



Детска градина „Радост“
5400, гр. Севлиево, ул. „Здравец“ №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02
e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

Утвърдил:
Директор на ДГ „Радост“ Севлиево -
Цанка Ненчева



Заповед № 141/05.02.2018 г.

СИСТЕМА ЗА САМОКОНТРОЛ

НА ОБЕКТ: ДЕТСКА ГРАДИНА „РАДОСТ“
ГР. СЕВЛИЕВО
УЛ. „ЗДРАВЕЦ“ №1



Системата за самоконтрол определя начина, по който се организира контрола над собствените дейности и поведение и се състои от три елемента:

- I. Програми за прилагане на добри производствени и добри хигиенни практики.
- II. План за осигуряване на безопасността на храните, основан на принципите на НАССП системата.
- III. Документация – писмени данни, че системата се прилага и работи ефективно.

Стандартът за системи за управление в детска градина «Радост» се прилага според нормативните изисквания.

Стандартът анализира опасностите и критичните контролни точки чрез превантивен подход, насочен към аспектите на безопасността на храните и разрешава потенциалните проблеми, като ги предвижда и контролира.

В образователната институция системата е средство за определяне, оценяване и контролиране на опасностите, които са критични за безопасността на храната.

Внедряването на система за самоконтрол осигурява безопасността на храните, съответстващо на изискванията на Кодекс Алиментариус или на БДС ISO 22 000.

Анализът на опасностите включва списък на всички потенциални биологически, химически или физически опасности, появата на които може да се очаква във всеки



отделен етап от получаването, съхраняването, приготвянето и транспортирането на храната.

Видове опасности:

- Микробиологичните опасности включват болесттворни бактерии, вируси или други микроорганизми.

- Химичните опасности включват токсини, тежки метали, пестициди, добавки в храните, които нарушават нормативно установените норми, както и почистващи и дезинфекционни препарати.

- Физичните опасности включват чужди тела, които могат да причинят наранявания или неприятни емоции, като парчета от метал, стъкло, дърво, пластмаса, хартия и други.

Всеки потенциален рисък се оценява в зависимост от сериозността на потенциалната опасност, която носи според вероятността тя да се появи.

Отговарящите за контрола /директор, домакин и медицински специалист/ описват и обсъждат контролните мерки, които се прилагат за всяка опасност.

Контролните мерки се прилагат за предотвратяване на безопасността, за елиминиране или редуциране на нейната сила на действие до допустимото ниво.

Основен принцип на поведение е определяне на критичните контролни точки (ККТ)

Критичната контролна точка е процес, който се поставя под контрол, чрез прилагане на контролна мярка, която ще елиминира, предотврати или намали до приемлив минимум вероятността от поява на критична опасност на храните. Всичко това се постига чрез определяне на система за наблюдение (мониторинг) върху провеждания в ККТ контрол.

В Детска градина „Радост“ наблюдението е ежедневно и периодично на определени интервали от време. Отчетените резултати се документират в констативни протоколи, които се подписват от лицата, които извършват наблюдението и пряко носят отговорност за дейността.

Добра практика е системата от основни хигиенни и технологични правила за работа, които се прилагат при действия с хранителни продукти, за да сведе до минимум риска от замърсяване на храните при доставка, съхранение, приготвяне и транспортиране на храните. Привилата се отнасят до:

- проектирането;
- състоянието;
- поддържането на сградите, помещенията, машините, апаратите, техническите съоръжения;



- използвани сировини, основни, спомагателни и опаковъчни материали;
- приемане, съхранение на хранителните продуктите;
- хигиената и обучението на персонала;
- системите за проследяване и контрол на качеството и технологичния процес;
- воденето на документация.

Спазването на нормативните изисквания гарантира прилагането на ефективна система за самоконтрол.

ПРОГРАМИ

ЗА ПРИЛАГАНЕ НА ДОБРИ ПРОИЗВОДСТВЕНИ И ХИГИЕННИ ПРАКТИКИ

- **Изисквания към сгради, помещения и технологично оборудване;**
- **Съхранение на храна;**
- **Поддържане на хигиенното състояние на обекта и дезинфекция;**
- **Технологична и термична обработка на храните;**
- **Лична хигиена на персонала;**
- **Обучение на персонала;**
- **Контрол върху вредителите;**
- **Изтегляне на храни от обекта;**
- **Документация;**

Алгоритъм на поведение.

Система за самоконтрол в Детска градина „Радост“

Работещите идентифицират всяка стъпка от своята дейност, съгласно директива



1993/43/ЕЕС на Европейския съюз, която е от значение за осигуряване безопасността на храните и гарантират установяването, осъществяването, поддържането и преразглеждането на адекватни процедури за безопасността, базирани на принципите, използвани за разработването на системата НАССР.

- Анализ на потенциалните рискове по отношение на храните в една операция.
- Идентифициране на точките по време на тези операции, при които може да се появи риск.
- Решаване, кои от идентифицираните точки са критични за безопасността на хранене.
- Преразглеждане на анализа на рисковете, критичните контролни точки и процедурите за контрол и мониторинг – периодично и при промени в операциите. Работещите в детската градина спазват правилата за хигиена.

Тези засягат:

- Основни изисквания към помещението, свързани с храни;
- Изисквания към санитарните възли;
- Транспорт;
- Изисквания към оборудването;
- Хранителните отпадъци;
- Водоснабдяване;
- Лична хигиена;
- Мерки приложими към хранителните продукти;
- Обучение.

ПРОГРАМА



ЗА ИЗИСКВАНИЯ КЪМ СГРАДИ, ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ

ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Детска градина „Радост“ е образователна институция за отглеждане и възпитание на деца от 2 до 7 годишна възраст, която е създадена на основание Заповед №505/09.09.2002 г. на Кмета на Община Севлиево.

ДГ „Радост“ се състои от две основни сгради: ДГ „Радост“ №1 и ДГ „Радост“ №2.

ДГ „Радост“ №1 е с обща площ - 2500 кв. м. Застроена площ - 570 кв.м.

Състои се от две сгради – массивна двуетажна типова сграда /детска градина/ и массивна едноетажна сграда /кухненски блок и котелно помещение/.

ДГ „Радост“ №2 се състои от една массивна двуетажна сграда. Обща площ - 4344 кв. м. Застроена площ - 421 кв.м.

ЦЕЛ НА ПРОГРАМАТА

Чрез правилното разпределение на помещенията, обзавеждане и добри производствени практики да се постигнат условия на работа, отговарящи на хигиенните стандарти.

АНАЛИЗ

Помещенията в детската градина, включително и кухненският блок са съобразени с изискванията на РЗИ по отношение на санитарно - хигиенните изисквания при изграждане и поддържане на сградите за отглеждане и възпитание на деца.

ТЕХНОЛОГИЧНО ОБЗАВЕЖДАНЕ (ОБОРУДВАНЕ И ИНВЕНТАР)

Технологичното обзавеждане – оборудване и инвентар, включва:

Кухненски офис - кухненско и складово оборудване, стелажи, скари, хладилници, работни плотове, помощен инвентар, везни, които се използват при приготвянето на храните.



Офис към група за разпределяне на храна – шкафове, мивки, съдомиялна машина, машина за вода, стерилизатор.

Технологичното оборудване отговаря на следните хигиенни изисквания:

- С конструктивни и експлоатационни възможности, които осигуряват приготвянето и предлагането на храните по начин, който не води до замърсяването им;
- Има конструкция, позволяваща ефективното му почистване, измиване и дезинфекция;
- Поддържа се чисто и в техническа изправност;
- Има гладки повърхности без цепнатини и дефекти.
- Инсталирано е по начин, който осигурява достъп за качествено почистване и дезинфекция.

Технологичното оборудване е изработено от материали, разрешени за контакт с храните.

Технологичното оборудване е разположено по начин, който:

- позволява лесен достъп за почистване;
- не допуска пресичане на входа на технологичните пътища;
- свежда до минимум движението на персонала.

Оборудването (технологични съоръжения, стелажи и др.) е поставено така, че не допуска създаването на недостъпни мръсни пространства.

Всички повърхности, които влизат в контакт с храните се почистват, измиват и дезинфекцират след всяка употреба - основно и периодично.

Технологичното оборудване – везни и контролни термометри, се калибрират ежегодно от специализирана за тази дейност фирма.

Материалната база включва:

1. Група за пребиваване на децата:

- съблекалня с гардероби за децата;
- офис в групата с плот за разсипване на храна и плот за отсервиране с мивка;
- помещение за хигиена на ръцете и санитарен възел;
- занималня с кът за трапезария;
- спалня.



2. Кабинети.

3. Стълбище с коридор.

4. Складове.

5. Котелно помещение.

6. Кухненски блок с прилежащи помещения и склад за хранителни продукти.

Плотовете, масите и подовото покритие са изработени от материали, позволяващи почистване, измиване и ежедневна дезинфекция.

В кухненския блок хладилниците са оборудвани с контролни термометри за отчитане на поддържаната температура. Хладилниците и печките в кухненското помещение периодично се почистват и дезинфекцират.

Не се допуска контакт на храните с токсични материали, чужди тела, замърсяване. Осигурена е защита срещу достъпа на вредители.

Обозначени са местата на измиване на плодове и зеленчуци, и местата за подготовка на месо, пиле и риба.

Оборудването използвано за хладилно или топлинно съхранение на храните е с критично значение за осигуряване на безопасността на храните.

За наличното оборудване е съставен списък. То подлежи на периодична проверка. Отговорникът на обекта извършва ежедневно проверка на хладилните съоръжения и отчита в дневник - контролна карта температурата на съхранение на продуктите.

Обектът е захранен с необходимото количество течща студена и топла вода отговаряща на изискванията за качество на водата. Осигурен е дезинфектант за повърхности - високо и ниско рискови в кухненския блок: Рода, както и дезинфектант за хигиенна дезинфекция на ръце на персонала - Профиди. Изготовена е схема за дозиране и приложение на дезинфекционните препарати.

Таваните позволяват лесно почистване, а осветлението и друго, закрепено по тях оборудване, не създава условия за натрупване на замърсявания, за образуване на конденз, за напластване на изпарения и за образуване на плесени. Прозорците позволяват влажно почистване и при необходимост дезинфекция, отваряме са и са монтирани противонасекомни мрежи. Вратите позволяват ефикасно почистване, измиване и при необходимост дезинфекция.

