

Броварський ліцей №11
Броварської міської ради Броварського району Київської області
Адреса: 07400, м. Бровари, вул. М. Лагунової, 17-А

ПРОГРАМА - ПЕРЕДУМОВА
системи НАССР щодо контролю технологічних процесів
(ПП-12)

Лист ідентифікації статусу документа

	Посада	ПІБ	Підпис	Дата
ЗАТВЕРДЖЕНО	Директор	Ткачук І.О.		01.09.22
РОЗРОБЛЕНО	Заступник директора	Сліпкань С.В.		01.09.22

ПП 12	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020	09-2022	1	19

1. МЕТА ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

- 1.1 Програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності харчоблоку Броварського ліцею №11 та реалізації вимог стандартів НАССР.
- 1.2 Метою Програми-передумови системи НАССР щодо контролю технологічних процесів є упевненість Суб'єкта господарювання у тому, що умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища прийнятні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів шляхом підтвердження того, що такі параметри відповідають встановленим нормам.
- 1.3 Програма-передумова враховує впровадження чітких процедур контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами.
- 1.4 Положення програми-передумови є обов'язковими для ознайомлення та виконання співробітниками всіх структурних підрозділів Суб'єкта господарювання.
- 1.5 Локальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктівв структурних підрозділах Суб'єкта господарювання, несуть керівники підрозділів.
- 1.6 Загальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів до прийнятного рівня шляхом належного планування та організації потоків руху у Суб'єкта господарювання покладено на керівника групи безпеки.

2. ПРИЙНЯТІ СКОРОЧЕННЯ

Абревіатура/скорочення

Розшифровка

Суб'єкт господарювання	Броварський ліцей № 11 Броварської міської ради Броварського району Київської області
ПП	Програма-передумова - базові умови і діяльність (що відносяться до безпеки харчових продуктів)необхідні для підтримки гігієни навколишнього середовища по всьому харчовому ланцюгу, прийнятною для виробництва, обігу та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для вживання людиною
НАССР	Система аналізу ризиків і критичні контрольні точки (англійська абревіатура – Hazard Analysis and Critical Control Point)
Група безпеки харчових продуктів	Робоча група по розробці та забезпеченню функціонування системи управління безпеки харчових продуктів (група безпеки харчових продуктів)
ХП	Харчовий продукт

ПП 12	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020		09-2022	1	19

НЧ	Небезпечні чинники - біологічні, хімічні або фізичні речовини в харчовому продукті, або стан харчового продукту, який потенційно здатний спричинити негативний вплив на здоров'я
Б, Ф, Х	Біологічні, фізичні, хімічні небезпечні чинники

3. Опис процедур щодо контролю технологічних процесів, направлених на усунення ризику або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів до прийняттого рівня

3.1. Умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища забезпечено:

3.1.1. Наказом керівника закладу визначена відповідальна особа за організацію харчування дітей;

3.1.2. Загальне керівництво організацією харчування здійснює керівник навчального закладу.

3.1.3. Постачальники продуктів харчування і продовольчої сировини разом з керівником закладу складають графіки і маршрути постачання та обсяги заводу.

3.1.4. Керівник закладу, медична сестра, або відповідальна особа (призначена наказом) ведуть Журнал заявок на продукти (Ф-06).

3.2. Проводиться контроль обов'язкового дотримання вимог щодо складання меню та його затвердження керівником навчального закладу і погодження Держпродспоживслужбою

3.2.1. В дошкільному закладі складається Примірне двотижневе меню (Ф-09)

на зимово-весняний і літньо-осінній періоди року або на кожен сезон року, яке затверджується керівником навчального закладу та погоджується територіальним органом Держпродспоживслужби.

3.2.2. У разі внесення змін примірне двотижневе меню повторно погоджується з Держпродспоживслужбою.

3.2.3. Здійснюється щоденний контроль дотримання примірного двотижневого меню шляхом записів в меню-розкладці (Ф-10), журналі бракеражу готової продукції (Ж-12).

3.2.4. У разі виникнення невідповідності: доповісти керівнику закладу та/абомедпрацівнику та робиться запис у Журналі бракеражу готової продукції (Ж-12) за відсутності дозволу до видачі та корегуванням; здійснюється контроль виконання щодо усунення невідповідності; медпрацівнику провести навчання з персоналом щодо дотримання примірного двотижневого меню.

3.2.5. Медичний працівник контролює наявність та ведення документації: Примірне двотижневе меню (Ф-09); Меню – розклад; Журнал бракеражу готової продукції (Ж-12); Картотека страв (Ф-10); Журнал гігієнічного навчання (Ж-08).

