

Иркутская область г. Усть-Илимск
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 22 «Искорка»
E-mail: mdou22@mail.ru
666673, РФ, Иркутская обл., г. Усть-Илимск, ул. Булгакова, д.3,
тел. (39535) 72492, 76711

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МБДОУ №22 «Искорка»

Л.А.Живетьева
Приказ № 201 от 01.12.2023г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
над соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 22»Искорка»
с применением принципов ХАССП (концепция, предусматривающая систематическую
идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими
на безопасность продукции)**

г. Усть - Илимск
2024 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 22«Искорка» (МБДОУ № 22 «Искорка»)
Типобъекта:	Образовательная организация
Код и наименование вида деятельности, которые осуществляет образовательная организация	образовательная: -85.11 образование дошкольное; -85.41 образование дополнительное детей и взрослых; - 88.91 предоставление услуг по дневному уходу за детьми
Юридический адрес:	666673, Иркутская область, г.Усть-Илимск, улица Булгакова, дом 3
Фактический адрес:	666673, Иркутская область, г.Усть-Илимск, улица Булгакова, дом 3

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с цокольным этажом
Площадь	2841,5 кв.м.
Оборудование	соответствует СанПиН, ООП ДО

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- 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»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

-приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «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, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	-общий контроль над соблюдением официально изданных санитарных правил, методов контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; -организация плановых медицинских осмотров работников; -организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Приказ № 201 от 01.12.2023г.
2	Старший воспитатель	-контроль над соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений, -ведение учета и отчетности по производственному контролю.	Приказ № 201 от 01.12.2023г.
3	Делопроизводитель	-контроль над прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек	Приказ № 201 от 01.12.2023г.
4	Медицинская сестра	-медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; -контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;	Договор о совместной деятельности №22дс/2023 от 02.09.2023г.
5	Заместитель заведующего по АХР	-контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;	Приказ № 201 от 01.12.2023г.

		-организация лабораторно-инструментальных исследований; -ведение учетной документации; -разработка мер по устранению выявленных нарушений; -контроль охраны окружающей среды.	
6	Ответственный по питанию	-контроль организации питания; -отслеживание витаминизации блюд; -ведение учетной документации.	Приказ № 201 от 01.12.2023г.

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	В соответствии и с графиком плановых проверок территории льяного отделаУправления Роспотребнадзора по Иркутской области в городе Усть – Илимске и Усть – Илимском районе, при наличии жалоб, при внеплановых проверках	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	В соответствии и с графиком плановых проверок территория	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.20 16, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1 27 803, МУК 4.	Протокол

			льного отделаУпра вления Роспотреба дзора по Иркутской области в городе Усть – Илимске и Усть – Илимском районе, при наличии жалоб, при внеплановы х проверках		3.2812- 10.4.3	
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	В соответстви и с графиком плановых проверок территориа льного отделаУпра вления Роспотреба дзора по Иркутской области в городе Усть – Илимске и Усть – Илимском районе, при наличии жалоб, при внеплановы х проверках	Помещения, где есть технологическ ое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.5 62- 96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	В соответстви и с графиком плановых проверок территориа льного отделаУпра вления	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810- 10.2.2.5	Протокол

			Роспотребнадзора по Иркутской области в городе Усть – Илимске и Усть – Илимском районе, при наличии жалоб, при внеплановых проверках			
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	В соответствии с графиком плановых проверок территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в городе Усть – Илимске и Усть – Илимском районе, при наличии жалоб, при внеплановых проверках	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологическое исследование, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
6	Контроль санитарного фона		2 раза в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели,	СанПиН	Протокол

		Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)		ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчиков)	3.2.3215-14	
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы на иерсиниоз	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

				(2 пробы)		
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Ведущий экономист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Воспитатели	21	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог - психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

11	Помощник воспитателя	18	1 раз в год	1 раз в год
12	Работники пищеблока	7	1 раз в год	1 раз в год
13	Обслуживающий персонал	11	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по АХР
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	График технического обслуживания	Ежеквартально	Заместитель заведующего по АХР
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР Медицинский работник
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР Медицинский работник
Содержание дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Шеф-повар, повар
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Шеф-повар, повар
– поточность технологических процессов;			Шеф-повар, повар
– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар, повар
– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Шеф-повар, повар
Обработка посуды и инвентаря: – содержание дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинский работник
– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Медицинский работник
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год(сентябрь, май)	Медицинский работник, заместитель заведующего по АХР

Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинский работник, Заместитель заведующего по АХР
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинский работник, старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинский работник, старший воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, Медицинский работник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинский работник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медицинский работник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медицинский работник, Заместитель заведующего по АХР
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медицинский работник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинский работник
Контроль охраны окружающей среды			

Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	2 раза в неделю	Заместитель заведующего по АХР Специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в год	Специализированная организация, Заместитель заведующего по АХР
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Заместитель заведующего по АХР, специализированная организация
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в год	Специализированная организация, Заместитель заведующего по АХР
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	4 раза в год	Специализированная организация, Заместитель заведующего по АХР

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Медицинский работник, калькулятор
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинский работник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинский работник, калькулятор
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Шеф-повар, повар
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинский работник
Контроль прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинский работник, Делопроизводитель
Личные медицинские книжки работников		

Акт визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения.	Не реже 1 раза в год	Заместитель заведующего по АХР
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	-прекращение работы пищеблока; -сокращение рабочего дня; -организация подвоза воды для технических целей; -обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	-ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; -проветривание; -наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; -реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев) ОРВИ и кароновиральной инфекции (20% заболевших)	-введение карантина; -реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	-приостановление деятельности до ликвидации аварии; -вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	-прекращение работы пищеблока; -сокращение рабочего дня; -использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	-вызов пожарной службы; -эвакуация; -приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	Понеобходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	Понеобходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	Понеобходимости	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Делопроизводитель, специалист по охране труда
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории	По графику	Заместитель заведующего по АХР
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, инструкций и других инструктивно-методических документов	Постоянно	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинский работник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий

10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	Потребованию территориального отделаУправления Роспотребнадзора по Иркутской области в городе Усть – Илимске и Усть – Илимском районе	Заведующий

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

1. Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции на складе для хранения пищевой продукции, что фиксируется в Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях, в Журнале учета температурного режима холодильного оборудования. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 15-дневному меню Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения №22 «Искорка», а также ГОСТах на продукцию).

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

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

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

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

3. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

4. Периодичность проведения уборки проводится согласно графику генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции - после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и

дезинсекции производственных помещений - по мере необходимости в соответствии с заключенным контрактом.

5. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

- Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
- Обеспечена защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, отверстия в стенах и полах, отверстия закрыты сетками или решетками;
- Отверстия вентиляционных систем закрыты мелкоячеистой полимерной сеткой.
- Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности в соответствии с контрактом.