

Рекомендации для соблюдения требований ТР ТС 021/2011, принципов ХАССП, СанПиН 2.3/2.4.3590 на пищеблоке МБДОУ Детский сад №545 «Рябинка» по представленным фотоматериалам

Наблюдение	Рекомендация
<p>В мясорыбном цехе на полке производственного стола видны белые маркированные ящики, например, «К.С.».</p> <p>В овощном цехе – перфорированный ящик, где размещены упаковки с солью и др. пищевыми продуктами. На складе овощей – также ящик</p>	<p>При использовании такой тары, важно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить возможность использования таких ящиков, а также всех пластиковых контейнеров для контакта с пищевыми продуктами: проверить наличие документов на данные ёмкости (декларации) и наличие специальной маркировки на самих ёмкостях.</li> </ul> <p>На каждой должны быть два значка: вилка/стакан и треугольный значок с цифрой внутри (это говорит о допуске изделия к контакту с пищевыми продуктами и обозначенного цифрой материала, из которого сделан таз/ёмкость). Тазы, ёмкости, не имеющие такой маркировки, не разрешённые для контакта с пищевыми продуктами – не должны использоваться на пищеблоке, ни при хранении, ни при обработке пищевого сырья/продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- такие ящики должны быть внесены в перечень объектов мытья и обработки, должна проводиться их обработка, сушка и последующее хранение в выделенном месте, чтобы они не становились источниками доп.загрязнений пищевых продуктов</li> </ul>
<p>Выделены отдельные крючки для фартуков. Крючки маркированы, но два фартука висят на одном крючке</p>	<p>Разграничение мест хранения фартуков также является одним из мероприятий по предупреждению внутренних перекрёстных загрязнений между разными видами пищевого сырья, рекомендуется соблюдать места хранения (размешивания) фартуков</p>
<p>В горячем цехе, в овощном размещены стулья</p>	<p>Всё оборудование и окружение пищеблока должно поддаваться тщательной, качественной санитарной обработке. Такая мебель не поддаётся качественной обработке, как остальное окружение пищеблока и может стать источником доп.загрязнений и биологической опасности. Можно заменить (при необходимости) на низкие подтоварники из нержавеющей стали. Обратите внимание на рекомендации МР 2.3.6.0233-21 к оснащению конкретных цехов (Приложение 1)</p>
<p>Плитка борта вокруг картофелечистки со сколами</p>	<p>Нарушение целостности плитки может также вызвать попадание туда остатков овощей, очистков и пр. загрязнений и провоцировать развитие биологической опасности в цехе, поэтому рекомендуется спланировать и провести работу по восстановлению целостности поверхности бортика</p>
<p>Один цех для работы со свежими овощами</p>	<p>1 - Для того, чтобы безопасно работать со свежими овощами, в Учреждении должны быть:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Цех первичной обработки овощей (мойка, очистка, удаление шелухи и верхних листов).</li> </ol>

	<p>2) Цех вторичной обработки овощей (мойка, нарезка, шинковка). Нынешний набор производственных помещений пищеблока не позволяет в полной мере обеспечить соблюдение санитарных требований к организации процессов работы со свежими (неочищенными) овощами и требований ТР ТС 021.</p> <p>Для выхода из ситуации рекомендуется переходить на закуп очищенных овощей в вакуумной упаковке частично или по всему ассортименту корнеплодов. Хранение овощей в вакуумной осуществлять в холодильной камере. При переходе на закуп всех овощей, прошедших заводскую первичную очистку, цех будет вступать в роли II цеха по обработке овощей (вторичного).</p> <p>2 – В текущей ситуации с наличием свежих неочищенных овощей и обработке их в одном цехе, необходимо строго обеспечить соблюдение следующего принципа: при первичной обработке, например, картофеля, в цехе не должно проходить вторичной обработки овощей. Обязательно нужно замывать пол в цехе после работы по первичной очистке овощей (особенно «земляных») уборочным инвентарём соответствующей маркировки.</p>
<p>В ёмкости «ОВ.С» видны очищенные корнеплоды, предположительно лук</p>	<p>Если технологический процесс подготовки лука был в динамике, то ок. При необходимости же временного хранения овощей, прошедший первичную очистку, важно соблюдать требования к их временному хранению – холодильная камера в овощном цехе, маркировка «дата / время хранения «С...ДО...», закрытая ёмкость)</p>
<p>В Овощном цехе рядом с раковиной для мытья рук не видно наличие мыла (дозаторов), есть крючки, на них нет полотенец. Такая же ситуация рядом с раковиной для мытья рук в зоне мытья кухонной посуды и инвентаря</p>	<p>Учитывая предыдущее наблюдение, при наличии повара, работающего в цехе, необходимо обязательно обеспечить необходимые средства для соблюдения правил личной гигиены и минимизации / исключения риска передачи микробиологической опасности через руки персонала. Разместить мыло, полотенца по количеству работающих в цехе сотрудников</p>
<p>На фото не видно, нанесена ли маркировка на электронные настольные весы в овощном цехе</p>	<p>Рекомендуется проверить наличие маркировки на весах. Маркировка может отражать принадлежность к цеху, например, «ОВ.С», главное, закрепить и использовать оборудование, в т.ч. весовое за конкретным цехом</p>
<p>На складах размещены кондиционеры</p>	<p>Проверьте, что оборудованию обеспечено соответствующее обслуживание, в т.ч. чистка / замена фильтров, чтобы оборудование не стало источником микробиологического загрязнения продуктов. Сохраняйте договоры и акты выполненных работ по</p>

	обслуживанию кондиционеров при привлечении специализированной обслуживающей организации
Нож для вскрытия сеток / мешков торчал за батареей	Рекомендуется хранить ножи и любой инвентарь в состоянии, исключающим его дополнительное загрязнение. Нож, используемый на складе можно хранить на полке стеллажа или в закрытом пластиковом контейнере, который периодически обрабатывать
В зоне мытья кухонной посуды и инвентаря не оборудована локальная вытяжка над моечными ваннами	Оборудование, являющееся источников влаги и тепла, мучной пыли, должно быть оборудовано локальными вытяжками. Необходимо запланировать и обеспечить наличие локальной вытяжки.