

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ № 79

А.В.Агафонова

## Определение и описание Критических Контрольных Точек (ККТ) в процессе производства (изготовления) пищевой продукции в ГБДОУ № 79

### Порядок организации и проведения производственного контроля в ККТ при производстве пищевых продуктов в ГБДОУ № 79

- Определение ККТ проведено на основе изучения технологических схем приготовления блюд 10-дневного цикличного меню и анализа опасностей, возникающих на всех стадиях жизненного цикла продукции
  - Порядок организации и проведения производственного контроля в ККТ при производстве пищевых продуктов разработан и утвержден в рамках внедрения системы безопасности пищевых продуктов с применением принципов ХАССП в ГБДОУ № 79
  - Настоящие требования составлены в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и методическими рекомендациями Роспотребнадзора по внедрению принципов ХАССП
1. Существуют следующие виды опасных факторов, сопряженных с производством продуктов питания начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля:
- **Биологические опасности:**  
Источниками биологических опасных факторов могут быть:  
- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.
  - **Химические опасности:**  
Источниками Химических опасных факторов могут быть люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.
  - **Физические опасности:**  
Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.
2. **Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции:**
- 2.1. **ККТ № 1** в жизненном цикле продукта - **Примемка сырья**  
Прием некачественного сырья является потенциальной возможностью приготовления опасной для здоровья пищевой продукции.  
**Производственный контроль в ККТ № 1** организуется следующим образом:
- Производится документальная и органолептическая проверка качества, поступающего в ГБДОУ продовольственного сырья и пищевых продуктов. Проверку осуществляет Бракеражная

- комиссия, фиксирует результаты приемки в Журнале, сертификаты, бирки и ветеринарные справки сохраняются в течение 1года.
- При приемке сырья проверяется выполнение требований к перевозке и приему пищевых продуктов (требования перечислены в Договоре с поставщиком продуктов)
- Приемке подлежат только продукты из ассортимента, рекомендованных основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных учреждениях, и не принимается сырье, из списка запрещенных для детей продуктов (в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13)
- Учреждению в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, и при наличии финансирования проводить такой контроль.

Выполнение всех пунктов производственного контроля в этой ККТ позволит снизить до минимума опасность, возникающую на этом этапе.

1.1. **ККТ № 2** в жизненном цикле продукта - Хранение поступающего пищевого сырья – Соблюдение правильного режима хранения и сроков реализации продуктов, которые указывает производитель, позволит нивелировать опасность на этом этапе жизненного цикла продукта.

**Производственный контроль в ККТ № 2 организуется следующим образом:**

- Температурные параметры и параметры влажности для хранения каждого продукта определяются в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13
- Данные о параметрах температуры и влажности при хранении фиксируются 2 раза в день в специальном журнале (Имеется в каждой кладовой и холодильных установках)
- Продукты сохраняются согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

1.2. **ККТ № 3** в жизненном цикле продукта Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Строгое выполнение температурного и временного режима переработки сырья при приготовлении пищи, а также исключение заражения бактериями готовой пищи, позволяет исключить опасность на этом этапе жизненного цикла продукта.

**Производственный контроль в ККТ № 3 организуется следующим образом:**

- Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ГБДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений
- Планировка пищеблока (расстановка технологического оборудования) ГБДОУ сделана таким образом, что пути перемещения сырого и приготовленного продукта не пересекаются, что предотвращает возможное заражение готового продукта
- Посуда, инвентарь, технологическое оборудование для обработки сырья и приготовления блюд полностью соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13
- Бракеражная комиссия непосредственно перед реализацией продукции производит оценку качества блюд и кулинарных изделий, 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 10-дневному меню, а также ГОСТах на продукцию). Результаты проверки отражаются в бракеражном журнале готовой продукции. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд,

результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, 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.

- Ответственное лицо (шеф-повар, а в его отсутствие – повар) отбирает суточную пробу, используя чистую, простерилизованную стеклянную банку с маркировкой (наименование блюда, дата, время, подпись ответственного). Проба хранится в холодильнике 48 часов.

### 1.3. ККТ № 3 в жизненном цикле продукта Соблюдение санитарных правил содержания помещений, инвентаря, технологического оборудования

Соблюдение чистоты и санитарных правил содержания помещений, периодичности и правил дезинфекции, мойки посуды и оборудования после каждого изготовления пищи, своевременное удаление пищевых отходов из помещений пищеблока, проведение при необходимости дератизации и дезинсекции производственных помещений позволит до минимума снизить опасность заражения в данной ККТ жизненного цикла продукта.

#### **Производственный контроль в ККТ № 3 организуется следующим образом:**

- Разработаны правила ежедневной уборки с использованием разрешенных моющих и дезинфицирующих средств и перечислением объектов уборки.

Применение моющих и дезинфицирующих средств организовано соответствии требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкциями по применению дезинфицирующих и моющих средств.

- Контролируется строгое соблюдение Графика генеральной уборки пищеблока.
- Разработан перечень моющих средств. С инструкциями применения и способами приготовления рабочих растворов ознакомлены все работники пищеблока ГБДОУ.
- Ведутся журналы учета приготовления рабочих растворов нужной концентрации.
- Заключен договор на периодическое проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений ГБДОУ.

### 1.4. ККТ № 4 в жизненном цикле продукта - Человеческий фактор

Неукоснительное соблюдение требований к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены и соблюдение санитарных правил персонала пищеблока и всех сотрудников, связанных с питанием детей, позволит свести к минимуму опасность в ККТ № 4.

#### **Производственный контроль в ККТ № 4 организуется следующим образом:**

- Все сотрудники пищеблока и все сотрудники, связанные с питанием детей (помощники воспитателей, воспитатели) ознакомлены с Требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены и соблюдение санитарных правил; имеют медицинские книжки; проходят ежегодные медицинские осмотры.
- Производится ежедневный осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.
- Работникам пищеблока выдается специальная одежда для работы.
- Подсобные помещения пищеблока оборудованы отдельным туалетом, раковиной для мытья

рук, душевой и местом для хранения одежды и обуви.