенном месте при посещении туалета,
- тщательно мыть руки с мылом после посещения туалета;
- сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не должно быть накладных ногтей, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Необходимо периодически пополнять аптечку с медикаментами для оказания первой медицинской помощи.

Работники, занятые ремонтными работами в производственных помещениях, должны быть одеты в чистую санитарную (или специальную) одежду, и использовать специальные закрытые ящики для переноски инструментов. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья и выпускаемых изделий.

В каждом предприятии общественного питания должны быть:

- вывешены санитарные правила;
- созданы необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах производства и реализации выпускаемой продукции, гарантирующие их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- выполнены при наличии постановления, предписания органов и учреждений Роспотребнадзора;
- сделаны записи в санитарном журнале установленной формы;
- созданы условия для труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- централизовано организована стирка специальной одежды.

Заведующий МАДОУ «Детский сад№ 14 «Умка»

Мананова Е.Н..

<p>Пищевблок</p> <p>МАДОУ «Детский сад № 14 «Умка»</p> <p>Система ХАССП</p>	<p>Программа обязательных предварительных мероприятий</p> <p>«Контроль за вредителями»</p>	<p>Номер</p> <p>7</p>
---	---	-----------------------

В пищевблоке следует осуществлять мероприятия, препятствующие появлению бытовых насекомых и грызунов.

Для проведения профилактических, а при необходимости, и истребительных мероприятий необходимо заключить договор с организациями, имеющими лицензию на проведение данного вида работ.

Производственные и вспомогательные помещения следует подвергать санитарной обработке. Помещения должны быть непроницаемыми для возможного проникновения извне насекомых и грызунов.

Все мероприятия по дезинсекции и дератизации должны проводиться в соответствии с СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" и СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение".

Необходимо обеспечить доступ специалистов, проводящих мероприятия по дератизации и дезинсекции, во все без исключения помещения, а также к стенам, углам и техническим вводам.

Накануне проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации в помещениях необходимо провести влажную уборку.

Для защиты сырья, пищевых продуктов, инвентаря и упаковки от воздействия дезинфицирующих средств их следует:

- поместить в контейнер и плотно закрыть, используя крышки или упаковочную пленку;
- сложить в определенном месте (на стеллаже) и укрыть защитным материалом (пленка, брезент и др.);

При проведении дезинсекции и дератизации не должны допускать:

- в местах проведения обработки присутствие лиц, не имеющих отношение к этому мероприятию;
- использование средств 2 класса опасности.

После окончания мероприятия необходимо составить акт приёма-сдачи работ, в котором обязательно указать площади обработанных помещений, наименование и количество израсходованного препарата.

Необходимо ежедневно проводить осмотр помещений на предмет отсутствия признаков жизнедеятельности и наличия грызунов и насекомых.

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 14 «Умка»

Манапова Е.Н.

<p style="text-align: center;">Пищеблок МАДОУ «Детский сад № 14 «Умка» Система ХАССП</p>	<p style="text-align: center;">Программа обязательных предварительных мероприятий «Управление отходами»</p>	<p style="text-align: center;">Номер 8</p>
--	--	---

Отходы, образующиеся в процессе производства, необходимо регулярно удалять из производственных помещений.

Отходы следует помещать в специальные мешки, а затем - в промаркированный ларь для отходов, имеющий защиту от проникновения в них животных.

При необходимости ларь после извлечения мешков с отходами необходимо подвергнуть мойке.

Твердые отходы следует помещать в мусорные пакеты.

Отходы из производственных помещений, с территории производственного объекта следует удалять без загрязнения готовых изделий, окружающей среды с целью недопущения угрозы жизни и здоровью человека.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

Мусоросборники необходимо подвергать очистке при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергать очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Площадку мусоросборников необходимо располагать на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха.

Вывоз отходов с территории должен осуществляться организацией, имеющей лицензию на данный вид деятельности, на основании заключенного договора.

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 14 «Умка»

Манапова Е.Н..

