

КРИТИЧНІ КОНТРОЛЬНІ ТОЧКИ

- приймання сировини (ККТ №1)

Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини здійснюється спеціальним автотранспортом з маркуванням «продукти». Водій цього транспорту має при собі особову медичну книжку.

Продукти харчування та продовольча сировина приймаються комірником із залученням медичного працівника (якщо відсутній медичний працівник з поважної причини то слід залучити будь якого члена бракеражної комісії).

Оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією. Вони приймаються лише за наявності супровідних документів, що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідають вимогам державних стандартів та мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Терміни реалізації поступившої сировини визначаються підприємством-виробником або підприємством-постачальником.

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 невиконанні ні заявки на продукти харчування та продовольчу сировину або надходження продуктів низької якості до постачальника надсилається претензійний лист ,копії цього листа-до управління освіти і науки місцевої державної адміністрації, територіального органу Держпродспоживслужби. У листі вказуються вага продуктів, нестачу яких встановлено, перелік продуктів ,які не завезено ,або наводяться відомості щодо продуктів низької якості(до листа обов'язково додається акт бракеражу). Закон України « Про вилучення з обігу ,переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» **Молоко** як продукт, що особливо швидко псується ,приймається безпосередньо на кухню, минаючи комору, за виключенням молока тривалого строку дії зберігання у пакетах. Сире молоко повинно зберігатися у холодильнику і кип'ятитися при необхідності його використання.

Кисломолочні напої в дрібній розфасовці даються безпосередньо дітям не допускаючи переливання або змішування в одній ємності.

Відомості про продукти що швидко псуються, у тому числі молока, реєструються сестрою медичною у Журналі бракеражу сирих продуктів.(п.10.ДСанПіН42-123-5777-91)

- Зберігання сировини (ККТ №2)

Продукти харчування ,продовольчу сировину і тару зберігають у спеціально обладнаних коморах, овочесховищах ,де забезпечено дотримання санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства,

температурний режим. Комори обладнані необхідним обладнанням, меблями, посудом, інвентарем, у тому числі для відкривання тари, засобами вимірювання(ваги). Стелажі, шафи для зберігання продуктів підняті від підлоги на 15 сантиметрів для забезпечення прибирання. Також стелажі, шафи встановлені від стіни на відстані 20 см. Сіль, цукор, яйця зберігаються у сухому приміщенні, окремо від продуктів ,які сильно пахнуть.

Для зберігання продуктів які особливо швидко псуються, використовується холодильне обладнання (холодильники, холодильні камери, морозильні камери) Для молочних та м'ясних продуктів передбачене окреме зберігання, для всіх інших товарне сусідство..(п.10.ДСанПіН42-123-5777-91)

- Переробка сировини (ККТ № 3)

- під час готування страв дотримуються поточність виробничого процесу .
- обробку сирих і готових продуктів проводиться на різних столах з відповідним маркуванням.
- забороняється розморожування (дефростація) м'яса дрібними шматками а також у воді або поруч з водою.
- не допускається повторне заморожування .
- місця які мають згустки крові, клейма, а також забиті місця, ретельно зачищаються і видаляються.
- риба розморожується у воді або на повітрі. При цьому для зменшення втрат мінеральних речовин у воду додають сіль кухонну у розрахунку 7-10 г. на 1л. води.
- рибне філе не розморожується у воді.

(п.11.ДСанПіН42-123-5777-91)

Кулінарна обробка продуктів включає холодну і термічну обробки, які необхідно проводити з максимальним збереженням смакової якості і поживної цінності, зокрема вітамінів, Плодоовочеві продукти ,що призначені для споживання в сирому вигляді, ретельно миються та обдаються крутим кип'ятком у друшляку. З метою зберігання вітаміну С овочі необхідно очищати і нарізати безпосередньо перед приготуванням страв ,закладати у підсолону воду що кипить, варити в посуді з нержавіючої сталі під кришкою не допускаючи бурхливого кипіння.

Кулінарна обробка продуктів повинна максимально зберігати харчову цінність, підвищувати засвоєння їжі, надавати їй приємного зовнішнього вигляду ,смаку й запаху. Мікробне забруднення продуктів, що виникає при їх первинній обробці ліквідується наступною термічною обробкою

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

- використання несправного технологічного обладнання,
- недостатній температурний режим приготування страв,
- скорочення часу термічної обробки продуктів.