ПП 12	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020		09-2022	2	19

3.3. Проводиться контроль дотримання вимог до наявності документації:

3.3.1.Примірне двотижневе меню складається медичною сестрою, затверджується керівником закладу та погоджується з Держпродспоживслужбою;

3.3.2.Картотека страв складається медичною сестрою (згідно збірнику рецептур, погоджених МОЗ України), затверджується керівником;

3.3.3.Меню-розкладка складається медичним працівником, комірником, кухарем, підписується керівником навчального закладу щодня на кожний наступний день.

3.3.4. Дотримання вимог щодо картотеки страв, примірного двотижневого меню та меню-розкладу контролюється медичним працівником.

3.3.5. У разі виникнення невідповідності:Доповісти керівнику закладу;Медпрацівнику вжити заходи щодо корегування дій у відповідності до вимог.

3.4. Проводиться контроль дотримання вимог щодо картотеки страв:

3.4.1. Картотека страв складається медичною сестрою згідно збірнику рецептур, погоджених МОЗ України;

3.4.2. Картотека страв включає в себе страви, з яких складається примірне двотижневе меню;

3.4.3. Картотека страв складається з набору карток-розкладів страв для Картотеки страв (додаток 5) за групами страв: перші, другі, треті страви, салати, гарніри тощо;

3.4.4. Картотека страв затверджується керівником закладу.

3.4.5. Контроль дотримання вимог до картотеки страв здійснюється керівником закладу, медичною сестрою або відповідальною особою (призначеною наказом).

3.4.6. Медичний працівник контролює наявність та актуалізацію картотеки страв за групами:

- Холодні страви;
- Перші страви;
- Страви з м'яса;
- Страви з птиці;
- Страви з риби;
- Страви із сиру кисломолочного;
- Страви з яєць;
- Овочеві страви та гарніри;
- Страви з круп та макаронних виробів;
- Страви з борошна;
- Напої.

3.4.7. У разі виникнення невідповідності:Доповісти керівнику закладу;Медпрацівнику вжити заходи щодо корегування дій у відповідності до вимог.

ПП 12	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020		09-2022	3	19

3.5. Проводиться щоденний контроль виконання вимог щодо складання меню-розкладу:

3.5.1. Меню-розклад складається щодня на кожний наступний день медичною сестрою відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв;

3.5.2. Меню-розклад складається окремо для двох вікових груп - дітей віком до 3 років та дітей віком від 3 до 6(7) років відповідно до затверджених норм харчування. В меню-розкладі зазначається кількість порцій для дітей до 3 років, дітей віком від 3 до 6(7) років та дітей, на яких поширюються пільги. Кількість продуктів (вага бруutto), що використовуються, записується у меню-розкладі у вигляді дробу: у чисельнику - на одну дитину, у знаменнику - на всіх дітей.

3.5.3. В меню – розкладі обов'язково вказується повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи.

3.5.4. При здійсненні Медичним працівником щоденного контролю дотримання вимог щодо меню-розкладу враховують *біологічний, хімічний фактори та алергени.*

3.5.5. У разі виникнення невідповідності:Доповісти керівнику закладу;Медпрацівнику вжити заходи щодо корегування дій у відповідності до вимог.

3.6. Здійснюється контроль щодо правильного поєднання продуктів і страв:

-при видачі на перше розсольнику, овочевого супу, борщу на друге необхідно давати гарнір із крупів, макаронних виробів, комбінований гарнір, а також овочевий салат або овочі;

-при видачі на перше круп'яного супу на друге рекомендується гарнір з овочів.

3.6.1. Здійснюється щоденний контроль правильного поєднання продуктів і страв, виходячі з наявного запасу продуктів (меню-розклад).

3.6.2. У разі виникнення невідповідності:Доповісти керівнику закладу;Медпрацівнику провести навчання з персоналом щодо правильного поєднання страв;Зробити запис у Журналі бракеражу готової продукції (Ж-12) з корегуванням;Контроль виконання щодо усунення невідповідності; Відповідальним привести у відповідність до вимог.

3.6.3. Медичний працівник контролює наявність та ведення документації:

- Примірне двотижневе меню;
- Меню – розклад;
- Журнал бракеражу готової продукції (Ж-12);
- Журнал навчання персоналу щодо гігієни (Ж-08).

3.7. Здійснюється контроль щодо частоти та обсягу завозу продуктів харчування і продовольчої сировини:

- в залежності від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад;

ПП 12	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020		09-2022	4	19

- дотримання частоти завозу - 2-3 рази на тиждень (м'ясні страви готуються - 4 рази, сирні та рибні - 2-3 рази на тиждень).

3.7.1. Здійснюється контроль дотримання графіку завозу продуктів харчування і продовольчої сировини та контроль дотримання періодичності приготування страв.