Осветлението в различните помещения отговаря на изискванията и законовите разпоредби за детски градини.



Осигурена е възможност за периодично проветряване на помещениета. На всички прозорци е поставена предпазна мрежа с цел избягване достъпа на насекоми и контакта им с хранителните продукти. Всички врати и прозорци се затварят пътно.

Фризерите поддържат температура -18 С, а хладилниците до +4 С. Всички хладилни съоръжения са снабдени с контролни термометри. Указанията на производителя за поддържане се спазват.

Създадена е поточност на процеса на приемане на продукти, съхранение, заготовка, приготвяне на храната, транспортиране. Осигурени са достатъчно складови помещения, съобразени с капацитета на обекта.

В обекта са осигурени отделни мивки, с топла и студена вода, за:

- персонала – в тоалетната, предназначена за тях;
- в помещението за студена обработка на продуктите – една за персонала и една за продуктите;
- в помещението за топла обработка – една за персонала и една за продуктите;
- в миялното – една за персонала и една за посудата;
- място за дезинфекция на съдовете за готовене.

Твърдите отпадъци се събират в подходящи съдове с добре затварящи се капаци. Съдовете са изработени от материал, позволяващ измиване и дезинфекция. Същите се поддържат в санитарно-хигиенно състояние отговарящо на хигиенните изисквания. При изхвърляне на отпадъците в кофите, персоналът не ги докосва с ръка. Подвижните капаци се отварят чрез педал. В съдовете за отпадък се поставят чували за еднократна употреба, така се изхвърлят навън и лесно се поддържа чистотата на съдовете.

Санитарният възел в сградата е изграден и обзаведен според изискванията.

Осигурен е подвижен душ, топла вода за нуждите на персонала. Осигурени са необходимите условия за хигиенна дезинфекция на пособия, предмети и ръце на персонала.

ИНСТРУКЦИЯ
за прилагане на технологични процедури на системата за самоконтрол в
Детска градина „Радост“

- Приемане на продукти /сирови зеленчуци и плодове/ сировини и материали – ККТ;
- Физически повреди на опаковките и срок на годност;
- Състояние на превозното средство доставящо хранителните продукти;



- Визуална оценка на качество;
- Съхранение на храната;
- Контрол на температура и време;
- Контрол на маркировките върху опаковката;
- Кръстосано замърсяване;
- Опасност от бактериално развитие;
- Ограничено по време престой при стайна температура;
- Чистота на инвентара;
- Познаване технологичните изисквания за обработка;
- Лична хигиена;
- Приготвяне – ККТ;
- Изисквания за топлинна обработка;
- Лична хигиена;
- Хигиена на плотовете за разсипване в групите;
- Сервиране – ККТ;
- Хигиена на посудата за измиване;
- Хигиена на масите за сервиране;
- Състояние на средството за превоз за доставка на храната в сграда №2;
- Обработка на отпадъците;
- Лична хигиена на персонала.

II. ПРОГРАМА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ

ЦЕЛ НА ПРОГРАМАТА:

Зашита от рисковете от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела или химикали на продуктите .

АНАЛИЗ:

В детска градина „Радост“ е създадена следната организация:

1. Различните групи хrани се съхраняват и излагат разделно на съответното място в складовата част и на съответната специализирана площ (рафтове, хладилници, фризери), съгласно изискванията на РЗИ.
2. Не се допуска съхраняване на храните извън складовите помещения и съоръжения.
3. Продуктите се съхраняват при температурни условия и срокове, съответстващи на указанията на производителя.
4. Готовите за консумация хrани се съхраняват отделно от сировите, и



Детска градина „Радост“

5400, гр. Севлиево, ул. „Здравец“ №1; тел. 0675/3-28-46; 8-90-02
e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

опаковъчните материали при температурни условия, съответстващи на указанията на производителя.

5. Храната за транспортиране се разсипва разделно в термостабилни съдове, опакована с опаковъчно фолио, надписва се по групи.
6. Важен етап от технологичната обработка е съхранението на храните и полуфабрикатите, което се извършва съгласно изискванията.
7. Съхраняването на брашно, подправки, олио, оцет се извършва в сухо проветриво помещение, при температура не по-висока от 20°C, без директна слънчева светлина, без гризачи и насекоми.
8. Пресните плодове и зеленчуци след получаване се разопаковат и подреждат по видове на стелажи и се съхраняват в хладилник при температура от 4 до 6°C и в склад при стайна температура, с изолиран достъп на гризачи и вредители.
9. В подготовката за зеленчуци – картофи-изчистени, ненарязани се съхраняват до 2 часа в питейна вода, а изчистени, нарязани зеленчуци при температура от 0 до +4°C не повече от 4-6 часа.
10. Мляко и млечни продукти, след доставка се разопаковат, сортират се по видове и се съхраняват в хладилни условия, при температура от 0 до +4°C.
11. Колбаси, сирена и яйца се доставят охладени.
12. Замразените меса след доставката се освобождават от транспортната опаковка, подреждат се във фризерите и се съхраняват при -18°C.
13. Пресните яйца, след доставка се съхраняват хладилно. Преди употреба се измиват обилно с течаща вода, дезинфекцират с р-р съдържащ хлор, съгласно инструкция и се съхраняват при хладилни условия от 0 до +4°C.
14. Плодовете, изчистени и измити за деня, се съхраняват при стайна температура.
15. Замразените зеленчуци се разопаковат от кашоните и се съхраняват при температура -18°C.
16. Хляб и хлебни изделия се съхраняват в шкаф при стайна температура, разделно от другите видове хранителни продукти и при условия, осигуряващи защита от насекоми, гризачи и др. вредители.
17. Готовите десерти, се съхраняват при хладилни условия от 0°C до +4°C.
18. Не се разрешава смесването на различни групи хранителни продукти, смесването на нехранителни и хранителни продукти, както и употреба на хранителни продукти без указан срок на годност.
19. Първичната обработка на сировините и полуфабрикатите се извършва в подготовките помещения. Подготовката на птиче месо и риба се извършва напълно самостоятелното (по часове). След извършване на всяка манипулация, мивките се измиват и дезинфекцират.
20. Размразяването на сировините и полуфабрикатите се осъществява по начин, който възстановява в максимална степен качествата им преди замразяването.



Замразените зеленчуци и полуфабрикати не се размразяват, а се подлагат на термична обработка.

21. Бързоразвалящите се хrани се съхраняват извън хладилни условия само за времето, необходимо за първичната им обработка и преработка.
22. В обекта се използват опаковъчни материали, които са разрешени за контакт с хrани и не променят качествата на храната като осигуряват защитата ѝ от повреди и замърсяване.

При съхранението на продуктите и на храните и при тяхното разходване, се спазва принципа на складовото управление - пръв влязъл - пръв излязъл (FIFO). Последователността на разходването се следи непрекъснато, за да не се допуска негодност поради изтекъл срок. В случай, че продукти които са приети покажат в последствие лошо качество, се отстраняват незабавно с поставена маркировка за бракуване.

III. ПРОГРАМА ЗА ПРИЕМАНЕ НА СУРОВИНИ, ХРАНИ И ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ

ЦЕЛ НА ПРОГРАМАТА:

Чрез добър входящ контрол да се постигне максимално ограничаване на рисковете за храната.

Анализ:

Детска градина „Радост“, гр. Севлиево сключва договор с фирма-доставчик на хранителни продукти след провеждане на обществена поръчка. В обекта се съхранява информация за доставчика и договорните отношения.

Извършва се входящ контрол на:

1. Придружаваща храните документация;
2. Състояние на приеманите продукти /опаковка, видими замърсявания, плесени, промени в органолептични качества/;
3. Етикиране /данни на производителя, срок на годност, данни за партидата/;
4. Спомагателни материали –полиетиленови опаковки, хартия полиестерни кофички, миещи и дезинфекционни препарати.

Контролът се извършва от домакин и медицинска сестра.

В дневник за входящ контрол се вписват всички данни за храните и материалите.



За фирмата доставчик се правят критерии, които трябва да покрие:

- добро, постоянно и сигурно качество на храните;
- добро качество на продуктите;
- изрядна документация;
- своевременна доставка;
- по-ниски цени от останалите;
- търговски отстъпки за количества;
- фиксирана стабилна цена.

В обекта не се приемат хани със съмнителна годност за консумация и без документи за произход.

При приемането на доставките се води **Дневник за входящия контрол** от домакина, в който се записват:

- датата на доставката;
- доставчикът;
- видът на ползванния транспорт;
- артикулите и количествата на доставката;
- придружаващата документация;
- срокът на годност на партидите;
- подпись на приемащия.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ПОДГОТОВКА НА ХРАНА

Храната се приготвя според изискванията на Наредба №6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години, Наредба №15 от 27 юни 2006 г. за здравни изисквания към работещите в детски заведения. Приемът на енергия и хранителни вещества при децата на възраст от 3 до 7 години се определя съгласно Наредба № 23 от 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението (ДВ, бр. 63 от 2005 г.). Наредба №1 от 26 януари 2016 г. за хигиена на храните. При разработване на менюта се използват препоръчителни среднодневни продуктови набори.

Здравословното хранене на деца на възраст от 3 до 7 години в детската градина се постига чрез:

1. прием на пълноценна и разнообразна храна;
2. достатъчен прием на зеленчуци и плодове;



3. ограничаване приема на мазнини, захар и сол;
4. прием на достатъчно течности.

В образователната институция се използват храни, които отговарят на изискванията за качество и безопасност съгласно Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане. Храните се придрежват с документи, доказващи тяхната безопасност, съгласно действащото законодателство. Приготвената храна за обяд се доставя в групите от помощник – възпитателите в часови график съобразен с дневния режим и възрастта на децата.

1 гр.-11,15 ч.

2 гр.-11,35 ч.

3 гр.-11,45 ч.

