

Муниципальное дошкольное автономное учреждение
центр развития ребенка - детский сад «Аленький цветочек»
(МДОАУ црр – д/с «Аленький цветочек»)

СОГЛАСОВАНО:
Общим собранием трудового
коллектива
(Протокол № 5 от 28.01.2025)

УТВЕРЖДЕНА:
Директор МДОАУ црр-д/с «Аленький
цветочек»
И.И. Никонец

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат
12E4A557EA81C11A05187C7EBE1CB3BE
Владелец Никонец Инна Ивановна
Действителен с 09.08.2024 по 02.11.2025

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанная на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических
требований и проведением санитарно-эпидемиологических (профилактических)
мероприятий при оказании услуг при организации питания детей**

муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения центр развития
ребенка - детский сад "Аленький цветочек"

Введено в действие приказом
от 07.02.2025г. № 114 - од

Пыть-Ях
2025

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 08.08.2019г), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и санитарных правил СП 1.1.1058-01

«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27.03.2007), ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», иными актами согласно *Приложения 1* «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в процессе приёма, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов таможенного союза, а также определяет объём, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учёта данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Принцип 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

2. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

Система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП
группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека,

Опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками,

Риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий,

Допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя 0,

Недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска,

Безопасность - отсутствие недопустимого риска,

Анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска,

Предупреждающее действие - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующее действие (КД) - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,

Управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка (ККТ) - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском,

Предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий,

Система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов,

необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

Внутренняя проверка - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3. Состав программы производственного контроля

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.

Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации.

Руководитель организации определяет и документирует Политику ХАССП (*Приложение 2*) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель организации определяет область применения ХАССП.

Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (*Приложение 3*).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, а именно: Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (*Приложение 14*).

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (*Приложение 17*).

Требования к санитарному содержанию помещений МДОАУ црр-д/с «Аленький цветочек» (*Приложение 18*).

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях (*Приложение 19*).

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (*Приложение 20*).

Требования к соблюдению санитарных правил (*Приложение 21*).

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

Порядок организации и проведения производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДООУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Перечень должностных лиц на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- заместитель директора по АХЧ
- специалист АХД
- шеф-повар
- медработник

1. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

2. Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

3. Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний. Организацию медицинских осмотров.

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

- обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

- визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

4. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г. Пыть-Яхе».

5. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

6. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОУ.

Обязанности и ответственность должностных лиц учреждения за осуществление Программы производственного контроля:

1. Должностное лицо, на которое возложены функции по осуществлению

производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- Приостановить, либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг,

- прекратить использование в учреждении сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля, выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор,

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,

- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции,

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора учреждения.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Проведение анализа рисков

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию).

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Основываясь на выше изложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение,
- хранения сырья,
- производство пищевой продукции, в том числе: помещения и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции,
- реализация готовой продукции,
- персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей - приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - *приложение 13 к ППК*. Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции — в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору - п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю
- незначительная
- значительная
- высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в ДОУ

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно - критическая точка
Формирование ассортиментного перечня продуктов			
Биологические: -эпидемиологически опасные блюда -поступление запрещенного, недоброкачественного сырья	- договора с поставщиками - управление поставками - анализ и корректировка меню -планирование расхода продукции	При выполнении контрольных мероприятий риск не велик	
Поступление продуктов на склад			
Биологические: - загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, условий транспортировки химические: - с/х пестициды физические: - грызуны, жучки, примеси	Входной контроль поступающего сырья продуктов питания, управление поставками. Визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля степень риска не велика	Можно установить
Хранение продуктов на складе			
Биологические: при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д), -рост патогенных м/о - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании, обслуживание и настройка работы холодильного оборудования.	Степень риска высокая. Вероятность последствий высокая	Установить контрольно-критическую гонку (ККТ)
химическое: -загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Своевременная дезинфекция размораживание холодильников. Дератизация, проведение генеральных уборок Соблюдение личной гигиены, выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов		
Подготовка посуды и инвентаря			

Механические: Сколы, острые края, опасность порезов.	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, Санитарному содержанию помещения пищеблока согласно СанПиН		
Биологические: Загрязненная патогенными м\о и их рост			
-загрязнение дезинфектантом, моющим средством			

Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления), параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

1. Приемка сырья - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов,

- документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:
- Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях (*Приложение 13*).
- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации (*Приложение 16*).