3.7.2. У разі виникнення невідповідності:Доповісти керівнику закладу;Провести заходи щодо корегування графіку завозу з постачальниками;Зробити запис у Журнал заявок на продукти (Ф-06);Контроль виконання щодо усунення невідповідності; Відповідальним привести у відповідність до вимог, зробити запис в журнал заявок на продукти (Ф-06) про виконання.

3.7.3. Медичний працівник контролює наявність та ведення документації:

- Журнал бракеражу сирової продукції (Ж-11);
- Книга складського обліку (Ф-08);
- Журнал заявок на продукти (Ф-06).

3.8. Враховані можливі перебої у постачанні продуктів харчування:

- наявність двотижневого запасу рибних, м'ясних консервів, молочних продуктів тривалого терміну зберігання, фруктів. Запас овочів - не більше ніж на 20 діб, круп, бобових - 30 діб;

- закупівля лише натуральних консервів без додавання олії, томату, оцту.

3.8.1. Здійснюється контроль щодо постійної наявності двотижневого запасу продуктів та контроль закупівлі консервів відповідно до вимог.

3.8.2. У разі виникнення невідповідності:Доповісти керівнику закладу;Провести заходи щодо корегування графіку завозу з постачальниками;Зробити запис у Журнал заявок на продукти (Ф-06);Контроль виконання щодо усунення невідповідності; Відповідальним привести у відповідність до вимог, зробити запис в журнал заявок на продукти (Ф-06) про виконання.

3.8.3. Медичний працівник контролює наявність та ведення документації:

- Книга складського обліку (Ф-08);
- Журнал заявок на продукти (Ф-06).

3.9. Врахована вимога щодо технології приготування страв з консервів:

- консерви м'ясні, рибні та овочеві використовуються як виняток при відсутності м'яса, риби, свіжих овочів, тільки після їх термічної обробки при приготуванні перших і других страв;

- з консервованих фруктових компотів промислового виробництва готуються страви тільки після розведення та обов'язкового повторного кип'ятіння.

3.9.1. Контроль технології приготування страв з консервів здійснюється керівником закладу, медичною сестрою, або відповідальною особою (призначеною наказом), відповідальні виконавці.

3.9.2. У разі виникнення невідповідності:Доповісти керівнику закладу;Медпрацівнику провести навчання з персоналом щодо дотримання

ПП 12	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020	09-2022	5	19

технологічних процесів;Зробити запис у Журналі бракеражу готової продукції (Ж-12) за відсутності дозволу до видачі;Контроль виконання щодо усунення невідповідності; Відповідальним привести у відповідність до вимог.

3.9.3. Медичний працівник контролює наявність та ведення документації:

- Журналі бракеражу готової продукції (Ж-12);
- Збірник рецептур, погоджений МОЗ України;
- Картотека страв;
- Журнал гігієнічного навчання (Ж-08).

3.10. Проводиться контроль дотримання вимог щодо заборони замовляти, приймати та використовувати небезпечні харчові продукти (за переліком):

- кислого молока ("самоквасу"),
- холодців, м'ясних і рибних салатів,
- холодників, паштетів, зельців, форшмаку,
- виробів у фритюрі у тому числі чіпси,
- макаронів "по-флотськи" з сиром м'яким або м'ясом,
- млинців з сиром м'яким або м'ясом,
- кремів, кремові вироби,
- вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо

-морсів, напоїв з штучними барвниками та ароматизаторами, газованих напоїв, а також напоїв і соків непромислового виготовлення, квас, натуральну каву;

- м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки,

- річкову та копчену рибу,
- гриби,
- соуси, перець, майонез,
- вироби швидкого приготування,
- продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти,
- сардельки, сосиски, варені ковбаси нижче 1 гатунку;
- молоко жирністю від 2,5 до 3,2% для дітей старше 3-х років;
- масло вершкове жирністю не нижче 72,5%,
- сир кисломолочний - жирністю від 9%(напівжирний) до 18%, сметана - жирністю 15%, 20%;

- продукти недоброякісні або сумнівної якості із закінченим терміном придатності або на межі його закінчення.

3.10.1. У разі виникнення невідповідності при здійсненні щоденного контролю:Доповісти керівнику закладу;Медпрацівнику вжити заходи щодо корегування дій у відповідності до вимог.

3.10.2. Медичний працівник контролює наявність та ведення документації:

ПП 12	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020	09-2022	6	19

- Графік завозу;
- Примірне двотижневе меню (Ф-09);
- Меню – розклад;
- Журнал бракеражу готової продукції (Ж-12).

3.11. Проводиться контроль суворого дотримання поточності виробничого процесу під час приготування страв, зокрема:

3.11.1. Обробку сирих і готових продуктів необхідно проводити на різних столах з відповідним маркуванням.