4 гр.-12,45 ч.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА КУЛИНАРНИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИ ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНАТА

1. Почистване и нарязване на хранителните продукти непосредствено преди топлинната обработка.
2. Приготвяне на зеленчуковите и плодовите салати непосредствено преди поднасянето им за консумация.
3. Влагане на замразените зеленчуци в ястията без предварително размразяване.
4. Използване на методи на кулинарна обработка, които съхраняват витамините и предотвратяват образуването на вредни за здравето вещества – предимно варене (включително варене на пара), задушаване или печене при умерена температура.
5. Размразяването на месото и рибата не се извършва при стайна температура, а в хладилник.
6. Пресните яйца се съхраняват при постоянна температура, която не надвишава 18°C. Осигурен е кът за дезинфекция на яйцата извън топла и студена кухня.
7. Спазва се следния начин на обработване на яйцата:
 - отстраняване на нестандартните яйца /пукнати, счупени/ - накисване в 2-3 % разтвор на дезинфектант Санифорт при температура на водата 30-40°C за 30 минути;
 - измиване с течаща топла вода до отстраняване на всички видими замърсявания;
 - потапяне в 2% разтвор на хлорен препарат за 10 минути;
 - кипенето на яйцата се извършва постепенно с цел отстраняване на тези с



видими отклонения от органолептичните показатели.

Не се допуска повторно замразяване и съхранение на размразени хrани.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ТЕХНОЛОГИЯТА ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ГОТОВАТА КУЛИНАРНА ПРОДУКЦИЯ

1. Достигане на степен на пълна кулинарна готовност.
2. Максимално запазване на хранителните и биологични стойности на вложените продукти.
3. Унищожаване на патогенни и др. микроорганизми.
4. Недопускане образуването на вредни вещества в резултат на топлинна обработка.
5. За предотвратяване на рискове от хранителни заболявания с бактериален произход при определени случаи да се спазват изискванията:

– заливки и изделия с яйца се извършва при температура не по-ниска от 75°C, за време не по-малко от 10 минути.

– застройките с яйца задължително се варят 15 минути.

– всички ястия, пригответи с яйца се поднасят веднага.

– всички кухненски десерти се приготвят от пресни яйца.

Изпълнението по спазване технологичната обработка на сировините и полуфабрикатите се извършва от персонала в обекта.

КОНТРОЛ ВЪРХУ СПАЗВАНЕ НА ИЗИСКВАНИЯТА

- Медицинската сестра и домакинът на детската градина извършват жежедневен контрол по спазване на гореописаните изисквания.
- Инспекцията е непрекъсната по време на работа.

Процедурата включва:

1. Ежедневни и внезапни проверки за изпълнение на режима за технологичната обработка на сировините и полуфабрикатите;
2. Периодичен контрол, както и визуално отчитане на ефективността на технологичната обработка на сировините и полуфабрикатите;
3. При несъответствие се предприемат незабавни коригиращи действия.



КОНТРОЛ НА ПИТЕЙНА ВОДА И ВОДА ЗА ГОТВЕНЕ

Водата в обекта се използва чрез водоразпределителна мрежа и от външни доставчици – в бутилки или др. опаковки. Осъществява се ефективен и непрекъснат контрол за предотвратяване на вторичното замърсяване с микроорганизми на хранителните продукти от използваната вода в обекта. За целта веднъж годишно се извършва лабораторен анализ на използваната в обекта питейна вода.

Позоваване:

- Наредба № 5 за хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с хани, и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни хани, ДВ. бр.40/2002 г;
- Наредба № 9 за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ бр. 30/2001 г.

Анализ:

Питейна вода

Нуждите от питейна вода за децата в образователната институция са задоволени от минерална вода, дозирана чрез апарати –диспенсъри във всяка група .

Доставчикът на вода е фирма „Горна баня „, ООД. Продуктът е трапезна вода „Сердика“. Водата е поставена в потребителска опаковка, произведена от материали, разрешени за контакта с хани, етикирана и маркирана според Наредбата за етикиране и представяне на храните. Фирмата е регистрирана по закона за храните с удостоверение за регистрация №22006/24.10.11 г. по НАСС, БДС 2200-2006 и отговаря на изискванията по отношение на органолептични, физикохимични и микробиологични показатели за контрол.

Съхранението се извършва в сухи защитени от пряка слънчева светлина помещения.

Бутилките са предварително обследвани от сервизни специалисти на фирмата и отговарят на „NoInflux“ система против проникване на външни частици и влияние на околната среда за най-високо ниво на защита и хигиена. Обектът се захранва с необходимото количество питейна вода – топла и студена, с необходимата температура



Детска градина „Радост“

5400, гр. Севлиево, ул. „Здравец“ №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02
e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

и налягане, отговаряща на изискванията на Наредба № 9/2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.

В случаите на режимно водоснабдяване или в случаите на липса на водоснабдяване се осигурява достатъчно количество резервна питейна вода при условия, съгласувани с органите на РЗИ.

Минералната вода се доставя до детската градина със специализиран транспорт на фирмата.

Апаратите /диспенсъри /за подаване на вода - 19 л. подлежат на контрол на озониране веднъж годишно. Профилактиката на апаратите се извършва от фирма „Бутилираща компания Горна баня“ ООД. Медицинската сестра е отговорна за озонирането на апаратите.

Медицинската сестра води книга за входящ контрол на водата на всяка доставена бутилка като вписва серийния номер на бутилката, срок на годност и последна дата на озониране.

Вода за готовене:

Водата трябва да отговаря на изискванията за:

- общ брой колиформи, фекални колиформи и фекални стрептококи;
- сулфит редуциращи клостридии;
- остатъчен свободен хлор.

Водата от централния водопровод се контролира от органите на РЗИ.

Използваната вода трябва да бъде безцветна, без вкус и мириз. Тя не трябва да съдържа патогенни микроорганизми, соли на тежките метали и механични примеси, което се осигурява чрез периодичен мониторинг.

Не се допуска застояване на водата в помещенията и по повърхностите, които влизат в контакт с храната.

След измиване и дезинфекция водата се отстранява чрез отвеждане към сифони или извън работното помещение или се попива с платнена кърпа за под. Горепосочените изисквания за изпълнение на програмата се следят визуално, чрез протоколи на контролните органи/ комисии по хигиена и хранене, както и с обективни доказателства – един път годишно се дава водна проба от домакина за анализ и веднага при инцидентни случаи.

Наблюдението е непрекъснато, по време на работа, и се извършва от персонала в обекта.



КОНТРОЛ ВЪРХУ СПАЗВАНЕ НА ИЗИСКВАНИЯТА

Директорът и медицинското лице извършват контрол по спазване на гореописаните изисквания. Директорът определя комисии по хранене и хигиена с цел контрол. Те се следят визуално и чрез записи. Инспекцията от тези лица е непрекъснат и по време на работа.

Наблюдението включва:

1. Целостта на тръбопроводите и крановете в кухненския блок и прилежащите помещения от обекта;
2. Правилното водоснабдяване;
3. Ефективното водоснабдяване;
4. Органолептиката и външния вид на доставената вода;
5. Ефективността на канализацията.

ВЛАГАНЕ НА ПРОДУКТИТЕ В ХРАНАТА

В детска градина «Радост» се изготвя седмично меню съвместно от медицинските сестри и домакина. Менюто се съгласува с директора на детската градина и се поставя на достъпно място за информация на родителите. То съдържа видовете ястия, плодове, зеленчуци, млечни произведения, закуски. Менюто съдържа грамаж и продукти, които са алергени.

Децата получават необходимото количество въглехидрати, белтъци, мазнини, витамини и минерали, съдържащи се в продуктовия набор за деня.

Медицинските сестри дегустират приготвената храна и при установено от тях нарушение във вкус, мириз, консистенция недопускат проблемната храна за консумация и уведомяват директора/домакина.

Медицинската сестра изготвя ежедневни контролни карти за органолептични качество, естетически вид, опаковане и транспортиране на храната.

Анализ на транспортирането на храната:

Настоящата програма се отнася за изискванията към транспорта, който е част от цялостната хранителна верига.

1. Хранителните стоки в обекта се доставят със собствен транспорт от фирмата доставчик.



Детска градина „Радост“

5400, гр. Севлиево, ул. „Здравец“ №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02
e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

2. Транспортирането на препарати и консумативи се доставят с транспорт на фирмата доставчик.

3. Транспортирането на храна от кухнята- майка до приемното на храна в ДГ“Радост“ №2 се извършва с транспорт, осигурен от ДГ“Щастливо детство“, Севлиево чрез Община Севлиево.

Не се допуска транспортирането на хранителни стоки заедно с нехранителни.

Правила в образователната институция за транспортиране на храна:

1. Различните видове хранителни изделия се транспортират съвместно при условие, че са опаковани, че за транспортирането им се изисква еднакъв температурен режим и са осигурени условия, които не допускат директен контакт и взаимно вредно влияние.
2. Транспортните средства трябва да са оборудвани с необходимите съоръжения, подходящи за конкретната им дейност и от материали, отговарящи на Наредба № 5/2006 г. за хигиената на храните.
3. Не се допуска поставяне на неопаковани храни директно върху пода на транспортното средство.
4. Транспортните средства се поддържат чисти и в добро техническо състояние, имат конструкция и повърхности, които позволяват ефективно почистване, измиване или дезинфекция.
5. Транспортният амбалаж, предназначен за многократно използване, се измива и дезинфекцира преди употреба. Не се допуска използването на видимо замърсен амбалаж.
6. Водачът на МПС носи отговорност за състоянието на превозното средство, за изправността на съоръженията и хигиенното им състояние.
7. Транспортирането на продукцията се извършва във време, което не позволява влошаване на качеството ѝ.

КОНТРОЛ ВЪРХУ СПАЗВАНЕ НА ИЗИСКВАНИЯТА

Медицинските сестри и домакина извършват ежедневен контрол по спазване на гореописаните изисквания.

- Инспекцията е непрекъсната и се извършва по време на всяка доставка.

Процедурата включва:



1. Ежедневни проверки, при всяка доставка, за изпълнение на мерките за контрол върху изпълнението на изискванията и за стриктното спазване на санитарно - хигиенни условия по отношение на транспортното средство.
2. Визуално отчитане ефективността на изпълнението на изискванията.
3. При несъответствие се предприемат незабавни коригиращи действия.