При организации питания детей, учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов питания для детей в дошкольных организациях (*Приложение 13*) и не использует перечень продуктов, указанных в *Приложении 13* в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

2. Хранение поступающего пищевого сырья - осуществляется в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (*Приложение 8 и Приложение 9*).

3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных директором учреждения 10-дневным меню и технологических карт (ТТК) (*Приложение 16*), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

4. Реализации готовой пищевой продукции - снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (*Приложение 23*). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

Определение критических пределов для каждой ККТ

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный
-------------------------	---------------------	---------------

ККТ - Приемка сырья		
- Сопроводительная документация - Целостность упаковки - Срок годности	отсутствует нарушена истекший	Кладовщик
ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья		
- Температура и влажность - Чистота оборудования и помещения - Содержание склада - Техническое состояние оборудования	нарушение t режима нарушение санитарной обработки не соответствие инвентаря неисправность оборудования	Кладовщик
ККТ - Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении		
- Чистота оборудования и помещений пищеблока - Техническое состояние оборудования - Выполнение требований ТТК	нарушение санитарной обработки неисправность оборудования не соответствие требованиям ТТК	Шеф -повар
ККТ - реализация готовой продукции		
- Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	не соответствует	Директор

Разработка системы мониторинга в ККТ

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

ККТ	Периодичность	Контрольный документ
Приемка сырья		
Контроль сопроводительной документации	по факту приемки	Декларации соответствия
Хранение поступающего пищевого сырья		
Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 6)
Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 8) Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой (Приложение 9)
Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями техпаспорта на оборудование	Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования (Приложение 7)
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и склада	ежедневно	Журнал санитарного состояния склада и пищеблока (Приложение 27)
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении		
Контроль личной гигиены	ежедневно	Гигиенический журнал

персонала		сотрудников (Приложение 25)
Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении	постоянно	
Реализация готовой продукции		
Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	постоянно	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11)
Контроль реализации готовой продукции	постоянно	

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Связанные с мониторингом критических точек все регистрируемые данные и документы, исполнителями заносятся в рабочие листы контрольных точек, должны быть подписаны ХАССП (Приложение 30).

Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверка средств измерений;
- наладка оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработка несоответствующей продукции;
- утилизация несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва. Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.4., от установленных предельных значений

Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
• ККТ - Приемка сырья	
Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приёмки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику

Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
• ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья	
Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена оборудования
Обнаружение факта нарушения Санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
• Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	
Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
• Реализация (выдача) готовой продукции	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

<i>Аварийная ситуация</i>	<i>Меры по устранению</i>
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин Карантинные мероприятия Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов Дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные мероприятия

Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования Ревизия хранившихся пищевых продуктов Внесение изменений в меню Дополнительные санитарные мероприятия
---	--

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ДООУ.
7. Иное.

Внедрение принципов ХАССП

Этапы внедрения принципов ХАССП в МДОАУ црр – д/с «Аленький цветочек».

Политика МДОАУ црр – д/с «Аленький цветочек» в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2).

1. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП - издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП, разработка и утверждение должностных инструкций.
2. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:
 - выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
 - проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;
 - проведение контроля за функционированием технологического оборудования;
 - соблюдение условий хранения пищевой продукции;
 - содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря;
 - обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены;
 - ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;
 - выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря;
 - прослеживаемость пищевой продукции.
3. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) - выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).
4. Установление критических границ для каждой ККТ – установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить

биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ.

5. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и корректирующих действий при превышении критических пределов - проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.

6. Исполнение всеми сотрудниками дошкольного учреждения мероприятий по производственному контролю.