3.11.2. Забороняється розморожування (дефростація) м'яса дрібними шматками, а також у воді або поруч із плитою. Не допускається його повторне заморожування. Місця, які мають згустки крові, клейма, а також забиті місця, повинні ретельно зачищатися і видалятися.

3.11.3. Рибу розморожують на повітрі або у воді. Рибне філе не дозволяється розморожувати у воді.

3.11.4. Плодоовочеві продукти, що призначені для споживання у сирому вигляді, повинні після ретельного миття обдаватися крутим окропом у друшляку.

3.11.5. У разі виникнення невідповідності при щоденному контролі дотримання поточності виробничого процесу: Медпрацівнику вжити заходи щодо корегування дій у відповідності до вимог; Медпрацівнику провести навчання з персоналом щодо дотримання поточності технологічних процесів.

3.11.6. Медичний працівник контролює наявність та ведення документації:

- Примірне двотижневе меню (Ф-09);
- Картотека страв з технологією приготування кожної страви (Ф-10);
- Меню – розклад;
- Журнал бракеражу готової продукції (Ж-12);
- Журнал гігієнічного навчання (Ж-08).

3.12. Проводиться контроль дотримання вимог до кулінарної обробки продуктів, згідно технології приготування страв в картотеці страв та рецептурного збірника, погодженого МОЗ України:

3.12.1.3 метою профілактики спалахів гострих кишкових захворювань та харчових отруєнь не допускається:

- використання несправного технологічного обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок),
- недостатній температурний режим приготування страв,
- скорочення часу термічної обробки продуктів.

3.12.2. Проведення контролю суворого дотримання вимог санітарних правил і норм під час холодної і термічної обробки продуктів:

- температури (варити і тушкувати продукти слід при температурі 100 град.С, смажити при 195-200 град.С. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв);

- часу (тривалість термічної обробки продуктів, згідно додатку 19 Інструкції).

ПП 12	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020		09-2022	7	19

3.12.3. Холодна і термічна обробки проводяться із максимальним збереженням смакової якості і поживної цінності, зокрема вітамінів;

3.12.4. З метою профілактики псевдотуберкульозу з 1 березня у дошкільних навчальних закладах забороняється приготування салатів із свіжих овочів врожаю минулого року. Такі овочі підлягають обов'язковій термічній обробці;

3.12.5. Забороняється варіння овочів на наступний день.

3.12.6. Салати і вінегрети необхідно готувати з дотриманням санітарних норм, заправляти безпосередньо перед видачею.

3.12.7. Щоденний контроль здійснюється за:

- роботою технологічного обладнання,
- дотриманням температурного режиму приготування страв,
- дотриманням часу термічної обробки продуктів;
- заборонаю приготування страв на наступний день;
- обов'язковою термічною обробкою овочів врожаю минулого року;
- дотриманням санітарних норм під час приготування.

3.12.8. записи здійснюються в:

- Картотеці страв з технологією приготування;
- Журнали інженерно-технічних робіт (Ж-04);
- Журнали гігієнічного навчання (Ж-08);
- Журнали бракеражу готової продукції (Ж-12).

3.12.9. У разі виникнення невідповідності: Медпрацівнику вжити заходи щодо корегування дій у відповідності до вимог; Медпрацівнику провести навчання з персоналом щодо дотримання технологічних процесів.

3.13. Враховані вимоги щодо найбільш небезпечних страв для виникнення кишкових інфекцій:

3.13.1. Обов'язкова подвійна термічна обробка для виробів з м'ясного або з рибного фаршу (котлети, тфюфельки, зрази, битки сирники, смажена риба шматками, печінка тощо) - смаження в жиру на плиті впродовж 10 хвилин, з наступним смаженням у духовій шафі 10 хвилин, при температурі 220-250 °С;

3.13.2. Обов'язкове повторне кип'ятити у бульйоні при використанні відвареного м'яса, птиці, риби для приготування других страв їх після розподілу на порції;

3.13.3. Для обробки сирого та вареного м'яса обов'язкова наявність окремих м'ясорубок.

3.13.4. У разі виникнення невідповідності при щоденному контролі дотримання вимог: Доповісти керівнику закладу; Медпрацівнику провести навчання з персоналом щодо дотримання технологічних процесів; Зробити запис у Журналі бракеражу готової продукції (Ж-12) за відсутності дозволу до видачі та корегуванням; Контроль виконання щодо усунення невідповідності; Відповідальним привести у відповідність до вимог.

3.13.5. Медичний працівник контролює наявність та ведення документації:

- Примірне двотижневе меню (Ф-09);

ПП 12	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020	09-2022	8	19

- Картотека страв;
- Меню – розклад;
- Журнал бракеражу готової продукції (Ж-12);
- Журнал гігієнічного навчання (Ж-08).