IV. ПРОГРАМА ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ХИГИЕННОТО СЪСТОЯНИЕ НА ОБЕКТА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

ОБЩА ХАРАКТЕРИСТИКА

Детска градина „Радост“, гр. Севлиево се грижи за живота и здравето на 200 деца. Персоналът е 34,5 бр. От тях :

Директор 1 бр.

Учители, детска група – 16 бр.

Учител по музика 1 бр.

Пом. възпитатели 8 бр.

ЗАС 1 бр.

Счетоводител 1/2 бр.

Домакин 1 бр.

Готвач 1 бр.

Пом. готвач 1 бр.

Огњар 1 бр.

Медицинска сестра 2 бр.

ЦЕЛ НА ПРОГРАМАТА



Чрез ежедневна дезинфекция и хигиенизиране да се предотврати появата на кръстосано замърсяване.

Програмата обхваща дейностите по почистване и дезинфекция, в кухненски офис, занимални, офиси, санитарни възли, кабинети, коридори за намаляване числеността на преносители, причинители, резервоари и вредни организми до степен, безопасна за здравето децата и персонала.

Съществуват два основни метода за поддържане на хигиената на повърхностите в детската градина: почистване и дезинфекция.

1. **Почистване** е процес, при който се отстраняват замърсяванията от дадена повърхност /напр. прах, химични, органични субстанции, микроорганизми и др./, чрез използването на вода, с разтворени в нея миещи вещества /напр. детергени, ензими/, без това да е цели или предполага дезактивирането/унищожаването на микроорганизми.
2. **Дезинфекция** е процес, при който се постига намаляване на количеството способни да се размножават микроорганизми чрез тяхното инактивиране/ унищожаване.

Цел на дезинфекцията е не елиминирането на микроорганизмите от дадена повърхност и преместването им на друго място, а тяхното инактивиране/ унищожаване. Ефектът от дезинфекцията се обективизира и стандартизира.

Дезинфектиращо почистване: почистването и дезинфекцията се извършва в един работен ход, с продукти, които съдържат както миещи, така и дезинфектиращи субстанции.

Целева дезинфекция:

- При видима контаминация/замърсяване/;
- Крайна дезинфекция;
- При епидемична ситуация;
- При установяването на специални причинители на инфекция.

Както почистването, така и дезинфекцията водят до редуциране на количеството на микроорганизмите върху дадена повърхност:

- при почистване – 50 – 80%;
- при дезинфекция – минимум 84 – 99%

При почистване настъпва бърза контаминация на използвания разтвор, което по-рядко се наблюдава при дезинфекция.



Както след почистване така и след дезинфекция настъпва реконтаминация на обработената повърхност. След дезинфекция тази реконтаминация настъпва след по-дълго време и по правило – първоначално от микроорганизми от околната среда.

Дейности:

- Измиване и дезинфекция на плотове, под и оборудване в кухненски офис;
- Дезинфекция на инвентар и отпадъци;
- Контрол върху съхранението на дезинфектантите и начина на приготвяне на дезинфекционните разтвори;
- Спазването на алгоритмите за дезинфекция.
- Периодично обучение и опресняване знанията на персонала, работещ с дезинфектанти.

АНАЛИЗ:

В детска градина „Радост“ за дезинфекция на кухненски офис и останалите помещения се използват следните дезинфектанти:

- Повърхности – Рода– 1,5%, експозиция – 10 минути;
- Повърхности - Уни S – 0,25%, експозиция – 60 мин.
- Табидез – 1т. /или 5гр.гранули /сухо вещество /в 10 л. вода, експозиция – 5 мин;
- Профиди – Хигиенната дезинфекция на ръце с готов разтвор;

Правила за употреба в образователната институция :

1. Получаваните дезинфекционни средства имат ясна маркировка. Опаковката е здрава. При товаро-разтоварителни дейности не се допуска повреждане на опаковките, разливане на препарати и разсипване на прахообразни дезинфекционни вещества.
2. Дезинфекционните и почистващи препарати не се превозват заедно с хора и хранителни продукти.
3. Складът е сух и проветрил. Съхраняваните в него вещества са изолирани от преки слънчеви лъчи.
4. Преди употреба се проверява количеството на активно действащото вещество.
5. Преди започване на работа служителите се инструктират и запознават със свойствата на конкретния препарат, мерките за предпазване от увреждане с него и с правила за прилагането му. Инструктажът се провежда от оторизирано лице – медицински сестри и домакин.



При първото получаване на дезинфектантите се изиска информационен лист за тяхната безопасност.

Контролът по отношение ефективността на дезинфекциите се осъществява от „Българска агенция по безопасност на храните“, гр. Габрово в изпитвателна лаборатория при Областна дирекция.

Контролът се извършва два пъти в годината по заявено писмо до агенцията от медицинския специалист.

При установена неефективна дезинфекция се извършва последващ контрол от медицинското лице като след всеки резултат се прави анализ хигиенното състояние.

ИНСТРУКЦИЯ

ЗА ПОЧИСТВАНЕ, ИЗМИВАНЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЯ НА САНИТАРНО ПОМЕЩЕНИЕ

Помещението се освобождава от всички излишни вещи.

1. Боклуците се изнасят от помещението.
2. Изнася се кошчето за отпадъци, измива се и се дезинфекцира.
3. Подът се почиства механично с помощта на четки или метли.
4. Полиетиленовите пликове се събират и се изхвърлят в контейнер.
5. Мивката за измиване на ръце се измива с препарат като се почистват крановете и съоръженията за подсушаване на ръцете или за еднократни кърпи за избърсване.
6. Тоалетните чинии се почиства със специална четка и препарат. Изплакват се и се дезинфекцират.
7. Стените се изтъркват с четка, потопена в миещ препарат – веро, прах, препарат за фаянс. Изплакват се обилно с вода.
8. Подът се измива с твърда четка, потопена в разтвор на миещ препарат. Изплаква се обилно с топла вода чрез силна струя.
9. Дезинфекцията на помещението и съоръженията се извършва съгласно програмата за хигиена.
10. Кошчето за отпадъци и комплекта четка и държател за почистване на тоалетна чиния се поставят на мястото им. Зарежда се с тоалетна хартия. Пълнят се с течен сапун съответните съдове и дозатори.
11. Помещението се проветрява и подсушава.
12. Тоалетната е готова за експлоатация.



13. При всяко почистване на тоалетните дръжките на вратите, дръжките за пускане на водата от тоалетните казанчета и други повърхности до които се докосват ръцете на човека, се изтриват с отделна кърпа, потопена в 0,5% дезинфекционен разтвор.

А Л Г О Р И Т Ъ М

ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА РАБОТЕН РАЗТВОР НА РОДА И УНИ S ЗА ДЕЗИНФЕКЦИЯ НА ПОВЪРХНОСТИ В КУХНЕНСКИ ОФИС

НЕОБХОДИМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

1. Дезинфектант за повърхности – Рода и Уни S;
1. Кофичка;
2. Питетна вода;
3. Дезинфектант за хигиенна дезинфекция на ръце;
4. Еднократни ръкавици;
5. Спринцовка 20 мл.;
6. Кърпа.

НАЧИН НА ДЕЙСТВИЕ:

1. Налейте в кофата 1 л. вода;
2. Направете хигиенна дезинфекция на ръцете;
3. Поставете ръкавиците;
4. Изтеглете с 20 мл. спринцовка 15 мл. от дезинфектанта;
5. Поставете това количество дезинфектант във водата;

Приготвили сте 1,5% разтвор на Рода и УНИ S с експозиция 10 мин.;

6. Направете влажно забърсване на повърхности в кухненски офис, плот, маса, количка, хладилници, маси за продукти и заготовка.

Забележка:

В случай, че не се използва цялото количество работен разтвор, на съда с приготвения дезинфекционен разтвор се поставя капак.

Работният разтвор се сменя ежедневно.

АЛГОРИТЪМ

ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА РАБОТЕН РАЗТВОР НА ТАБИДЕЗ ЗА ДЕЗИНФЕКЦИЯ НА ПОСУДА И ПОД



НЕОБХОДИМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

1. Еднократни ръкавици – 1 чифт;
2. Дезинфектант - Табидез;
3. Топла вода;
5. Съд с капак за приготвяне на работен разтвор ;
6. Разграфен съд за измерване на точното количество вода.

НАЧИН НА ДЕЙСТВИЕ:

- Постави еднократни ръкавици;
- Вземи съда, в който ще приготвиш работен разтвор на **Табидез** /кофа/;
- Сложи 1 табл. или 5 гр. Гранули /сухо вещество/ Табидез;
- Вземи разграфен съд;
- Добави 10 л. топла вода;
- Разбъркай и изчакай да се разтвори добре таблетката /гранулите Табидез/;
- Извърши влажно забърсване на съответните повърхности;
- Необходимо време на въздействие 20 минути.

Забележка:

Така приготвения разтвор е годен 8 часа.

Можеш да използваш за дезинфекция на повърхности, под, прибори за дезинфекция и санитарни възли.

АЛГОРИТЪМ ЗА ДЕЗИНФЕКЦИЯ НА ПОВЪРХНОСТИ В КУХНЕНСКИ ОФИС И ЗАНИМАЛНЯ

Два пъти дневно и след всяко замърсяване кухненските работници и помощник-възпитателите дезинфекцират всички повърхности:

1. плот;
2. маси;
3. оборудване;
4. повърхности /врати, прозоречни плотове и др./.

Необходими принадлежности:



Детска градина „Радост“

5400, гр. Севлиево, ул. „Здравец“ №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02

e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

1. Еднократни ръкавици – 1 чифт;
2. Дезинфекционен разтвор;
3. Кофичка;
4. Кърпа.

