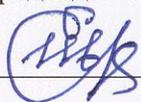


муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Мещовский детский сад «Солнышко»»

Согласовано:

Председатель профсоюзного комитета МКДОУ «Мещовский детский сад»



Иванова Е.И.

Утверждаю:

заведующий МКДОУ «Мещовский детский сад»



Битиева Л. Е.



Утвержден:

приказом МКДОУ «Мещовский детский сад»
от «27» августа 2021 г. №125

СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И АНАЛИЗ РИСКА КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК.

Стадии контроля	Оценка риска и источники её предупреждения	Контроль за критическими контрольными точками	Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.	Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.
1.Формирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи.	Использование при составлении меню СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников в ДОУ, 10-ти дневное меню».	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ.	График приёма пищи по группам, утверждённый администрацией ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда. Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённым договорам.	Пересмотр действующего меню, его корректировка. Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.
Получение сырья и полуфабрикатов для приготовления.	Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в дошкольных учреждениях.	Контроль за соблюдением на стадии получения - ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2, - ТР ТС «022/2011 г.» Пищевая продукция в части её маркировки», -ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки»,	Ежедневный контроль над поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции.	Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение ответственного лица за приёмку продуктов.

<p>Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки).</p>	<p>При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений.</p>	<p>Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования.</p>	<p>Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок на пищеблоке.</p>	<p>Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания.</p>
<p>- сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов.</p>	<p>При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.</p>	<p>Соблюдение всех условий хранения, которые определит производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях.</p>	<p>Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю над температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений.</p>	<p>Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, тохометров). Возврат поставщикам поступившей с признаками порчи, либо перезаклучение договоров.</p>
<p>Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба)</p>	<p>На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.</p>	<p>Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды.</p>	<p>Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. соблюдение правил личной гигиены.</p>	<p>Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования, проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии один раз в 2 года. При необходимости лабораторный контроль над качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое</p>

				проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).	На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.	Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды.	Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкций по размораживанию мяса, рыбы, по обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. Соблюдение правил личной гигиены.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии один раз в 2 года.
Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).	В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки. При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений.	Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню.	Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов. Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка). Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии один раз в 2 года. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
Технологический	Высокая степень риска -	Наличие технологических	Обеспечение постоянного	Проведение кулинарных

процесс по приготовлению готовых блюд.	продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья. Данное может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений.	карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование.	медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года.	советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы.
Хранение готовой продукции на линии раздачи.	При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение патогенной микрофлоры.	Контроль за температурой работы на линии раздачи. Использование спецодежды для раздачи и одноразовых перчаток.	Реализация готового питания не более 1-го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды. Раздача горячей пищи не более за 15 минут до прихода детей.	Санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.
Обработка кухонной и столовой посуды.	Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки.	Контроль за температурным режимом воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств.	Проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализом методом йодных проб.	Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока о правилах обработки при ручной мойке.