3.14. Проводиться контроль суворого дотримання вимоги щодо видачі готових страв безпосередньо після закінчення їх приготування та бракеражу готової продукції:

3.14.1.Зняття проби здійснюється медпрацівником (лікар, медсестра, дієтсестра) або при його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування (вихователь, методист тощо), призначеною за наказом керівника закладу;

3.14.2.Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі;

3.14.3.Під час зняття проби здійснюється оцінка кожної частини страви за такими критеріями: фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах, готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, в котлетах - хліба), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

3.14.4.Результати зняття проби слід вносити до Журналу бракеражу готової продукції (Ж-12) особою, яка знімала пробу, під особистий підпис;

3.14.5.Видача їжі дозволяється тільки після підпису у наведеному журналі щодо можливості реалізації кожної страви окремо.

3.14.6. У разі виникнення невідповідності при щоденному контролі дотримання вимог:Доповісти керівнику закладу;Медпрацівнику провести навчання з персоналом щодо вимоги до видачі готових страв;Зробити запис у Журналі бракеражу готової продукції (Ж-12) за відсутності дозволу до видачі та корегуванням;Контроль виконання щодо усунення невідповідності; Відповідальним привести у відповідність до вимог.

3.14.7. Медичний працівник контролює наявність та ведення документації:

- Журнал бракеражу готової продукції (Ж-12);
- Журнал гігієнічного навчання (Ж-08).

3.15. Проводиться щоденний контроль суворого дотримання вимоги щодо залишення добових проб:

3.15.1. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону.

3.15.2. Добові проби відбирає кухар з казана у присутності медпрацівника або при відсутності медпрацівника - особи, відповідальної за організацію харчування дітей (визначеною наказом);

3.15.3. Добові проби відбираються в чистий посуд з кришкою (попередньо помиті та перекип'ячені) до видачі їжі дітям.

3.15.4. Добові проби відбирають в об'ємі порцій для дітей молодшої вікової групи (від 1 до 3 років);

ПП 12	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020		09-2022	9	19

3.15.5. Добові проби зберігають на харчоблоці у холодильнику при температурі +4 - +8 град.С;

3.15.6. На добових пробах зазначають дату та час відбирання.

3.15.7. Добові проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

3.15.8. У разі виникнення невідповідності при щоденному контролі:Доповісти керівнику закладу;Медпрацівнику провести навчання з персоналом щодо правил відбору добових проб готових страв;Зробити запис у Журналі бракеражу готової продукції (Ж-12) з корегуванням;Контроль виконання щодо усунення невідповідності; Відповідальним привести у відповідність до вимог.

3.15.9. Медичний працівник контролює наявність добових проб, дописів до них та ведення документації:

- Журнал бракеражу готової продукції (Ж-12);
- Журнал гігієнічного навчання (Ж-08).

3.16. Враховані вимоги щодо частування дітей у дні народження, інші свята:

3.16.1. можна використовувати приготовлені у закладі пиріг, пиріжки або принесені батьками фрукти, ягоди, цукерки, печиво (промислового виробництва).

3.16.2. З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруень дітей суворо забороняється приносити у дошкільний навчальний заклад кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, у тому числі солодкі газовані тощо.

3.16.3. У разі виникнення невідповідності при щоденному контролі:Доповісти керівнику закладу;Медпрацівнику провести навчання з персоналом.

3.16.4. Медичний працівник контролює наявність та ведення документації:Журнал гігієнічного навчання (Ж-08).

4. Доказивідповідностейстановленим нормам параметрівтехнологічнихпроцесів і виробничогосередовища:

4.1. Виконання вимог та ведення належної документації:

4.1.1.Медсестра веде документацію з харчування, складає примірне двотижневе меню, меню-розклад, контролює вихід, безпеку і якість страв (бракераж готової продукції), дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоку;

4.1.2. Комірник (завгосп) контролює умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу, відповідає за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за додержання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні, здійснюєїх облік у Книзі складського обліку, бере участь у складанні меню.

При централізованій доставці продуктів харчування приймання продуктівпідтверджується не тільки розпискою комірника у супровідному документі постачальника, але і штампом (печаткою) закладу.

ПП 12	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020	09-2022	10	19

4.1.3. Кухар бере участь у складанні меню, відповідає за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки продуктів і вихід страв, за якість і своєчасне приготування їжі, за дотримання технології виготовлення, за відбір та зберігання добової проби страв, за додержання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку.

4.1.4. Інші працівники підпорядковані кухарю, які у роботі також повинні дотримуватися вищенаведених санітарних вимог.

4.1.5. У разі виникнення невідповідності при здійсненні щоденного контролю дотримання вимог:Доповісти керівнику закладу;Медпрацівнику зробити записи в журнали, провести корегування, контроль усунення невідповідності, провести навчання з персоналом.