Під час холодної і термічної обробки продуктів необхідно суворо дотримуватися вимог санітарних правил і норм, контролювати роботу технічного обладнання(терморегуляторів, духових шаф, духовок).

Варити тушкувати продукти слід при температурі 100 градусів С, смажити-при 195-200 градусів С. Що забезпечить знищення мікроорганізмів та забезпечить бактеріологічну безпеку готових страв.

Вироби з м'ясного або рибного фаршу(котлети, тюфтельки, зрази, битки...) повинні проходити двічі термічну обробку: смаження в жиру на плиті впродовж 10 хвилин з наступним смаженням в духовій шафі 10 хвилин при температурі 220-250 градусів Аналогічно готують сирники, смажену рибу шматками, печінку.

При використанні відвареного м'яса птиці, риби для приготування других страв їх після розподілу на порції необхідно обов'язково повторно кип'ятити м'ясорубки. (п.11.ДСанПіН42-123-5777-91)

Всі страви які виготовляються на харчоблоці готуються за технологічними картками. Технологічні картки складені у відповідності з книгами: « Питание детей» М.І .Снігур, З.Т. Корешкова «Радянська школа» Київ 1988р. « Организация питания детей в учебно-воспитательных и оздоровительных учреждениях» Київ 1979р.

Включення до асортименту нових страв та продуктів проводиться тільки за умови отримання позитивного висновку Міністерства охорони здоров'я України.

Видача готової продукції (ККТ № 4)

- При роздачі готових страв(супи, соуси, напої)повинні мати температуру не нижче 75 градусів С, **Другі** страви та гарніри не нижче 65градусів С, **Холодні** супи не вище14 градусів С.

- Готові страви можуть знаходитись на плиті не більше 2-3 години.

- Гастрономічні вироби, овочі на видачу повинні порціонуватись безпосередньо перед видачею.

- Охолодження киселів, компотів, молока, виготовлених в плитних казанах, належить проводити в холодному цеху малодоступному для сторонніх осіб

- Забороняється залишати на другий день продукти, що швидко псуються: супи молочні , холодні, супи-пюре, м'ясо відварне.

Перед приготуванням готових страв медичним працівником, завідувачем харчоблоку за підписом керівника закладу складається щоденне меню, меню-розклад. При цьому використовується приблизне чотиритижневе меню.

Видачу готових страв дозволено тільки після зняття проби медпрацівником.

Проби знімаються безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі дітям після рівномірного перемішування в об'ємі що не перевищує одну порцію, відповідно до переліку страв, які наведено в меню-розкладці, за температури, за якої вживається страва. При цьому визначають фактичний вихід страви їх

температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Кожну частину страви оцінюють за такими параметрами: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі, наявність сторонніх домішок.

Результати зняття проби заносяться до журналу «бракераж готової продукції» відповідальною особою за зняття проби .

Видача їжі дозволяється тільки за наявності запису у наведеному журналі «до видачі дозволяю» (кожної страви окремо)та особистого підпису м/с.

Щодня завідувачем виробництва(кухарем) відбирається добова проба кожної страви, які є показником якості роботи кухарів закладу. Добова проба відбирається перед видачею їжі школярам з казана у присутності м/с в чистий посуд із кришкою(попередньо прокип'ячений). Добові проби зберігаються впродовж доби в спеціально відведеному в холодильнику місці при температурі від +2 до +6 градусів С. (п.12.ДСанПіН42-123-5777-91)

Відходи: (ККТ №5)

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №2809-IV із змінами та доповненнями стаття №46

- відходи знезаражуються та якомога скоріше видаляються з харчоблока в спеціально промаркованому посуді.

- незалежно від обсягу наповнення відходи випорожнюються наприкінці кожного дня.

- ємність в якій зберігалися відходи знезаражується, ополіскується гарячою водою і просушується. (підпункт 2.11.1-2.11.6 розділуII наказу№590)

Миття столового посуду (ККТ №6)

Проводиться механічним способом або ручним якщо є проблеми з електро-постачанням.