Объекты и перечень мероприятий по производственному контролю

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
<i>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территорий</i>		
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории	заместитель директора по АХЧ, специалист АХД
Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. - Ремонт и замена малых форм, оборудования и сооружений (по мере необходимости)	заместитель директора по АХЧ, специалист АХД
Санитарное состояние хозяйственной зоны	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. - Вынос твердых бытовых отходов.	заместитель директора по АХЧ, специалист по АХД
Температура воздуха, влажность и кратность проветривания	Ежедневный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений	заместитель директора по АХЧ, медработник, специалист АХД
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах, состояние кровли, фасада здания, отмостки	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы	заместитель директора по АХЧ, специалист АХД
Состояние осветительных приборов	- Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. - Один раз в месяц техническое обслуживание электрических сетей, - Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры	заместитель директора по АХЧ, медработник, специалист АХД
Кратность и качество уборки помещений	Еженедельно	заместитель директора по АХЧ, медработник, специалист АХД
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	Ежемесячно	заместитель директора по АХЧ, медработник
Содержание действующих веществ, дезинфицирующих средств	Ежедневно	специалист АХД, медработник

Соблюдение теплового режима ДОУ	- Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения	заместитель директора по АХЧ
Состояние систем водоснабжения, работа сантехприборов	- Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, - Проведение ревизии системы	специалист по АХД заместитель директора по АХЧ
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления		
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: - качество, безопасность и условия доставки поступивших продуктов, продовольственного сырья;	Каждая партия	Кладовщик (работа в ФГИС «Меркурий»)
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: - сроки и условия хранения пищевой продукции; время смены кипяченной воды; влажность на складе; холодильного оборудования	Ежедневно	Кладовщик шеф-повар
Приготовление пищевой продукции: - соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; -поточность технологических процессов; - t готовности блюд;	Каждый технологический цикл	Медработник, Шеф-повар
Обработка посуды и инвентаря: - содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; -обработка инвентаря для сырой готовой продукции		медработник кухработчий
Наличие согласованного 10 - дневного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Шеф-повар медработник
Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	медработник
Витаминизация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: —проведение витаминизации третьих блюд	медработник

Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	кладовщик
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	Бракеражная комиссия
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	кладовщик
Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Повар по приказу

Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журнала состояния здоровья сотрудников пищеблока	медработник
Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	медработник
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности		
Соответствие и расстановка мебели ростовозрастным особенностям детей	2 раз в год, сентябрь, май	медработник старший воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	старший воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	Постоянно	старший воспитатель
Продолжительность прогулок Режим дня и занятий	Постоянно	старший воспитатель
Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	- План мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей - Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	медработник старший воспитатель
Требование к организации физического воспитания	Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением утренней гимнастики и физкультурных занятий	медработник старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников		
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	постоянно	медработник
Контроль за утренним приемом детей	Ежедневно	старший воспитатель
Вакцинация детей, сотрудников	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	медработник специалист по ОТ
Осмотр воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	медработник

Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	По необходимости	медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников		
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	ежедневно	медработник
Термометрия сотрудников	ежедневно	специалист по ОТ
Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	- Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. - Аптечки находятся во всех группах, на пищеблоке, медицинском кабинете	специалист по ОТ

контроль за прохождением обязательных профилактических медосмотров	Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Специалист по ОТ
Контроль охраны окружающей среды		
Санитарное состояние хозяйственной зоны	ежедневно	заместитель директора по АХЧ специалист АХД
Дезинфекция	По мере необходимости	заместитель директора по АХЧ
Дезинсекция		заместитель директора по АХЧ
Дератизация	Ежедневно. Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 3 месяца	заместитель директора по АХЧ

Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению; актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

Документация программы ХАССП

1. Документация программы ХАССП включает в себя:

- перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов (*Приложение 1*);
- политику в области безопасности и качества пищевой продукции (*Приложение 2*);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в *Приложении 3*);
- перечень оборудования пищеблока (*Приложение 4*);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится у кладовщика Учреждения);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации;
- санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (*Приложение 5*);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (*Приложение 6*);
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования (*Приложение 7*);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (*Приложение 8*);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. (*Приложение 9*);
- журнал витаминизации III блюда (*Приложение 10*);
- журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (*Приложение 11*);
- органолептическая оценка готовой пищевой продукции (*Приложение 11.1*);
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (*Приложение 12*);
- рекомендуемый среднесуточный набор пищевой продукции для детей до 7 лет (*Приложение 13*);
- требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (*Приложение 14*);
- технологическая карта (*Приложение 15*);
- требование к перевозке и приему пищевых продуктов (*Приложение 16*);
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (*Приложение 17*);
- требования к санитарному содержанию помещений ДООУ (*Приложение 18*);
- основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях (*Приложение 19*);

- требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (*Приложение 20*);
- требования к соблюдению санитарных правил (*Приложение 21*);
- график генеральной уборки пищеблока (*Приложение 22*);
- журнал учета дератизации и дезинсекции (*Приложение 23*);
- гигиенический журнал сотрудников (*Приложение 24*);
- журнал учета включения ультрафиолетового облучателя-рециркулятора (*Приложение 25*);
- журнал санитарного состояния склада и пищеблока (*Приложение 26*);
- рабочие листы ХАССП (*Приложение 27*);
- информация о производстве (План-схема пищеблока в *Приложении 28*);
- обязательные мероприятия (*Приложение 29*);
- журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (*Приложение 30*);
- журнал учета лабораторного контроля (*Приложение 31*);
- журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (*Приложение 32*);
- инструкции для пищеблока (*Приложение 33*);
- личные медицинские книжки каждого работника;
- акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
- журнал мониторинга по принципам ХАССП (*Приложение 34*).

Приложение 1
к программе производственного контроля,
основанного на принципах ХАССП

**Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических
нормативов и нормативно-правовых актов**

Наименование нормативного документа	Регистрационный
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12. 2002 «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3,	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013 (в ред. 27.12.2019г)

Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР 2.3.6.0233-21
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г (изм. 13.07.2020)
«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н (ред. от 01.02.2022)
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01
«Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-	СП 3.3.2342-08
«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21 (с изменениями)
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011 (с изменениями на 20.01.2020)

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011 (с <u>изменениями на 14.09.2018</u>)
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011 (с изменениями на 08.08.2019)
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору	Решение Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. № 299 (с изменениями на 08.09.2020)

Приложение 2
к программе производственного контроля,
основанного на принципах ХАССП

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МДОАУ

црр – д/с «Аленький цветочек»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 12E4A557EA81C11A05187C7EBE1CB3BE
Владелец Никонец Инна Ивановна
Действителен с 09.08.2024 по 02.11.2025

И.И. Никонец

**Политика в области качества и безопасности
пищевой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции - предоставлять соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей) МДОАУ црр - д/с «Аленький цветочек».

Руководством МДОАУ црр - д/с «Аленький цветочек» разработана, внедрена и поддерживается документированная политика в области безопасности выпускаемой продукции. Руководство организации гарантирует, что данная политика принята всеми сотрудниками.

Для достижения этой цели руководство применяет следующие меры:

- внедрение системы управления безопасностью продукции на основе всемирно признанных принципов ХАССП для гарантии безопасности производимой продукции по всей цепи производства;
- документальное оформление системы управления безопасностью продукции;
- постоянное совершенствование системы управления безопасностью продукции;
- постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции, обеспечение понимания политики в области производства безопасной продукции каждым сотрудником учреждения;
- проведение анализа деятельности учреждения и принятие решений, основанные только на фактах;
- поддержание и обновление руководящей нормативно-технической документации, необходимой для выполнения работ;
- производство пищевых продуктов в строгом соответствии с утвержденными рецептурами и технологическими инструкциями;
- поддержание на должном уровне производственного, вспомогательного и контрольно-измерительного оборудования, обеспечение своевременности его технического обслуживания и проверок;

- проведение внутренних проверок системы управления безопасностью продукции

для обеспечения предупреждения потенциальных несоответствий и выпуска опасной для потребителей и некачественной продукции;

- непрерывное обучение всего персонала по вопросам качества и безопасности продукции, а также по профессиональным и смежным областям деятельности.

Задачи в области безопасности продукции:

- обеспечивать безопасность выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП;

- гарантировать соответствие выпускаемой продукции характеристикам и параметрам, которые предусмотрены для нее действующими законодательными и нормативными документами или обоснованными и приемлемыми требованиями учреждения.

Руководство МДОАУ црр - д/с «Аленький цветочек» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду. Берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.

**Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение центр
развития ребенка - детский сад "Аленький цветочек"**

ПРИКАЗ

от

№ _____

О создании постоянно действующей группы ХАССП

В соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП МДОАУ цпрр- д/с "Аленький цветочек" в следующем составе:

Координатор Шеф-повар

Секретарь специалист в сфере закупок

Члены группы: Медработник
 Повар
 Кладовщик

2. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:

- провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
- установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
- вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.