4.1.6. Медичний працівник контролює наявність та ведення документації:

- Наказ керівника про визначення відповідальної особи за організацію харчування;

- Примірне двотижневе меню (Ф-09);
- Картотека страв;
- Меню – розклад;
- Журнал бракеражу сирової продукції (Ж-11);
- Журнал заявок на продукти (Ф-06);
- Книга складського обліку (Ф-08);
- Графік (маршрут) постачання продуктів;
- Журнал інженерно – технічних робіт (Ж-04);
- Журнал гігієнічного навчання (Ж-08).

4.2. Наявність добових проб готових страв, які є показником якості роботи кухарів закладу із зазначенням на них дати та часу відбирання, кожної страви окремо, відповідно до записів у журналі бракеражу готової продукції.

У разі виникнення невідповідності при здійсненні щоденного контролю дотримання вимог: Медпрацівнику провести навчання з персоналом щодо правил відбору добових проб готових страв; Зробити запис у Журналі бракеражу готової продукції (Ж-12) з корегуванням;Контроль виконання щодо усунення невідповідності; Відповідальним привести у відповідність до вимог.

Медичний працівник контролює наявність добових проб, дописів до них та ведення документації:

- Журнал бракеражу готової продукції (Ж-12);
- Журнал гігієнічного навчання (Ж-08).

4.3. Наявність результатів лабораторних випробувань зразків однієї з перших страв за переліком з фактичного меню на мікробіологічні показники:МАФАМ;БГКП (колі-форми);S.aureus;Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella, віруси.

4.3.1. Перші страви, згідно примірного перспективного меню:Борщ, розсільник, овочеві супи, круп'яні супи, супи з макаронами, супи з бобами та картоплею, супи молочні з макаронами, супи молочні з крупами.

ПП 12	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020	09-2022	11	19

4.3.2. Періодичний лабораторний контроль за мікробіологічними показниками здійснюється – щомісяця (щокварталу). Доказами відповідності є наявність результатів лабораторного випробування.

4.3.3. У разі виникнення невідповідності: Призупинити використання партій сировини, що використовувалась; Ініціювати проведення повторного відбору зразків інгредієнтів та аналогічної страви; Перевірити точність вимірювальних засобів (термометрів); Переглянути температурні режими приготування; Контроль виконання щодо усунення невідповідності; Медпрацівнику провести навчання з персоналом.

4.3.4. Для контролю здійснених корегувальних дій щодо виконання санітарних вимог та дотримання технологічних процесів враховуються: Результати мікробіологічних випробувань перших страв раціону; записи в Журналі гігієнічного навчання (Ж-08).

4.4. Наявність результатів лабораторних випробувань зразків однієї із других страв за переліком з фактичного меню:

4.4.1.1. Холодні страви; Страви з м'яса; Страви з птиці; Страви з риби; Страви із сиру кисломолочного; Страви з яєць; Овочеві страви та гарніри; Страви з круп та макаронних виробів; Страви з борошна; Холодні страви на мікробіологічні показники (МАФАМ; БГКП (колі-форми); S.aureus; E.coli; Бактерії роду Proteus; Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella, віруси).

4.4.1.2. Страви з м'яса, зокрема з м'яса птиці (кроля) на мікробіологічні показники (МАФАМ; БГКП (колі-форми); S.aureus; Бактерії роду Proteus; Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella).

4.4.1.3. Страви з риби на мікробіологічні показники (МАФАМ; БГКП (колі-форми); S.aureus; Бактерії роду Proteus; Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella).

4.4.1.4. Страви із сиру кисломолочного на мікробіологічні показники (МАФАМ; БГКП (колі-форми); S.aureus; Бактерії роду Proteus; Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella).

4.4.1.5. Страви з яєць на мікробіологічні показники (МАФАМ; БГКП (колі-форми); S.aureus; Бактерії роду Proteus; Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella).

4.4.1.6. Овочеві страви та гарніри, зокрема з круп та макаронних виробів на мікробіологічні показники (МАФАМ; БГКП (колі-форми); S.aureus; Бактерії роду Proteus; Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella, віруси).

4.4.1.7. Страви з яєць на мікробіологічні показники (МАФАМ; БГКП (колі-форми); S.aureus; Бактерії роду Proteus; Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella, віруси).

4.4.1.8. Страви з борошна, зокрема солодкі страви, тістечка на мікробіологічні показники (МАФАМ; БГКП (колі-форми); S.aureus; Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella, віруси).

ПП 12	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020		09-2022	12	19

4.4.2. Періодичний лабораторний контроль за мікробіологічними показниками здійснюється – щомісяця (щокварталу). Доказами відповідності є наявність результатів лабораторного випробування.

