

## **РОБОЧА ПРОГРАМА**

**щодо безпеки води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами**

### **I. Безпечність води, льоду, пари**

1. Організувати забезпечення:

- відповідність умов зберігання води;
- стан водопровідної мережі на потужності;
- підготовку води для використання;
- спосіб використання води та неможливість перехресного забруднення через контактні поверхні.

2. Вода, яка є інгредієнтом для харчових продуктів, і така, що може прямо чи опосередковано контактувати з продуктами, вода зворотня повинні відповідати вимогам щодо питної води.
3. Система холодного водопостачання в ЗЗСО – централізована, система гарячого водопостачання – водонагрівальні прилади.
4. Кількість холодної води, її достатність визначати слід згідно розрахунків СН:П2.04.-01-85. Організувати проведення розрахунків водоспоживання та водовідведення ліцензованим підприємством. (Додаток 1)
5. Згідно р.V п.1 СР вода, що постачається у ЗЗСО повинна відповідати вимогам Державних санітарних норм і правил «Гігієнічним вимогам до води питної, призначеної для споживання людиною»( ДСанПіН 2.2.4-171-10), затвердженого наказом МОЗ України від 12.05.2010 № 400, зареєстрованого в Мініюстиції України 01.07.2010 р № 452/17747.
6. Контролювати згідно графіку проведення санітарно-мікробіологічних досліджень питної води водопровідної у місці відбору – крані харчоблоку на відповідність ДСанПіН 2.2.4.-171-10 «Гігієнічним вимогам до води питної, призначеної для споживання людиною» (ЗМЧ, загальні колі форми, ентерококи, E.coli)
7. Постійно фіксувати результати дослідження. (відповідальна)  
(Акти )
8. Всі процедури контролю води питної після фільтру, методів відбору зразків води, видів аналізів та методик з їх проведення, періодичність ґрунтуються на оцінці ризику. У випадку відхилень результатів досліджень води передбачити можливі коригувальні заходи, а у випадку негативних результатів – попереджувальні заходи.
9. Документи про якість та безпеку води ( протоколи, довідки тощо) за результатами лабораторних досліджень та заходи необхідно зберігати.
10. Кип'ячена питна вода, яка має відповідний дозвіл на користування для дітей для організації питного режиму повинна сприяти оптимальному задоволенню потреб малюків у безпечній та якісній воді. Кожна дитина за потреби повинна отримувати кип'ячену безпечну питну воду.

## **II. Безпечність допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами**

1. Організувати та забезпечити :
  - наявність документального підтвердження на використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
  - оцінку можливих ризиків, які можуть виникнути внаслідок використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.
2. Контролювати, аби відповідні продукти харчування, продовольча сировина та тара зберігалися у спеціально обладнаних коморах, овочесховищах, де забезпечено дотримання санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим. Комори повинні бути оснащені необхідним обладнанням, меблями, посудом, інвентарем, у тому числі для відкривання тари, засобами вимірювання, гирями, тарою тощо. Стелажі, шафи, полиці для зберігання продуктів харчування повинні бути підняті від підлоги на 15 см для забезпечення можливості прибирання. При зберіганні продуктів у тарі на підтоварниках або стелажах їх необхідно встановлювати на відстані 20 см від стіни. Сіль, цукор, яйця необхідно зберігати у сухих приміщеннях, окремо від продуктів, які сильно пахнуть. Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, необхідно використовувати холодильне обладнання (холодильники побутові, холодильні шафи, морозильні камери).

Відомості про безпечність та якість продуктів, що швидко псуються, у тому числі молока, реєструються сестрою медичною у Журналі бракеражу сирих продуктів. *(Додаток 15 до пункту 1.37 Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом МОіН України, МОЗ від 17.04.2006 № 298/227, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 05.05.2006 № 523/12397)*

Тара, в якій надходять продукти, що швидко псуються ( м'ясо, риба, молочні продукти тощо), повинна мати кришки. Тара та кришки повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених МОЗ України для контакту з продуктами харчування: тару необхідно відповідно промаркувати- «м'ясо», «сметана», «риба», «сир кисломолочний» тощо і використовувати за призначенням. Після кожного використання тара підлягає обов'язковому миттю гарячим 2% розчином кальцинованої соди з наступним ошпарюванням окропом і просушуванням. Обмінну

тару необхідно зберігати в спеціально відведених місцях, що виключає її забруднення.

