Краткая презентация

ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения –

детского сада комбинированного вида № 360

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4.1.3049-13 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ- детском саду комбинированного вида № 360 (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Использование принципов ХАССП заключается в **контроле конечного продукта**и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

**Целью** производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

9. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

10. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

**«Перечень Законов, действующих санитарных правил,**

**гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование нормативного документа  | Регистрационный номер  |
| * Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.
 | № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40) |
| Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40) | № 184 -ФЗ |
| Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29) | TP ТС 023/2011 |
| Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27) | № 90-ФЗ от24.06.2008 г |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151) | TP ТС 034/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115) | TP ТС 033/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12) | TP ТС 029/2012 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.З, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) | TP ТС 007/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.З, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7) | TP ТС 008/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8) | TP ТС 025/2012 |
| Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.З, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4) | № 88-ФЗ от 12.06.2008 г.  |
| Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23) | N 15-ФЗ от 23.02.2013 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» | 2.4.1.3049-13 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ДОУ) | 2.1.3.2630-10 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДОУ) | 2.1.7.2790-10 |
| Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»  | ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)  |
| Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»  | Ф3№29 от 02.01.2000г  |
| «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»  | Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г  |
| «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»  | Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.  |
| «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»  | СП 1.1.2193-07 от27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)  |
| Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями  | СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)  |
| «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»  | СанПиН 2.3. 2. 1324-03  |
| «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»  | СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96№21  |
| «Гигиенические требования к условиям труда женщин»  | СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России  |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»  | СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями  |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»  | СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями  |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»  | СП 3.5.3. 1129-02  |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»  | СП 3.5. 1378-03  |
| «Профилактика сальмонеллеза»  | СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями  |
| «Профилактика иерсиниоза»  | СП 3.1.7.2615-10  |
| СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4) | 3.3.2.1248-03 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.З п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2) | 2.3.6.1079-01 |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.З п.п.3.1-3.41) | 2.3.2.1078-01 |
| СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9) | 2.1.4.1074-01 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10) | 2.1.2.2646-10 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.З п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4) | 3.5.3.1129-02 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.З п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2); | 3.5.1378-03 |
| СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3) | 3.1./3.2.3146-13 |
| СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5) | 3.2.1333-03 |
| СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.З п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2) | 3.3.2342-08 |
| СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13) | 3.3.2367-08 |
| СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2 | 3.1.2.3109-13 |
| СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3) | 3.1.2.3149-13 |
| СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.З пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р. пп.10.1-10.5) | 3.1.3.2352-08 |
| СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3 | 3.1.2.3162-14 |
| СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3) | 3.1.2952-11 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2) | 3.1.1.2341-08 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2 | 3.1.3112-13 |
| СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8 | 3.1.5.2826-10 |
| СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3) | 3.2.3110-13 |
| СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4 | 3.1.2.3114-13 |
| СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3) | 3.1.1.3108-13 |
| СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3) | 3.1.7.2615-10 |
| СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3 | 3.1.7.2616-10 |
| СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3) | 3.1.2.3117-13 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14 | 2.1.7.1287-03 |
| СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7) | 1.1.1058-01 |
| СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4) | 2.2.0.555-96 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1.9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, п.п. 7.1-8.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1) | 2.4.4.3172-14 |
| СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2) | 2.2.1/2.1.1.1278-03 |
| приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1 | № 125- н от 21 марта 2014г |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769 | TP ТС 005/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881 | TP ТС 022/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 | TP ТС 021/2011 |
| Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК) | N 51н от 31.01.2011  |
| Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299. |  |

**Пример технологической карты**

**Технологическая карта № 24**

На: **салат из свеклы с растительным маслом**

№ рецептуры по сборнику: № 64, справ. М 2003 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Набор сырья | Расход продуктов на 1 порцию, г |
|   | до 3-х лет | от 3 до 7 лет |
|   | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла (отв. неочищ. До 1.01 | 94,8 | 94,8 | 140,8 | 140,8 |
|  или (отв. неочищ с 1.01 | 100,0 | 100,0 | 150,0 | 150,0 |
| **Масса отварной свеклы** |  | **74,0** |  | **110,0** |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 | 10,0 | 10,0 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 1,2 | 1,2 |
| **Выход готового блюда** | **80** | **120** |

**Технология приготовления**

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, укладывают горкой. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом..

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой, заправлен

Консистенция: овощей - мягкая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом (заправкой)

**Пищевая ценность изделия (блюда)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Возраст | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Масса, г |
| до 3 лет | 1,0 | 5,8 | 6,4 | 84 | 80 |
| от 3 до 7 лет | 1,6 | 9,8 | 9,6 | 132 | 120 |

**Расчет химического состава**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Возраст | Минеральные элементы, мг | Витамины |
| Ca | Mg | Fe | В1, мг | В2, мг | С, мг |
| до 3 лет |  |  |  |  |  | 1,5 |
| от 3 до 7 лет |  |  |  |  |  | 2,24 |