**Организация питания**

Питание детей организовано на базе пищеблока дошкольного учреждения, работающего на сырье. Доставка продуктов осуществляется по заключённым муниципальным контрактам, договорам, специализированным автотранспортом поставщика .

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 |
| 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 | *Требования к упаковке и маркировке*:  - соответствие видов и наименований  поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;  - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;  -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).    2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: сертификатом соответствия или декларацией соответствия, удостоверением качества, ветеринарным свидетельством форма № 2, ветеринарной справкой форма № 4. | 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 |
| 2 | **Промежуточный контроль** - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки  2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии  2.2.Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов  2.3. Контроль качества полуфабрикатов  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 | 1.Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши  3.Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы  3.Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки  4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)  5. Готовая кулинарная продукция  6.Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды  7. Вода питьевая | 2.1.Соблюдение рецептуры, технологии    2.2.Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд      2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи  2.4 Лабораторный и инструментальный контроль готовой продукции и воды:  - по микробиологическим показателям (приложение 2)  - по санитарно- химическим показателям (приложение 3). | Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции  (органолептическая оценка)                        Протоколы и результаты лабораторных исследований | Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение                    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. | Руководитель дошкольного учреждения, повара,  медработник |
| 3 | **Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока, буфетных каждой групповой ячейки:**  - соблюдение правил личной гигиены,  - санитарных правил и норм,  - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола.    - лабораторный контроль санитарно-эпидемиологического режима.        **В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.** | Санитарное состояние:  - спец. одежды,  -цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды,  - помещений, оборудования,  -инвентаря, столовой и кухонной посуды | Наличие графиков генеральной уборки помещений  Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами  Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.    Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря  Осмотр работников пищеблока,  Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока  и санитарного гигиенического обучения    Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, сырой продукции, тары, рук и спецодежды персонала (приложение № 4**)** | Журнал проведения санитарной обработки, журнал учёта работы бактерицидной лампы, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания.  Журнал здоровья работников пищеблока, личные медицинские книжки | Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение | Руководитель дошкольного учреждения, повара, медработник                            Руководитель |
| 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 |
| 7 | **Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота** | Выборочно рабочие места | Ежедневно    Наличие чистой спецодежды работников    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 (приложение № 5)    Наличие медицинской аптечки | График стирки спецодежды    Договор с прачечной    Штанное расписание | Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов | Руководитель дошкольного учреждения,  медработник |

**Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.**

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.    В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены. Мероприятия проводимые в детском саду:

                Медицинские осмотры персонала кухни;

                Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;

                На готовую продукцию имеется ветеринарная справка;

                Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;

                Имеется 10 холодильных установок с разной температурой хранения с регистрацией температуры в журнале;

                Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;

                Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты (исключены: майонез, газ.напиток, жевательные резинки, чипсы и т.д.)

                Бракеражной комиссией ежедневно ведется контроль закладки продуктов питания, бракераж готовой продукции;

                Используются безопасные моющие средства (хозяйственное мыло + кальценированная сода) и дезинфицирующие средства без хлора.