Начин на действие:

1. Постави еднократни ръкавици;
2. Налей в предварително измита и дезинфекцирана кофичка 1,5 %-ен дезинфекционен разтвор на Родасан или Уни S;
3. Вземи кърпа;
4. Потопи я в дезинфекционния разтвор;
5. Изцеди я до мокро;
6. Забърши еднопосочна повърхността;
7. Потопи отново кърпата в дезинфекционния разтвор;
8. Изцеди;
9. Забърши следваща повърхност;
10. Изпирай и изцеждай до мокро /повтаря се от 3 до 6 пъти/ докато дезинфекциращ всички повърхности в зданието;
11. Остави повърхностите да изсъхнат без да подсушаваш или измиваш;
12. Смени дезинфекционния разтвор след замърсяване;
13. Излей го в определена за целта мивка или санитарен възел;
14. Измий кофичката на течаща вода и дезинфекцирай с 0,25 %-ен дезинфекционен разтвор на Уни S или разтвор на 1т. Табидез в 10л. вода;
15. Налей в така обработената кофичка нов работен разтвор;
16. Измий и дезинфекцирай отново кофичката след почистване на повърхностите във всички помещения;
17. Остави я да изсъхне;
18. Съхранявай я в определено за целта помещение.

Запомни:

Към дезинфекционния разтвор не се прибавя друго миещо или дезинфекциращо средство поради опасност от протичане на нежелани химични реакции!

Използвания разтвор се сменя след замърсяване или след дезинфекция на повърхностите в една здание!

Изцеждане до „мокро“, означава кърпата да остава влажна след себе си, т.е. нито много мокро, нито много изцедено!



Детска градина „Радост“

5400, гр. Севлиево, ул. „Здравец“ №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02

e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ПОЧИСТВАНЕ, ИЗМИВАНЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

1. Тя е съобразена с Дезинфекционния план на детската градина и се осъществява съгласно него;
2. Почистването, измиването и дезинфекцията целят недопускане замърсяване на хранителните продукти с механични, органични, неорганични, химични и биологични замърсители;
3. Почистването, измиването и дезинфекцията се прилагат последователно;
4. Използваните миещи и дезинфекционни средства са разрешени за употреба от МЗ и се прилагат съгласно указанията на производителя за безопасна работа с тях. При прилагането им трябва да се спазват правилата за лична безопасност на персонала – използват се ръкавици и др.;
5. Мищите и дезинфекционните средства, инвентарът и пособията, използвани за миене и дезинфекция се съхраняват на строго определени места;
6. След приключване на работа, под, врати, работни повърхности се дезинфекцират като се забърсват с необходимия разтвор;
7. След приключване на почистването, инвентара се съхранява по правилния начин в определено за целта помещение.



Детска градина „Радост“

5400, гр. Севлиево, ул. „Здравец“ №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02
e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

ПЛАН

ЗА КОМПЛЕКСНА ДЕЗИНФЕКЦИЯ В ДЕТСКА ГРАДИНА „РАДОСТ“

| Обект | Дезинфектант | Доза | Как | Кога |
|------------------------------|--------------|-------------------|---|---|
| Хигиенна дезинфекция на ръце | Профиди | Готов р-р | Дезинфекционният р-р се поставя в/у дланите, разпределя се равномерно, втрива се в продължение на 30 сек. и се изплаква обилно с вода | Преди и след всяко действие с хранителни продукти |
| Повърхности и под | Уни S | 2,5 мл / 1 л вода | Влажно избърсване. Експозиция - 1 час | Два пъти дневно и при нужда. |
| Кухненски плот, хладилници | Родасан | 1,5мл. /1л. вода | Влажно избърсване. Експозиция - 1 час | Два пъти дневно и при нужда. |
| Сифони мивки | Табидез | 2т./ 10 л вода | Влажно избърсване. Експозиция- 1 час. | Ежедневно |
| Почистващи средства | Табидез | 1т. / 10 л вода | Изпиране, накисване за 60 минути и подсушаване; | След всяка употреба |



V. ПРОГРАМА ЗА ЛИЧНА ХИГИЕНА НА ПЕРСОНАЛА

ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Изразът "хигиена на храните" често е свързана с личната хигиена, а още по-често само с грижата за измиване на ръцете. Концепцията за хигиената на храните се отнася до общото състояние чистотата на тялото на работещите и техните дрехи.

Човекът притежава бактерии в устата, носа, ръцете и червата и могат да замърсят храните по време на работа, кашляне или кихане върху тях. Въпреки, че заразяване на хранителни продукти може да се осъществи от различни източници, в областта на потребителите, но една от основните причини за хранително разпространение е недостатъчна обработка на храната по време на преработката и приготвянето ѝ до готова за консумация продукция.

Личната хигиена на всеки, който е в контакт с храни, както и неговото поведение по време на обработката им, представляват важна грижа в хигиената на хранене.

Медицинският специалист в детската градина изготвя набор от правила, условия и практики, които осигуряват адекватна лична хигиена.

ЦЕЛ НА ПРОГРАМАТА

Чрез разработване на основните правила и алгоритми към персонала, ангажиран в дейността на обекта, да се постигне високо ниво на лична хигиена и да се предотвратят потенциални рискове за здравето на децата и персонала.

АНАЛИЗ

В детска градина „Радост“ е изградена система за висока взискателност по отношение:

- Инструктиране на работниците за личните им отговорности и контролни мерки за проверка на изпълнението им.
- Ежедневни проверки от медицинското лице в детската градина.
- Следи се да не се излиза с работно облекло извън обекта.



- При почистване на двора и прилежащите пространства се носи специално работно облекло.
- Специално светло облекло при сервиране на храната.

Следи се от директора/медицинското лице да се спазват хигиенните норми за всяка дейност.

Следи се от медицинската сестра лична хигиена при дейности свързани с хигиена на храненето.

Медицинските лица докладват на директора за всяко неизправност свързана с хигиената.

Здравен статус на персонала:

Директорът на детската градина е склучил договор със Служба по трудова медицина за осигуряване мониторинг на здравното състояние на персонала.

Изисква се:

Всички лица, работещи на обекта да уведомяват медицинска сестра за:

- заболяване на горните дихателни пътища и кожата;
- наранявания, получени по време на работа;
- заболявания на стомашно-чревния тракт - на него или членове на семейството му.

Болният служител със субективни оплаквания в областта на стомашно – чревния тракт, горните дихателни пътища, кашлица, кожни рани е опасен, поради факта, че отделя микроби, които са заплаха за децата и персонала.

Всеки служител е длъжен да съобщи на директора за настъпило заболяване или за контакт с лица с инфекциозни заболявания.

- Лице, което идва на работа от друг обект, не подлежи на предварителен медицински преглед и изследване, ако от последния извършен медицински преглед не е изтекла една година и в здравната му книжка са нанесени отрицателни резултати от проведените изследвания.



- Преди да постъпи на работа за сключването на трудовия договор е необходимо лицето да представи комплект от документи, които включват изрядно оформлен МЕДИЦИНСКО СВИДЕТЕЛСТВО И ЗДРАВНА КНИЖКА.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЛИЧНА ХИГИЕНА НА ПЕРСОНАЛА

Основни правила на поведение и вътрешен ред – хигиена:

- Работниците са длъжни да поддържат високо ниво на лична хигиена по време на работа и да спазват следните правила за работа:
 - почистване на работното място;
 - почистване на работното облекло;
 - косата с дължина под раменете трябва да бъде прибрана и вързана отзад;
 - мъжете следва да бъдат гладко избръснати;
 - задължение на служителя е да притежава валидна здравна книжка и да я подновява периодично – съхраняват се при медицинското лице на обекта. Същият следи за валидността им.
- Служителят поддържа ръцете си чисти и да ги измива преди започване на работа, както и след всяко посещение на битовите помещения и тоалетните.

Служителят спазва следните по-важни хигиенни правила, относящи се до работното облекло и външния вид:

- Да идва чист на работа;
- Да пази чисто работното облекло и при замърсяване да го сменя своевременно;
- Всяко лице от персонала отговаря за доброто хигиенно състояние на своето работно място.

- По време на работа не се допускат действия в работните помещения, които биха довели до замърсяване на сировините, материалите, полуфабрикатите и готовите продукти като:
 - пушене, дъвчене, хранене и други нехигиенични актове (те трябва да се извършват на определените за целта зони);
 - кихане и кашляне върху сировините, полуфабрикатите и готовите изделия;



- пипане на носа, устата и главата;
- пипане на пода и стените и други повърхности със съмнителна чистота.

- На работа не се допускат хора със следните заболявания: жълтеница, разстройство, повръщане, треска, възпалено гърло, нос, очи, кожни болести, заразни /инфекциозни болести.
- При нараняване по време на работа медицинският специалист решава дали да се постави водонепроницаема превръзка и лицето да продължи работа или да бъде изпратено на лекар. Нараняването не бива да създава предпоставки за попадане на кръв, лекарствени средства или превързочни материали в сировините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция.

ИНСТРУКЦИЯ

за подготовка на персонала, работещ в кухненския блок за започване на работа

1. Влизането в обекта става през вход за персонала.
2. Преминаване през съблекалня: в това помещение работникът се съблича и съхранява личните дрехи и вещи.
3. Обличане на чисти работни дрехи и поставяне на лични предпазни средства.

Схема за основните задължения на персонала в кухненски блок

| ОСНОВНИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ | НАЧИНИ НА ВЪЗДЕЙСТВИЕ |
|--|--|
| Предварителни и периодични медицински прегледи | Контролира се от директора и медицинската сестра |
| Съобщава се за кожни заболявания и заболели от семейството | Обективизират се оплакванията от медицинското лице |
| Високо ниво на лична хигиена | Следи се от медицинската сестра |



| | |
|--|---|
| Създаване на система за предотвратяване на стомашно –чревни и на дихателната система заболявания | Ежедневно се проверява здравословното състояние на служителите от медицинската сестра |
| Носене на чисто и индивидуално работно облекло | Медицинската сестра проследява употребата на работно облекло и следи да не се излиза с работно облекло извън обекта |
| Лична хигиена при приготвяне на храната | Следи се от медицинската сестра |
| Използване на работно облекло при почистване на дворните пространства към ДГ | Следи се от медицинската сестра |

**ИНСТРУКЦИЯ
ЗА ИЗМИВАНЕ НА РЪЦЕТЕ**

1. Ръцете до лактите се намокрят изцяло с топла течаща вода;
2. Ръцете се насапунисват с миещ препарат;
3. Миещият препарат се втрива добре;
4. При силно замърсени ръце, ноктите се търкат с четка;
5. Ръцете се изплакват добре с чиста, течаща, топла вода;
6. Ръцете се подсушават с индивидуална кърпа.