3. Комірник несе повну матеріальну відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари, додержання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Облік продуктів та продовольчої сировини, а також тари здійснюється у Книзі складського обліку, де вказується дата їх надходження, номер накладної, постачальник, об'єм поставки, дата та об'єм щоденної реалізації. За продукти харчування, що знаходяться на харчоблоці повну матеріальну відповідальність несе кухар. *(Додаток 12 до пункту 1.38 Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом МОіН України, МОЗ від 17.04.2006 № 298/227, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 05.05.2006 № 523/12397)*
4. Постійно моніторити стан технологічного обладнання на харчоблоці, яке повинно бути в належному стані, а саме: промаркованим щодо об'єму і призначення: плити, духові шафи, пательня, м'сорубка, овочерізка. Оснащення харчоблоку повинно відповідати санітарним вимогам: столи для обробки продуктів харчування, шафи, стелажі, підтоварники тощо.
5. З метою профілактики спалахів ГКІ та харчових отруєнь не допускати 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 технологічного обладнання ( терморегуляторів духових шаф, духовок). Варити і тушкувати продукти слід при температурі 100 градусів., смажити – 195-200 градусів. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв. *(Додаток 16 до пункту 4.26 Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом МОіН України, МОЗ від 17.04.2006 № 298/227, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 05.05.2006 № 523/12397)*

Найбільш небезпечними щодо виникнення кишкових інфекцій є вироби з м'ясного або з рибного фаршу ( котлети, тюфтельки, зрази, битки тощо). Тому ці вироби повинні двічі проходити термічну обробку: смаження в жиру на плиті впродовж 10 хвилин з наступним смаженням у духовій шафі 10 хвилин при температурі 220-250 градусів. Аналогічно слід дотувати 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 у бульоні. Для обробки сирого та вареного м'яса потрібно мати окремі м'ясорубки.

6. Згідно р. IX п.9.2. СР виробничі столи повинні мати покриття з нержавіючої сталі, дюралюмінію, алюмінію, оцинкованого заліза ( без швів на робочій поверхні із закругленими краями), а також маркірування окремо для сирової і готової продукції ( для м'яса, риби, овочів тощо). Столи, які покриті оцинкованим залізом допускати лише для обробки сирого м'яса або риби. Для виготовлення виробів з борошна допускати столи з дерев'яною гладкою поверхнею без щілин. Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи миють миючими засобами.
7. Постійно контролювати робочий стан холодильного обладнання (холодильники побутові, камери, морозильні камери тощо), повинні бути справні термометри для контролю температурного режиму під час збереження продуктів харчування.
8. Молоко, як продукт, що особливо швидко псується, необхідно приймати безпосередньо на кухню, минаючи комору, за виключенням молока тривалого терміну зберігання у пакетах.
  - 8.1. Сире молоко повинне зберігатися у холодильнику і кип'ятитися при необхідності його використання.
  - 8.2. Масло вершкове повинно зберігатися у холодильному обладнанні у тарі виробника.
  - 8.3. Сир твердий необхідно зберігати без тари на чистих дерев'яних дошках, які періодично слід протирати серветкою, що просочена 3% розчином кухонної солі. Якщо сир розрізаний, його зберігають загорнутим у серветку, що змочена 3% розчином кухонної солі.
9. Картопля, соління та інші овочі вимагають особливих умов зберігання. Комора повинна бути сухою, без природного освітлення та мати достатню вентиляцію. Висота шару картоплі або інших овочів не повинна перевищувати 1,5м. Стан овочів при зберіганні необхідно контролювати 1-2 рази на тиждень, при цьому зіпсовані овочі слід негайно видаляти.
10. Житній і пшеничний хліб зберігаються окремо один від одного. Дверцята шафи для хліба повинні бути з отворами для вентиляції. Хлібні полиці або лотки для зберігання хліба один раз на тиждень протирають білою тканиною, що змочена 1% розчином столового оцту.
11. Яйця зберігати у сухому прохолодному приміщенні. Перед приготуванням страв яйця обов'язково слід замочувати на 30 хвилин у 2% розчині питної соди, після чого миють проточною водою. Для миття яєць повинна бути окрема ємність з маркіруванням « для миття яєць».
12. Постійно контролювати безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, бо вона залежить від умов зберігання, температури, вологості. У випадку недодержання товарного сусідства, несприятливих умов, овочі псуються, гниють, висихають, частково втрачають вагу, збільшується відсоток відходів. *(Додаток 14 до пункту*

*4.21 Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затверджені наказом МОіН України, МОЗ від 17.04.2006 № 298/227, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 05.05.2006 № 523/12397)*

13. У разі псування продуктів у коморі або на складі закладу, комісією з бракеражу складається акт. В акті необхідно зазначити:
  - час складання акта, назву закладу, прізвище і посаду 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.
14. Під час приготування страв необхідно суворо дотримуватися поточності виробничого процесу. Обробку сирих і готових продуктів необхідно проводити на різних столах з відповідним маркуванням. Заборонити розморожування ( дефростацію) м'яса дрібними шматками, а також у воді або поруч із плитою. Не допускати його повторного заморожування. Рибу слід розморожувати на повітрі або у воді. При цьому для зменшення втрат мінеральних речовин у воду додають сіль кухонну у розрахунку 1-10г на 1 л води. Рибне філе не дозволяється розморожувати у воді..
15. Кулінарна обробка продуктів включає холодну і термічну обробки, які необхідно проводити із максимальним збереженням смакової якості і поживної цінності, зокрема вітамінів. Плодоовочеві продукти, що призначені для споживання у сирому вигляді, повинні після ретельного миття обдаватися крутим окропом у друшляку. З метою зберігання вітаміну С овочі необхідно очищати і нарізати безпосередньо перед приготуванням страв, закладати у підсолену воду, що кипить, варити в посуді з неіржавіючої сталі під закритою кришкою, не допускаючи бурхливого кипіння.
16. Забезпечити харчоблок відповідним посудом. Він повинен бути різного розміру і призначення (каструлі, сковороди, казани, відра, ополоніки розливні, лопатки дерев'яні, виделки, ложки, мірний посуд тощо), виготовленими з нержавіючої сталі, алюмінію, чавуну, дерева. Емальований слід використовувати лише для зберігання продуктів та для доставки готових страв у групи, але при умові відсутності пошкодження емалі. На зовнішню стінку казанів, кастрюль, ручки ополоників наносити фарбою маркування щодо їх об'єму і призначення. Інвентар, кухонний посуд після використання очищають, слід мити водою 50градусів з миючим засобом і ополіскувати гарячою водою (65 градусів), просушуючи на градчастих полицях. Металевий інвентар після миття прожарювати у духовій шафі.

