

**Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса
и готовой продукции в пищеблоке ДОУ**

*Умвертсара
заведующий складом
ФСССТ М.Р. Ижевска*

1	2	3	4	5	6	7
Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля	
1.	Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на пищеблок ОУ):					
	1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки грузчиков	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Информирование поставщика о необходимости проведения санобработки транспорта.	Кладовщик, медработник.
	1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов Исполнители: Кладовщик, медработник, заведующий хозяйственной частью	<i>Требования к упаковке и маркировке:</i> - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;	Книга поступления пищевой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.	Кладовщик, медработник

			<p>-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</p> <p>2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: сертификатом соответствия или декларацией соответствия, удостоверением качества, ветеринарным свидетельством, ветеринарной справкой.</p>			
--	--	--	--	--	--	--

	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
2	<p>Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки</p> <p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3. Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям</p>	<p>1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши</p> <p>2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуска, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды</p> <p>7. Вода питьевая</p>	<p>2.1. Соблюдение рецептуры, технологии</p> <p>2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи</p> <p>2.4. Лабораторный и инструментальный контроль готовой продукции и воды: - по микробиологическим показателям - по санитарно-химическим показателям</p>	<p>Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции (органолептическая оценка)</p> <p>Протоколы и результаты лабораторных исследований</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p> <p>При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции необходимо повторно исследовать удвоенное количество образцов, провести дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.</p>	<p>Руководитель дошкольного учреждения, повара, медработник</p>

	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
3	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока, буфетных каждой групповой ячейки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. - лабораторный контроль санитарно-эпидемиологического режима. <p>В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.</p>	<p>Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> - спец. одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды 	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений</p> <p>Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</p> <p>Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</p> <p>Осмотр работников пищеблока,</p> <p>Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения</p> <p>Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, сырой продукции, тары, рук и спецодежды персонала</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки, журнал учёта работы бактерицидной лампы, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания.</p> <p>Журнал здоровья работников пищеблока, личные медицинские книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Руководитель дошкольного учреждения, повара, медработник</p>

1	2	3	4	5	6	7
	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
4	Контроль эффективности работы: - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблока к приготовлению пищи. Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Журнал учета неисправностей холодильного и технологического оборудования Журнал учёта аварийных ситуаций, нарушений технологического процесса	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Руководитель дошкольного учреждения, медработник
5	Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения, наличие и исправность термометров в холодильниках и в складских помещениях	Ежедневно	Журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Руководитель дошкольного учреждения, кладовщик, медработник

	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
7	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Наличие чистой спецодежды работников (ежедневно) Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества воспитанников в учреждении Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест, лабораторно-инструментальные исследования: замеры параметров микроклимата, освещённости, замеры уровня шума в пищеблоке Наличие медицинской аптечки	График стирки спецодежды Договор с прачечной Штатное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов	Руководитель дошкольного учреждения, медработник