Ръцете се мият старателно:

- преди всяко започване на работа;
- след ползване на санитарния възел;
- след всяка почивка;



- след работа с предмети, замърсяващи ръцете.

Ползваните ръкавици за еднократна употреба се сменят:

- след работа с предмети, замърсяващи ръкавиците;
- при нарушаване целостта на ръкавиците.

VI. ПРОГРАМА ЗА ОБУЧЕНИЕ НА ПЕРСОНАЛА

ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

При постъпване на работа на новопостъпилите служители се провежда инструкция и въвеждане в работата като за целта се създава необходимата организация и условия за постигане на бърза и ефективна адаптация.

На всеки служител се предоставя **дължностна характеристика** за съответната заемана длъжност, с която той се запознава обстоятелствено, след което се подписва, че е запознат и ще спазва изискванията и към системата за самоконтрол и начина на провеждане на санитарния режим от съответните длъжности.

Обучението на новоприетите служители е незабавно и след това периодично.

Предупрежденията са поставени в необходимите места, например, информационни плакати за това как правилно да се измиват ръцете, в близост до мивки.

Обучението е онагледено, включва реални ситуации и демонстрационни дейности, така че обучаваните да са наясно с важността на тяхната функция и предотвратяване на хранителни инфекции.

ЦЕЛ НА ПРОГРАМАТА

Чрез своевременното и подходящо обучение да се предотвратят потенциални рискове за здравето на децата и персонала.

АНАЛИЗ

В детска градина „Радост“ отговорностите на персонала, работещ в кухненски офис са непосредствено свързани със сигурността на здравето на децата и персонала.



Всеки новоназначен служител преминава през курс на обучение, свързан с отговорностите на неговото работно място. Медицинският специалист се обучава по основните проблеми на хигиената на хранене с цел да повиши нивото на познанията си и да се ангажира пряко към безопасността на храните.

Медицинският специалист отговаря за контрола по прилагане на практика на определени процедури и връзката им с осигуряването на безопасността на храните като следи те да бъдат стриктно спазвани.

Отговорност на медицинската сестра са следните приоритети:

1. Да се прецени какво ниво на обучение е необходимо за всеки член от персонала, в зависимост от извършените от него дейности.
2. Да се прецени какви форми на обучение следва да се включат в програмите за обучение на персонала.
3. Да определи приоритетите на обучения.
4. Да състави график за време и място на провеждане на обучението.
5. Да документира проведеното обучение.

Програмата включва изпълнението на следните форми на обучение:

1. Примерен тематичен план на програма за първоначално обучение на персонала в кухненския БЛОК.

Тема 1. Запознаване с утвърдените програми в Системата за самоконтрол на обекта.

Тема 2. Запознаване с характера на технологичните операции в обекта и личните отговорности на персонала.

2. Примерен тематичен план на програма за периодично обучение.

Тема 1. Нови законови разпоредби свързани с хигиена на храните.

Тема 2. Анализ на изпълнението на персоналните отговорности на работещите в обекта.

Тема 3. Критични контролни точки - предотвратяване и мерки.

Примерен вид на Протокол за проведен курс на обучение и Декларация за преминат курс на обучение са показани по-долу:



Утвърдил:
/подпис, печат/

ПРОТОКОЛ
за проведен курс на обучение

Дата:.....

Продължителност на курса:.....

Място на провеждане:.....

Тема:.....

Лектор:.....

Присъствали:

| № | Име, фамилия | Дължност | Подпис |
|---|--------------|----------|--------|
| | | | |

ДЕКЛАРАЦИЯ

Декларирам, че съм преминал обучение по програмите за Системи за самоконтрол и съм длъжен да ги спазвам.

Декларатор:.....
(трите имена, подпис)

VII. ПРОГРАМА ЗА КОНТРОЛ ВЪРХУ ВРЕДИТЕЛИТЕ

ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Дезинсекцията и дератизацията в Детска градина „Радост“ се извършват от външна лицензирана фирма.



ЦЕЛ НА ПРОГРАМАТА

Чрез набелязване на конкретни мерки за контрол да се предотврати опасността от замърсяване на храните в обекта от вредители.

АНАЛИЗ

Детска градина „Радост“ сключва договор за дезинсекция и дератизация с лицензирана фирма за това.

Чрез прилагане на добри хигиенни практики в обекта се пресичат пътищата за достъп и се елиминират условията за развитие на вредителите:

- Работа само със сигурни доставчици на храната;
- Съхранение на отпадъците в плътно затворен контейнер;
- Поддържане на чист кухненски офис;
- Поддържане на сградата в добро състояние, за да се пресича достъпа на вредители в детската градина .

В детската градина се извършва постоянен контрол за наличие на вредители. При появата им се предприемат незабавно мерки за тяхното унищожаване. Унищожаването на вредителите се извършва само от специализираната за това служба при вземане на всички необходими мерки за недопускане замърсяването на храните. След унищожаване на вредителите се извършва основно почистване и засилена дезинфекция.

ПЛАН за контрол върху вредителите

| Процедура № | Вид на операциите | Отговорник |
|-------------|--|--------------------------------------|
| 1 | Изграждане на бариери срещу достъп на вредители: - уплътняване на праговете и долните части на вратите; - поддържане на външните стени без цепнатини, пукнатини и др. Дефекти; | Директор, домакин, медицинска сестра |



Детска градина „Радост“

5400, гр. Севлиево, ул. „Здравец“ №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02

e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

| | | |
|---|--|---|
| | - поставяне на филтри и вентилационни отвори; | |
| 2 | Провеждане на проверки на помещениета за присъствие на вредители; Ежеседмично за насекоми; Ежеседмично за гризачи; | Медицинска сестра, домакин Да не се създават условия за привличане на насекоми и гризачи в помещениета |
| 3 | Поставяне на примамки с пестицидни препарати Поставят се на разстояние най-малко 3 метра от храните Залагат се на 10-15 м. отвън | Специалист дератизация Медицинският специалист води карта с местата на заложените примамки Специалист дератизация отчита се тяхната ефективност |
| | Основно почистване на помещениета по изготвен график | Консултира се с компетентните органи за ефикасността на мерките Отговорник за обекта – готовч ,пом. готовч |
| 4 | Съхранение и изнасяне на отпадъците | готвач и пом. готовч |
| 5 | Действия в кухненския офис | Да не се разпилява храна по пода. Съдовете за отпадъци да се почистват, измиват и дезинфекцират |

ПЛАН ЗА ОСИГУРЯВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ

Осигурява се чрез стриктно спазване на правилата на добрите санитарни и хигиенни практики и непрекъснато наблюдение и контрол на определени параметри на места, където съществува риск от замърсяването им в следствие на вредители.

Патогенните микроорганизми и техните токсични метаболити в храните са микробиологични опасности, тъй като те могат да увредят здравето на консуматора,



когато се съдържат в неприемливо количество. Във връзка с управление на хранителната безопасност в приготвянето на храни трябва да се имат предвид следните обобщени микробиологични опасности:

- размножаване на патогенни бактерии (с или без образуване на токсини) главно по времето на съхранението и охлажддането на готовата продукция;
- преживяване на патогенни микроорганизми и/или запазване на активността на техните токсични метаболи след топлинна обработка.

**План
на разработени мероприятия в детска градина „Радост“ за профилактика
на микробните хранителни опасности:**

1. Предотвратяване замърсяването на храните, поддържане на чистота навсякъде и у всеки член на кухненския персонал, ефективна борба с насекомите и гризачите;
2. Осигуряване на условия, изключващи размножаването на бактериите в готовите за консумация храни:
 - правилно съхранение;
 - осъществяване на системен контрол върху температурата и времето;
3. Унищожаване на микроорганизмите чрез надеждна топлинна обработка.
4. Здрави и добре обучени кухненски работници, които спазват правилата на лична хигиена и поведение;
5. Предпазване срещу преживяване на патогенни микроорганизми след топлинна обработка чрез:
 - грижливо провеждане на топлинната обработка на изделията;
 - сервиране в график на храната.

**Критичните точки за замърсяването на храните са при приемането,
съхраняването и раздаването на храната.**

1. Входящ контрол – приемането на храните става само след щателна проверка на пакетировката, срока на годност и документацията, като се ползват само определени доставчици. Данните се вписват в Дневник за входящ контрол от домакина или заместника му, съгласно правилниците на ДГ.
2. Съхранението на храните се осъществява при оптimalни за тях условия.

VIII. ПРОГРАМА ЗА ИЗТЕГЛЯНЕ НА ХРАНИ ОТ ОБЕКТА

Цел на програмата



Чрез осигуряване прилагането на ефективна програма за изтегляне на опасна храна да се създаде адекватен и бърз отговор на кризисната ситуация.

Анализ:

В детска градина „Радост“ програмата, която осигурява задействане на изтеглянето на храни по всяко време или веднага, когато това се налага, включва:

- Списък с имената и адресите на отговорните за изтеглянето лица;
- Методи за идентифициране, локализиране и контрол на изтегляната храна;
- Списъка на местата, откъдето да се изтеглят храните;
- Процедура за уведомяване на потребителите и контролните органи;
- Процедура за контрол върху върнатите партиди;
- Процедура за проверка ефективността на програмата за изтегляне от пазара.

Отговорни лица са директора, медицинската сестра и домакина. При нужда спешно да се изтегли продукт незабавно се уведомява директора. Домакинът и медицинската сестра създават необходимата организация за изтегляне на продукта. Предприетите мерки се протоколират и подписват надлежно от лицето извършило изтеглянето и от домакина.

Изтеглянето се налага в случай на:

1. Искане от производителя или дистрибутора на продуктите;
2. Нареждане на контролните органи;
3. Установяване на хранително заболяване;
4. Установяване негодност за консумация на храната.

IX. ВОДЕНЕ НА ДОКУМЕНТАЦИЯТА

1. Э Отчетната документация по анализа на опасностите и контрола са тетрадки, дневници, чек-листове, анализни и констативни протоколи, ежедневни контролни карти и др.
2. Документацията адекватно отразява практическото прилагане на разработените програми, процедури и инструкции.
3. Доброто оформяне и прилагане на документацията точно показва по какъв начин се обменя информацията и се решават възникналите проблеми в образователната институция.