17. Контролювати терези товарні, гастрономічні, повинні бути в справному стані, з повіркою щорічною та відповідними документами. Перевірку проводить організація, яка має дозвіл. Засоби вимірювання повинні бути промаркованими окремо для сирої та готової продукції.
18. Набори дошок повинні бути виготовлені з твердих порід дерева, з гладкою поверхнею, промаркованими, ножів, що марковані відповідно до призначення ( «МС»- м'ясо сире, « МВ» - м'ясо варене, «РС» - риба сира, « РВ» - риба варена, « РОс» - риба оселедець, «ОС»-овочі сирі, «ОВ»-овочі варені», « Салат» - для салату з сирих або квашених овочів, «Г»-гастрономія ( для гастрономічних виробів: сир твердий, ковбаса), « Х»- хліб, «Т»-тісто).
19. Всі допоміжні матеріали, які контактують з харчовим продуктами після приготування їжі ретельно промивати гарячою водою з мийним засобом, прополіскувати окропом, висушувати. Металеві частини машин після миття слід просушувати в духовій шафі. Холодильне обладнання розморожувати і мити за необхідності. Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи мити з використанням мийних засобів.
20. Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, кухонного інвентарю і столів промивати, прати з мийним засобом, прополіскувати і висушувати при зношенні своєчасно замінювати на нові.
21. Сита, серветки, марлю для проціджування і віджимання після використання промивати у гарячій воді з мийними засобами, після чого серветки і марлі кип'ятити і просушувати.
22. Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, недоїдки після харчування дітей збирати у спеціально маркованій ємності, які наповнюються не більше ніж 2/3 об'єму. Незалежно від обсягу наповнювання їх випорожнювати наприкінці дня, промивати 2% розчином кальцинованої соди, ополіскувати гарячою водою і висушувати.
23. Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня прибирати ( витирати пил, мити підлогу тощо) з миючими засобами. Один раз на місяць проводити генеральне прибирання ( опалювальних приладів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням миючих і дезинфікуючих засобів: 0,5% розчин хлораміну
24. З метою здійснення нагляду за безпечністю і якістю харчування представники Держпродспоживслужби, які мають відповідний дозвіл у присутності представника адміністрації повинні проводити відбір проб для лабораторного дослідження на калорійність. Проби відбираються на харчоблоці. Перед відбором I страви вміст казана ретельно слід перемішати, відібрати 5 -10 порцій в окрему каструлю, ще раз перемішати та розлити у тарілки, після чого відібрати одну порцію, ретельно збираючи ложкою з тарілки всі дрібні часточки страви і приєднують їх до проби. При відборі проби II страви, в тому числі приготованих із січеного м'яса , риби, птиці з наповнювачами

відбирають для дослідження основний виріб ( котлету, биток, сирник), окремо – гарнір і соус. Основний виріб зважують у кількості 5-10 порцій, установлюють фактичну середню вагу, після чого відбирають одну порцію. Вироби з натурального м'яса, риби, птиці, печінки ( шматком) для дослідження не відбирають, визначають тільки її фактичний вихід і порівнюють його з рецептурою у меню-розкладці. Пробу гарніру відбирають згідно з меню-розкладкою після ретельного перемішування гарніру з центру казана і на відстані 3 см від його стінки. Соус ретельно перемішують шумівкою не менше 6-7 разів, після чого відбирають середню пробу. Відбір проби III страви здійснюється аналогічно до відбору проб I страв. Булочки і вироби з борошна, які виготовляє заклад загортають у пакет , обв'язують і пломбують. До відібраних проб додається акт відбору кулінарних виробів. При оцінці результатів лабораторних досліджень проб необхідно враховувати, що точність методів лабораторних досліджень складає  $\pm 10\%$ . Коефіцієнт вкладання (КВ) продуктів харчування у страви повинен складати 1.0. Допускається відхилення КВ не більше  $\pm 0,1$ . Відхилення вмісту вітаміну С у III страві може складати до  $\pm 20-30\%$ . Копії результатів досліджень ( за статистичною формою 205/о) направляється директору.