Режим миття столового посуду при ручному способі :

- а) механічне видалення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою;
- б) у першому гнізді ванни миття щіткою у воді що має температуру 50⁰, з додаванням дозволених МОЗ України мийних засобів;
- в) дезінфекція посуду проводиться у другому гнізді ванни з додаванням дозволених МОЗ України дезінфекційних засобів.
- г) ополіскування посуду у третьому гнізді ванни гарячою проточною водою з температурою не нижче 65⁰С , для чого посуд загрузається у металеві сітки;
- д) просушування посуду у сушильних шафах,на спеціальних решітках або спеціальних полицях.

Режим миття кухонного посуду:

- харчові котли очищують від залишків їжі і миють у гарячій воді 45⁰-50⁰С з додаванням миючих засобів за допомогою щіток з ручками потім ополіскують гарячою водою 65⁰С.

- дозволяється ополіскувати харчові котли, каструлі та ін. за допомогою гнучкого шлангу з душовою насадкою.
- для миття кухонного посуду встановлено двохгніздні ванни затверджених типорозмірів.

Режим миття скляного посуду:

- а) механічна очистка;
- б) миття з використанням мийних засобів і знезаражування;
- в) ополіскування посуду у другому гнізді ванни гарячою проточною водою з температурою не нижче 65⁰С;
- г) прожарювання вимитих приборів у духових шафах протягом 2-3 хвилин, чисті столові набори зберігаються у вертикальному положенні (ручками догори) в касетах які щоденно промиваються .

Прибирання та дезінфекція: (ККТ №7)

- **столи** мють гарячою водою з милом, содою спеціально виділеними для цього серветками з промаркованої тари. Ганчір'я після використання кип'ятять у 2% розчині соди(у кінці дня)просушують і зберігають в промаркованій ємності з кришкою.
- **обладнання** після приготування їжі розбирають, ретельно промивають гарячою водою з миючим засобом, ополіскують окропом, висушують. Металеві частини машини після миття просушується в духовій шафі.
- **холодильне обладнання** розморожується і миється за необхідності.
- інвентар (ножі, дошки ,веселки, качалки тощо) ,кухонний посуд після використання очищають ,миють гарячою водою (65⁰С), просушують на гранчастих полицях . Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

Столи, ванни для миття кухонного ,столового посуду після закінчення роботи мють миючими засобами.

- **мочалки , ганчірки, щітки, йоржики** після миття посуду , кухонного інвентарю промивають, перуть з миючим засобом, прополіскують і висушують (при зношенні своєчасно замінюють на нові)
- **ємності для столових приборів**, розноси для зберігання чистих чашок мються не рідше одного разу на день .
- **усі приміщення** харчоблоку необхідно прибирати щоденно (втирати пил, мити підлогу тощо) з використання засобів ,які мають позитивний висновок державної санітарно-епідемічної експертизи та дозволені до застосування у дитячих закладах. Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання (опалювальних приладів , підвіконь, стін тощо)із застосуванням мийних засобів і дезінфекційних засобів.
- **інвентар для прибирання приміщень** (тази ,відра, щітки, швабри, йоржики, ганчірки)всі промарковані масляною фарбою і закріплені за кожним з цехів, складами, туалетам. Інвентар для туалету промаркований червоною фарбою.(підпункт 2.9.2 пункту 2.9 розділу II наказу 590)

Водопостачання: (ККТ №8) належні умови проектування та стан систем водопостачання, водовідведення їх технічний огляд, ремонт, прибирання проведено(підпункт 2.7.2 пункту 2.7 розділу II наказу № 590) Згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» стаття №47. Та згідно ДСанПіН №2.2.4-171-10 «гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною».

Електропостачання:(ККТ №9) підпункт 2.7.6 пункту 2.7 розділу II наказу №590

Вентиляція:(ККТ №10) (ДСанПіН42-123-5777-91п.5.1-5.6), підпункт 2.7.3 пункту 2.7 розділу II наказу №590, пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ №771

Боротьба з шкідниками:(ККТ №11). Згідно «Методичним рекомендаціям по боротьбі з гризунами в населених пунктах». №28-6/5 від 06.10.1981р.

Медичні огляди працівників харчоблоку:(ККТ №12)
ДСанПіН5.5.2.008-01.Наказ МОЗ України від 23.07.2002 №280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних оглядів працівників окремих професій ,діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення та може призвести до поширення інфекційних хвороб». Також підпункт 2.10.2 пункту 2.10 розділу II наказу №590.