4. Отчетната документация следва да съдържа кратко описание на наблюдаваните параметри, корективните дейности, които се предприемат при наблюдението, име и подпись на извършилия наблюдението и всякааква друга необходима информация

2. Видове документация :

- Дневник за бракуване на хранителни продукти;
- Дневник за личната хигиена на персонала;
- Дневник за входящия контрол на приетите храни и опаковъчни материали;
- Дневник за проведени ДДД мероприятия;
- Дневник за поддържане на хигиенното състояние на обекта;
- Дневник за обучение на персонала по добри производствени и хигиенни практики;
- Дневник за температурния режим на хладилните системи.

3. Система за анализ на опасностите и контрол на критичните точки (**НАССР**) в детското заведение изисква :

- Заповеди за отговорни лица;
- Договор с фирма доставчик на хранителни продукти;
- Договор с фирма за дезинфекция, дезинсекция и дератизация (ДДД);
- 3 аверени здравни книжки на персонала на заведението.

Законите и наредбите, стоящи зад този контролиращ орган са:

- Закон за здравето
- Закон за храните
- НАРЕДБА № 5/25.05.2006 г. за хигиената на храните.
- НАРЕДБА за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136/2000 г.

Системата за самоконтрол в обекта изисква воденето на документация, която адекватно да отразява практическото прилагане на разработените програми, процедури и инструкции. Водената документация се съхранява в обекта на отговорно пазене, предоставя се на контролните органи за проверка и при необходимост се актуализира. Тя в най-голяма степен трябва да гарантира, че се води система за вътрешен контрол и наблюдение на рисковете в критичните контролни места.



ПЛАН – ПРОГРАМА

за периодично обучение на служителите в кухненски офис и помощник –възпитателите в детска градина „Радост“

Тема 1. Правила при дезинфекция на кухненски офис.

срок: постоянен

лектор: Мед. сестра

Тема 2. Получаване, приемане и съхранение на хранителни продукти. Изисквания на БАБХ и спазване на алгоритъм.

срок: постоянен

лектор: Мед. сестра

Тема 3. Анализ на изпълнението на персоналните задължения на работещите в обекта.

срок: постоянен

лектор: Мед. сестра

Тема 4. Критични контролни точки – предотвратяване на пресичане на процесите.
Значение на личната хигиена на персонала.

срок: постоянен

лектор: Мед. сестра

Утвърдил:.....

Директор:.....

/Цанка Ненчева/

HACCP

план на Детска градина „Радост“, Севлиево

HACCP планът е документ включващ следната информация за всяка критична точка на контрол (КТК):



1. Опасност, която трябва да бъде контролирана в КТК;
2. Мярка за контрол;
3. Критична граница;
4. Процедура за мониторинг;
5. Корекции и коригиращо действие, които трябва да бъдат предприети, ако критичните граници бъдат нарушени;
6. Отговорности и пълномощия;
7. Запис от мониторинга;
8. За всяка опасност, която се контролира чрез НАССР плана, КТК е определена за идентифицираните контролна мярка. Определени са критични граници за мониторинга, установен за всяка критична контролна точка в процеса на хигиена на храната приготвена в детското заведение. Критичните граници са измерими. Критичните граници, основани на субективни данни (като например визуална проверка на продукта, процеса, манипулирането и т.н.), са подкрепени от инструкции или спецификации или образование и обучение. Установена система на мониторинг за всяка КТК, за да се демонстрира, че КТК е под контрол. Системата включва всички планирани измервания или наблюдения относно критичните граници.

Системата на мониторинг се състои от съответните процедури, инструкции и записи, които гарантират следното:

Система за мониторинг на КТК

1. Обосновката за избраните критични граници трябва да бъда документирана;
2. Трябва да бъдат установени критични граници, за да се осигури, че идентифицираното приемливо ниво на опасността в крайния продукт не е нарушено;
4. Измервания или наблюдения, които предоставят резултатите своевременно;
5. Използваните средства за измерване;
6. Подходящи методи за калибиране;
7. Честотата на мониторинга;
8. Отговорностите и пълномощията, свързани с мониторинга и оценката на резултатите от мониторинга;
9. Изисквания за методите и записите;



10. Планираните корекции и коригиращи действия, които следва да се предприемат, когато са надхвърлени критичните граници, са определени в НАССР плана;

11. Действията трябва да осигурят, че причината за несъответствието е идентифицирана, че параметрите, които се контролират в КТК, са върнати обратно под контрол и че повторението е предотвратено.

Коригиращи действия:

1. Всички корекции се одобряват от отговорно лице , записват се заедно с информация за характера на несъответствието, неговата причина и последствието от него, включително информацията, необходима за целите на проследимостта, свързана с несъответстващите партиди.
2. Продуктите, произведени при условия, когато критичните граници са били нарушени, са потенциално опасни продукти .

Утвърдил

Директор на ДГ „Радост“ Цанка Ненчева

Приложения към план НАССР в детска градина „Радост“, Севлиево



Приложение №1

КОНСТАТИВЕН ПРОТОКОЛ

**за доставка на некачествена продукция, несъответстващ продукт
при съхранение и хранителен инцидент**

в обект:

Днес 20.... г., във връзка с подаден сигнал от
..... (име, фамилия)

с адрес

на служебното лице:

.....
(име, фамилия, длъжност)

се извърши следното:

1. Описание на рекламацията (вид, доставена от кого/име, фамилия, телефон/, количество /брой, кг/, фактура/№, дата)

.....

2. Решения

- продуктът да бъде върнат обратно
.....
- да се сигнализира РЗИ за вземане на проби за анализ
.....
- продуктът да бъде задържан в обекта, до излизане на резултатите от анализа в срок до

3. Проверката се извърши от:



подпис

(име, фамилия)

Приложение №2

КОНТРОЛНА КАРТА – ВЕРИФИКАЦИЯ

на обект:.....

Дата: 20..... г.

| ККТ | Отчетена температура | Коригиращи действия | Подпись |
|--|----------------------|---------------------|---------|
| ККТ 1 | | | |
| Непрекъснатост на хладилната верига | | | |
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| ККТ 2 | | | |
| Спазване на температурата на топлинна обработка | | | |
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |



5.

**КОНТРОЛНА КАРТА ЗА СКЛАД В
ОБЕКТ:**

ГОДИНА

ежедневен час за проверка: 8.00/14.00

| месец | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | X | XI | XII |
|-------|---|----|-----|----|---|----|-----|------|----|---|----|-----|
| | | | | | | | | | | | | |

| ДЕ Н | ТЕМПЕРАТУРА | | | | | | СЪХРАНЕНИЕ | МЕРКИ | ПОДПИС |
|---------|-------------|-----------|---------|---------|-----------|-----------|------------|-------|--------|
| Вид | 1Ф М | 1Ф М | 2Ф Ш | 2Ф Ш | 3Х 3 | 3Х3 | | | |
| ДС | - 18°C | - 18°C | -18°C | -18°C | 0- 4°C | 0- 4°C | | | |
| Час | 8.00 | 14.00 | 8.00 | 14.00 | 8.0 0 | 14.0 0 | | | |
| 1 | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | |

ЛЕГЕНДА:



Документация на температура – Нанасяне на отчетените стойности

*Документация на начини на съхранение **OK***

ДС – Допустими стойности

1 ФМ – Фризер за месо

2 ФШ – Фризер за шокова замразяване



Детска градина „Радост“

5400, гр. Севлиево, ул. „Здравец“ №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02

e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

Приложение №3

КОНТРОЛНА КАРТА НА ТЕМПЕРАТУРАТА ПРИ ТОПЛИННА ОБРАБОТКА НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ В

ОБЕКТ:

Година: Месец: Календарна седмица от
месеца:

| Ден от седмицата | Кулинарни изделия | Количество | Вътрешна t^o след приключване на топлинния процес над 75^oC | Час на измерване | Подпись на готовча | Корективни действия | Подпись на контролираща |
|------------------|-------------------|------------|---|------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|
| Понеделник | 1. | | | | | | |
| | 2. | | | | | | |
| | 3. | | | | | | |
| Вторник | 1. | | | | | | |
| | 2. | | | | | | |
| | 3. | | | | | | |
| Сряда | 1. | | | | | | |
| | 2. | | | | | | |
| | 3. | | | | | | |
| Четвъртък | 1. | | | | | | |
| | 2. | | | | | | |
| | 3. | | | | | | |
| Петък | 1. | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|--|----|--|--|--|--|--|--|--|
| | 2. | | | | | | | |
| | 3. | | | | | | | |

Приложение №4

КОНТРОЛНА КАРТА – ВЕРИФИКАЦИЯ

на обект:

Дата: 20.....г.

| ККТ | Отчетена температура | Коригиращи действия | Подпись |
|--|----------------------|---------------------|---------|
| ККТ 1 Непрекъснатост на хладилната верига | | | |
| 1. | | | |
| ККТ 2 Спазване на температурата на топлинна обработка | | | |
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| ККТ 3 Съхранение и издаване на кулинарното изделие | | | |
| 1. | | | |



Приложение №5

КОНСТАТИВЕН ПРОТОКОЛ
№...../.....20..... г.