4.4.3. У разі виникнення невідповідності: Призупинити використання партій сировини, що використовувалась; Ініціювати проведення повторного відбору зразків інгредієнтів та аналогічної страви; Перевірити точність вимірювальних засобів (термометрів); Переглянути температурні режими приготування; Контроль виконання щодо усунення невідповідності; Медпрацівнику провести навчання з персоналом.

4.4.4. Для контролю здійснених корегувальних дій щодо виконання санітарних вимог та дотримання технологічних процесів враховуються: Результати мікробіологічних випробувань перших страв раціону; записи в Журналі гігієнічного навчання (Ж-08).

4.5. Наявність результатів лабораторних випробувань зразків однієї із третіх страв (напої) за переліком з фактичного меню на мікробіологічні показники: МАФAM; БГКП (колі-форми); S.aureus; Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella, віруси.

4.5.1. Періодичний лабораторний контроль за мікробіологічними показниками здійснюється – щомісяця (щокварталу). Доказами відповідності є наявність результатів лабораторного випробування.

4.5.2. У разі виникнення невідповідності: Призупинити використання партій сировини, що використовувалась; Ініціювати проведення повторного відбору зразків інгредієнтів та аналогічної страви; Перевірити точність вимірювальних засобів (термометрів); Переглянути температурні режими приготування; Контроль виконання щодо усунення невідповідності; Медпрацівнику провести навчання з персоналом.

4.5.3. Для контролю здійснених корегувальних дій щодо виконання санітарних вимог та дотримання технологічних процесів враховуються: Результати мікробіологічних випробувань перших страв раціону; записи в Журналі гігієнічного навчання (Ж-08).

4.6. Наявність блок – схем виробничих процесів приготування страв, згідно груп за картотекою страв: 1. Холодні страви; 2. Страви з м'яса; 3. Страви з птиці; 4. Страви з риби; 5. Страви із сиру кисломолочного; 6. Страви з яєць; 7. Овочеві страви та гарніри; 8. Страви з круп та макаронних виробів; 9. Страви з борошна.

4.6.1. Контроль наявності блок-схем та дотримання технологічних процесів приготування страв здійснює керівник закладу, медична сестра, або відповідальна особа (призначена наказом), відповідальні виконавці.

4.6.2. У разі виникнення невідповідності: Контроль виконання щодо усунення невідповідності; Медпрацівнику провести навчання з персоналом; Контроль здійснення корегувальних дій щодо виконання санітарних вимог та дотримання технологічних процесів шляхом виправлень Блок – схеми; записів в Журналі гігієнічного навчання (Ж-08).

ПП 12	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020		09-2022	13	19

5. Процедури контролю занепридатними (невідповідними) харчовими продуктами, включно звикористанням запевних умов чидляіншихцілей, розроблено.Поводження зусіманепридатними (невідповідними) харчовими продуктами таїхвидаленняздійснюютьсявідповідно довиду проблеми та/абоспеціальнихвимог.

5.1.Проводиться контроль приймання продуктів харчування до закладу та їх руху:

5.1.1.Облік продуктів харчування включає:повний облік надходження і своєчасну реєстрацію у документах руху продуктів харчування (прийняття, видача, передача, повернення і т.д.);

5.1.2.Продукти харчування та продовольча сировина приймаються комірником (завгоспом), кухарем дошкільного навчального закладу або особою, яка визначена наказом керівника, відповідальною за приймання продуктів, із залученням медпрацівника (склад комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини затверджується керівником закладу);

5.1.3.Медична сестра під час приймання комірником (кухарем) продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, контролює їх безпечність, якість та простежуваність у Журналі бракеражу сирої продукції (Ж-11) за термінами реалізації і умовами зберігання;

5.1.4.Комірник (завгосп) контролює умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу, відповідає за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за додержання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні, здійснює їх облік у Книзі складського обліку;

5.1.5.Заборонено приймати продукти недоброякісні або сумнівної якості, із закінченим терміном придатності або на межі його закінчення, без відповідного маркування.

5.2. Контроль бракеражною комісією:

5.2.1. Оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, за наявності маркування та супровідних документів, що підтверджують їх походження,безпечність і якість, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються, термін реалізації і час виготовлення позначаються у годинах).

5.2.2. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту комісією з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини:

- складається акт бракеражу у 3-х примірниках;

-недоброякісна продукція разом із актом, що підтверджує недоброякісність, повертається постачальнику.

5.2.3. При надходженні продуктів низької якості до постачальника надсилається претензійний лист, копії цього листа направляються розпоряднику закупівлі (до управління освіти і науки). У листі вказуються вага продуктів, наводяться відомості щодо продуктів низької якості (до листа обов'язково додається акт бракеражу).

ПП 12	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020		09-2022	14	19

5.2.4. Документування: 1. наказ керівника (склад бракеражної комісії); 2. Журнал бракеражу сирової продукції (Ж-11); 3. Акт бракеражу; 4. Претензійний лист; 5. Книга складського обліку (Ф-08).