- I. **Дата:**
- II. **Цел на проверката:** констатации относно хигиенното състояние в детската градина - спазване на чл.27 раздел V. Здравни изисквания към дейността в детската градина от Наредба № 3 от 5 февруари 2007 г. за здравните изисквания към детските градини
- III. **Задачи/предмет на проверката:**
 1. хигиенно състояние на помещенияята и местата за които отговаря лицето по длъжностна характеристика;
 2. създаване на безопасни и сигурни условия на игра и обучение на децата;
 3. водене на документация на длъжностното лице.
- IV. **Обект на проверката:** помощник-възпитател на група
- V. **Вид на контрола:** текущ и последващ от комисия по хигиена.
- VI. **Методи на проверка:** наблюдение и обследване на хигиенното състояние в групата и прилежащите райони по длъжностна характеристика на лице; проучване на документите, водени от лицето.
- VII. **Анализы, изводи, констатации:**

| | Помещение | Констатации относно степента на хигиенното състояние | | | Забележки със срок за изпълнение |
|-------------|---------------------------------------|--|---------------|-------------|----------------------------------|
| | | Незадоволително | Задоволително | Много добро | |
| С П А Л Н Я | ✓ Легла/Подмяна на бельо на 2 седмици | | | | |
| | ✓ Под | | | | |
| | ✓ Первази/ъгли/ врати | | | | |
| | ✓ Щори | | | | |



Детска градина „Радост“

5400, гр. Севлиево, ул. „Здравец“ №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02

e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| З А Н И М А Л Н Я | ✓ Прозорци/ | | | | |
| | ✓ Други – общо състояние/ред/ паяжини | | | | |
| | ✓ Первази/ъгли/ врати | | | | |
| | ✓ Прозорци/щори | | | | |
| | ✓ Мебели | | | | |
| | ✓ Цветя | | | | |
| | ✓ Играчки | | | | |
| | ✓ Килим | | | | |
| | ✓ Под/ламинат/ъгли | | | | |
| | ✓ Кътове по интереси – подреденост/ прах | | | | |
| Т О А Л Е Т Н И | ✓ Компютърна техника | | | | |
| | ✓ Други – общо състояние/ред/паяжини | | | | |
| | ✓ Тоалетни чинии | | | | |
| | ✓ Мивки и плочки | | | | |
| | ✓ Прозорци | | | | |
| | ✓ Первази/ъгли/ врати | | | | |
| | ✓ Общ вид- подреденост | | | | |



Детска градина „Радост“

5400, гр.Севлиево, ул.”Здравец” №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02

e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

| | | | | | |
|-------------|--|--|--|--|--|
| ОФИС | ✓ Резервна вода | | | | |
| | ✓ Шкафове-ред и дезинфекция; | | | | |
| | ✓ Съдомиална/ стерилизатор- чистота и опазване | | | | |
| | ✓ Количка | | | | |
| | ✓ Мивка | | | | |
| | ✓ Под | | | | |
| | ✓ Первази/ъгли/ врати | | | | |
| | ✓ Съдове за храна | | | | |
| | ✓ Прозорци | | | | |
| | ✓ Дезинфектанти, препарати, работни разтвори-заключени | | | | |
| СЪБЛЕКАЛНИЯ | ✓ Инструкции за безопасна работа/ графици/ спазване | | | | |
| | ✓ Документация за стерилизиране на съдовете | | | | |
| | ✓ Гардеробчета | | | | |
| | ✓ Под | | | | |
| | ✓ Пътеки | | | | |
| | ✓ Прозорци/пердета | | | | |
| | ✓ Первази/ъгли/ врати | | | | |



Детска градина „Радост“

5400, гр. Севлиево, ул. „Здравец“ №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02

e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

| | | | | | |
|---------------------|---|--|--|--|--|
| | ✓ Цветя | | | | |
| | Прахосмукачка | | | | |
| Дези нфек ция | Ежедневна дезинфекция на изискваните места | | | | |
| Хран ене | Сервиране и обслужване на децата със светла манта, различна от ежедневната. | | | | |
| Двор | Дворно пространство според определения район | | | | |
| Д | Кабинет Директор | | | | |
| Р | Методичен кабинет | | | | |
| У | Кабинет ЗАС | | | | |
| Г | Медицински кабинет | | | | |
| И | Коридор I етаж и стълбище | | | | |
| П | Коридор II етаж и стълбище | | | | |
| О | Врати – вход/ служебен вход/ прозорци/ пердета | | | | |
| М | Поддръжка на цветя в района – кабинети и двор | | | | |
| Е | | | | | |
| Н | | | | | |
| И | | | | | |
| Я | | | | | |

ПРЕПОРЪКИ:

Запознат с протокола на г. Помощник възпитател:.....

Комисия по хигиена и здравеопазване:

Медицинска сестра:.....

ЗАС:.....



Старши учител:.....

Директор:.....

Приложение №6

КОНСТАТИВЕН ПРОТОКОЛ

№...../.....20..... г.

I. Дата:20..... г.

II. Цел на проверката: констатации относно спазване на изискванията за хигиена на хранене и здравосвено хранене в детската градина на основание Наредба № 3 от 5 февруари 2007 г. за здравните изисквания към детските градини и Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детскни заведения на МЗ.

- Задачи/предмет на проверката:
 4. Хигиена на хранене;
 5. Организиране на храненето;
 6. Култура на хранене на децата.

• Обект на проверката: помощник-възпитател на група и учители на групата:.....

• Вид на контрола: текущ и последващ от комисия по хранене.

• Методи на проверка: наблюдение върху организирането на храненето в детската градина; вкусови качества на храната; наблюдения в групите по време на хранене, култура на хранене на децата .

• Анализи, изводи, констатации:

| Показатели/критерии | Констатации относно степента на организация на храненето | | | Забележки със срок за изпълнение към отговорното лице - изписване на отговорника |
|---------------------|--|---------------|-------------|--|
| | Незадоволително | Задоволително | Много добро | |
| | | | | |



Детска градина „Радост“

5400, гр. Севлиево, ул. „Здравец“ №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02

e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

| Х Р А Н А Т А В Г Р У П А Т А | Изнасяне на храната в офиса на групата в определеното часовво време | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| | Съхранение на храната до момента на сервиране на децата покрита и защитена | | | | |
| | Чистота на офиса за хранене – ежедневна дезинфекция на плотове, мивки, под | | | | |
| | Съдове за храна на децата – покрити и стерилизирани. Документация за стерилизация. | | | | |
| | Дезинфекция на разностните съдове за храна/баки/тави/контейнери от ПВ на групата. | | | | |
| | Организиране на дежурства по хранене | | | | |
| Х Р А Н Е Н Е В | Измиване на ръцете на децата с вода и сапун | | | | |
| | Сервиране на децата – чистота на покривката; салфетки; естетика | | | | |
| | Ползване на светла манта от помощник-възпитател | | | | |
| | Разпределяне на всичката храната по равно на децата. | | | | |
| | Обслужване по време на хранене на децата от ПВ и учители | | | | |
| | Създаване на спокойна обстановка на хранене. | | | | |
| | Количество на консумираната храна от децата; убеждения за опитване от храната в случаи | | | | |



| | | | | | |
|---------------------------------|---|--|--|--|--|
| Г Р У П У Т А | на отказ от детето. | | | | |
| | Отсервиране и почистване | | | | |
| | Измиване на ръцете на децата след хранене | | | | |
| | Спазване на дневния режим на хранене по часове | | | | |
| | Закуска в 10.00 часа – подготвена за консумация от малки деца | | | | |
| | Създаване на навици за култура на хранене. | | | | |
| | Покриване на храната преди консумация | | | | |
| | Вкусови качества на храната | | | | |
| | Естетика на храната. | | | | |
| | Хранене на персонала по време на почивката за хранене | | | | |

ПРЕПОРЪКИ:

Запознати с протокола на г.

Помощник възпитател :

Учител :

Учител :

Комисия по здравословно хранене:

Медицинска сестра

Старши учител :

Директор



Приложение № 7

ЕЖЕДНЕВНА КОНТРОЛНА КАРТА -ХИГИЕНА НА ХРАНЕНИЕ

№...../.....20..... г.

За периода

| Дата /ден от седмицата | Подготовка и заготовка на хранителните продукти | Вкусови качества на готовата за консумация храна | Естетически вид на приготвената храна | Опаковане и транспортиране на храната |
|------------------------|---|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
|------------------------|---|--|---------------------------------------|---------------------------------------|

Понеделник

Вторник

Сряда

Четвъртък

Петък

Извършил контрола м.с.



Приложение №8

**ЧЕК-ЛИСТА ЗА СТЕРИЛИЗИРАНЕ НА СЪДОВЕТЕ ЗА ХРАНЕНИЕ
ПО ДНИ И ЧАСОВЕ**

| Дата /ден от седмицата | Час на включване на съдомиална /стерилизатор/ | Час на изключване на съдомиална /стерилизатор/ | Подпис на пом. възпитател |
|---------------------------|---|---|------------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |



Приложение №9

До
Българска агенция по безопасност на храните

Изпитвателна лаборатория при Областна дирекция

Протокол за изпитване на общ брой микроорганизми и коли форми

| | | |
|--|--|---|
| 1.Акт за вземане на пробы | Придружително писмо Дата..... | Възложител ДГ „Радост“, гр. Севлиево М. с. Лазарина Минева |
| 2.Собственик на образца за изпитване : ДГ „Радост“, гр. Севлиево | Количество на образца : | Партиден № |
| 3.Вид на пробата : 3.1.Смивове и отривки от повърхности –трапезна маса за хранене в гр. „Звездичка „, 3.2.Смивове и отривки от повърхности –плот за разпределение на храна в офис на група „..... „, | 1.Брой | |
| 4.Метод на изпитване Микробиология | 1.Брой | |

Гр. Севлиево

Дата:.....

М. с. Лазарина Минева



Детска градина „Радост”

5400, гр.Севлиево, ул.”Здравец” №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02
e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

Приложение №10

ПОЛУЧАВАНЕ НА СУХИ ПРОДУКТИ



Приложение № 11

ОТЧЕТ ЗА ПРЕДПРИЕМАНИЕ НА КОРИГИРАЩИ ДЕЙСТВИЯ

M.c.....

Директор



Приложение №12

ОТЧЕТ ЗА КОНТРОЛ НА ВРЕДИТЕЛИТЕ

| Дата | Проверен район | Вид на примката | Следи от присъствие | Предприети действия | Име и подпись |
|------|----------------|-----------------|---------------------|---------------------|---------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |



Приложение №13

ОБОБЩЕН НАССР ПЛАН НА ТЕХНОЛОГИЧНИ ЕТАПИ

| Технологичен етап | КК Т № | Вид опасности | Критични граници | Процедури по мониторинг Честота Отговорно лице | Коригиращи дейности | Процедури по проверка |
|--------------------|--------|---------------|------------------|--|---------------------|-----------------------|
| Съхранение | | | | | | |
| Топлинна обработка | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Дата

Одобрено от

М. с.



Детска градина „Радост“

5400, гр.Севлиево, ул."Здравец" №1; тел. 0675/ 3-28-46; 8-90-02
e-mail: zdg.radost@abv.bg; сайт: www.dg-radost.org

Приложение 14

ВХОДЯЩ КОНТРОЛ НА ВОДАТА