5.2.5. Відповідальні особи: Бракеражна комісія (медпрацівник, комірник (завгосп), кухар), керівник закладу.

5.3. Проводиться контроль зберігання продуктів та продовольчої сировини у коморі:

5.3.1. Комірник (завгосп) несе повну відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари, додержання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.

5.3.2. Шеф-кухар або кухар несе відповідальність за продукти харчування, що знаходяться на харчоблоці.

5.3.3. Контроль бракеражною комісією: Облік продуктів та продовольчої сировини здійснюється у Книзі складського обліку, де вказується дата їх надходження, номер накладної, постачальник, об'єм поставки, дата та об'єм щоденної реалізації. У разі псування продуктів у коморі або на складі дошкільного навчального закладу, комісією з бракеражу складається акт, в якому зазначається:

- час складання акта, назву закладу, прізвища і посади осіб, які брали участь у вибракуванні недоброякісних продуктів харчування;
- реквізити постачальника, вид, номер і дату супровідних документів, разом з якими надійшли продукти харчування;
- інші дані, що необхідні для більш докладної характеристики продуктів;
- причини псування продуктів.

5.3.4. Документування: Наказ керівника (склад бракеражної комісії); Акт бракеражу; Книга складського обліку (Ф-08).

5.3.5. Відповідальні: Бракеражна комісія (медпрацівник, комірник (завгосп), кухар), керівник закладу.

5.4. Проводиться контроль фактичної кількості відходів:

5.4.1. Для встановлення фактичної кількості відходів після завезення у дошкільний навчальний заклад свіжих овочів необхідно провести їх контрольну зачистку;

5.4.2. Фактична кількість відходів встановлюється зважуванням продукту до і після холодної обробки. Кількість відходів ділиться на масу продукту до очищення (у г бруто) та помножується на 100%.

5.4.3. У разі надходження продуктів харчування, продовольчої сировини, в якій питома вага відходів перевищує стандартну, здійснюється контрольна кулінарна обробка, під час якої встановлюється фактична кількість відходів.

5.4.4. Відходи м'яса, риби, яєць тощо зберігаються до вечора, тобто закінчення робочого дня кухарів.

5.4.5. Належне ведення документації: До Зошиту обліку відходів (Ф-05) заноситься інформація щодо відходів (неїстівна частина у відсотках) після холодної обробки або до другої термічної обробки риби, м'яса, які використовуються для приготування котлет, биточків та інших страв.

ПП 12	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020	09-2022	15	19

5.4.6. В разі виявлення невідповідності: Якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує стандартні відходи, на такі продукти за результатами обробки, складається акт бракеражу у 3-х примірниках та робиться відповідний запис у Зошиті обліку відходів (Ф-05) (фактична кількість відходів у відсотках), за підписом трьох осіб (медсестри, кухаря і незалежної особи), який засвідчується підписом керівника закладу.

5.4.7. Документування: Наказ керівника (склад бракеражної комісії); Акт бракеражу; Зошит обліку відходів (Ф-05).

5.4.8. Відповідальні: Бракеражна комісія (медпрацівник, комірник (завгосп), кухар), керівник закладу.

6. Коригувальні дії на випадок, якщо непридатні (невідповідні) продукти негативно впливають на безпечність харчових продуктів:

6.1. Бракеражна комісія проводить: Контроль приймання продуктів харчування до закладу та їх рух; Контроль умов зберігання продуктів харчування у коморі та складі; Контроль утворення відходів; Контроль дотримання вимог; Належне ведення документації.

6.2. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту комісією з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини:

- Складається акт бракеражу у 3-х примірниках;
- Недоброякісна продукція разом із актом, що підтверджує недоброякісність, повертається постачальнику;
- При надходженні продуктів низької якості до постачальника надсилається претензійний лист, копії цього листа до управління освіти і науки (до листа обов'язково додається акт бракеражу);

6.3. На продукти в яких неїстівна частина перевищує стандартні відходи, складається акт бракеражу у 3-х примірниках та робиться відповідний запис у Зошиті обліку відходів (фактична кількість відходів у відсотках), за підписом трьох осіб (медсестри, кухаря і незалежної особи), який засвідчується підписом керівника закладу.

6.4. Документування: Наказ керівника (склад бракеражної комісії); Журнал бракеражу сирової продукції (Ж-11); Акт бракеражу; Претензійний лист; Книга складського обліку (Ф-08); Зошит обліку відходів (Ф-05); Договір на утилізацію відходів.

6.5. Відповідальні: Бракеражна комісія (медпрацівник, комірник (завгосп), кухар), керівник закладу.

ПП 12	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль технологічних процесів»	05-2020		09-2022	16	19