3. Поручить координатору постоянно действующей комиссии ХАССП:

- разработать формы рабочей документации группы;
- руководить деятельностью рабочей группы;
- отчитываться о работе группы директору МДОАУ цпрр -д/с "Аленький цветочек".

4. Делопроизводителю довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МДОАУ д/с "Аленький цветочек"

ФИО

ознакомлен

Перечень оборудования пищеблока

2 мкр. Нефтяников зд.6а

Наименование помещения	Оборудование
Склад продуктов	Стеллажи, контрольные весы, психрометр, подтоварники, среднетемпературный холодильный шкаф, морозильная камера, раковина для мытья рук.
Овощной цех (первичной, вторичной обработки овощей)	Производственные столы, картофеле-очистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук.
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук.
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, электромясорубка, моечные ванны, раковина для мытья рук, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.
Помещение для обработки яиц (место в мясорыбном цехе)	Производственный стол, моечная ванна, ёмкость для обработки яиц, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, раковина для мытья рук.
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрические плиты, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электрокотел, контрольные весы, тестомесильная машина бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, раковина для мытья рук, среднетемпературный холодильный шкаф.
Подсобное помещение	Среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), морозильная камера, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, весы, подтоварники.
Моечная кухонной посуды (место в горячем цехе)	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

5мкр.Солнечный зд.33

Наименование помещения	Оборудование
Склад сыпучих продуктов	Стеллажи, подтоварники, контрольные весы, психрометр.
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Подтоварники, картофелеочистительная машина, среднетемпературный холодильный шкаф, моечные ванны, раковина для мытья рук.
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, раковина для мытья рук, электрокипятильник.
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, шкаф для хлеба, хлебoreзка.
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературный холодильный шкаф (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны, раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц (место в мясорыбном цехе)	Моечная ванна, ёмкость для обработки яиц, раковина для мытья рук.
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для готовой продукции), электрические плиты, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, среднетемпературный холодильный шкаф, тестомесильная машина, мукопросеиватель, универсальная кухонная машина, стеллаж.
Помещение холодильников	Среднетемпературные, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения товарного соседства и хранения необходимого объема пищевых продуктов), морозильные камеры.
Моечная кухонной посуды	моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.
Кладовая, моечная тары	Моечная ванна, подтоварники, раковина для мытья рук.

Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

1. Пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

- Перечень оборудования пищеблока (*Приложение 4*).
- Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в кабинете завхоза.

5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

8. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье ветошью водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

11. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

12. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

13. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, либо в посудомоечной машине, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

14. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

15. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после

использования выбрасывается. Щетки, а также металлические мочалки не используются.

16. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

17. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протираание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

18. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится на основании контракта.

Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде описаны согласно инструкциям (Приложение 34).

Приложение № 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) к программе производственного контроля основанного на принципах

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции												
Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование пищевых продуктов	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результат органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись (ответственного лица)	Примечание

Приложение № 7 к программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП

Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры, (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись ответственных лиц

Приложение № 8 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) к программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Дата	Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия		Подпись (ответственного лица)
			Холодильная камера	Морозильная камера	

Приложение № 9 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) к программе производственного контроля, основанного на принципах

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях						
Дата	Наименование складского помещения	Показания термометра в градусах Цельсия	Влажность воздуха в помещении (показания гигрометра психрометрического)			Подпись (ответственного лица)
			Показания сухого термометра	Показания влажного термометра	Относительная влажность	

ΚΑΜΗΤΗΛΑ ΔΕΜΟΡΓΑΜΕΝΟ ΗΑ ΠΗΛΗΠΗΛΑΥ

[illegible]

основанного на принципах ХАССП

[illegible]

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

(разработана для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции:

1 - Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

2 - Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3 - Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

4 - Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено).

5 - Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Приложение 12 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 5)
к программе производственного контроля,
основанного на принципах ХАССП

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при
организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 13 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 10)
к программе производственного контроля,
основанного на принципах ХАССП

**Рекомендуемый среднесуточный набор пищевой продукции для
детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1 -й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей/ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	3

**Требования к составлению меню для организации питания детей
разного возраста**

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице. (Приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛАХ

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	75% без ужина	3-7 лет	75% без ужина
белки (г/сут)	42	31,5	54	40,5
жиры (г/сут)	47	35	60	45
углеводы (г/сут)	203	152	261	195,75
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1050	1800	1350

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

2. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 -15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

3. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	Уплотненный полдник	30%

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице.

2. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

3. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

6. Основное меню должно содержать информацию: ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур

для детского питания.

7. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно *Приложению № 15*. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

8. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

9. Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд.

10. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, творожные салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (в граммах - не менее)

Возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
от 1 до 3 лет	350	100	450	540
от 3 до 7 лет	400	100	600	630

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд)	130-150	150 -200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180 -200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао- напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180 -200
Фрукты	95	100

В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 12 часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю. При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима

работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и

углеводам (см, СанПиН). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и мен

Приложение № 15 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
к программе производственного контроля,
основанного на принципах ХАССП

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МДОАУ црр- д/с "Аленький цветочек"
_____ФИО

Образец Технологическая карта № 235

Каша пшенная молочная жидкая
№ рецептуры по сборнику: № 235, единый сб/р 2021г. Пермь

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	с 1 до 3 лет		от 3 до 7 лет	
	брутто, гр	нетто, гр	брутто, гр	нетто, гр
Крупа пшено	30,2	30,2	40	40
Масло сливочное	3,8	3,8	5	5
Сахар	3,8	3,8	5	5
Молоко питьевое	75,6	75,6	100	100
Вода	51	51	68	68
Соль	1	1	1	1
Выход готового блюда		155		205

Технология приготовления: Крупу перебирают, многократно промывают холодной водой, затем теплой водой, пока вода не будет прозрачной. заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-3 минуты, воду сливают. Заливают кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, крупа полностью набухшая, мягкая. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая Ценность, ккал	Масса, г
с 1 до 3 лет	5,64	5,63	27,01	181,6	155
от 3 до 7 лет	7,46	7,44	35,72	239,6	205

Расчёт химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				А, мкг	Е, мг	В1, мг	С, мг
	Са	Mg	Р	Fe				
с 1 до 3 лет	99,65	35,39	138,21	0,91	29,49	0,12	0,14	0,98
от 3 лет до 7 лет	131,8	46,8	182,8	182,8	39	0,16	0,19	1,3

Составил: повар _____ ФИО

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в МДОАУ

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов
Санитарное содержание транспортного средства	Обследование условий содержания транспортного средства
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров	Проверка личных медицинских книжек
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях)	Мониторинг температурного режима

**Требования к условиям хранения,
приготовления и реализации
пищевых продуктов и кулинарных
изделий**

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОАУ цпр – д/с «Аленький цветочек» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (*Приложение 6*).

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (*Приложение 7*), который хранится в течение года.

3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах.

Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/-2 °С, но не более одного часа.

7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

9. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты в *Приложении № 15*), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5- 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 2 часов.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3-4 см;

хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд,

должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

І - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

ІІ - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

ІІІ- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

12. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

13. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

14. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки) 75°C, вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру 65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не выше 14 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно

перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

17. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

18. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

19. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

20. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С- витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей 3-7 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (*Приложения № 9*), который хранится один год.

21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

- Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (*Приложение 11*).

- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции - *Приложение №11.1.*).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда

- в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и

датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в *Приложении № 13*;
- изготовление на пищеблоке дошкольной образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

24. В учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Требования к санитарному содержанию помещений

МДОАУ црр-д/с «Аленький цветочек»

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Стулья, столы, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуются один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно

противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

8. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

9. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

10. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

11. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

12. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

13. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. На каждого ребенка необходимо иметь два комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

14. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в прачечную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

15. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах вовремя каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуются один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

16. В дошкольной образовательной организации проводятся мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток организовываются и проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;

б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;

в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;

г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;

д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудованием:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для

объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции - не реже 1 раза в 2 месяца;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп — порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель директора по АХЧ
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, заместитель директора по АХЧ, специалист АХД
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2023 года – еженедельно	
Обращение с медицинским и отходами	Вывоз медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д»
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, уборщик территории
	Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Уборщик территории
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, уборщик территории, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация

	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, уборщик территории, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Рабочий по обслуживанию здания
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель директора по АХЧ
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кладовщик
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель директора по АХЧ
	– условия работы технологического оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Кладовщик
	– соответствие упаковки и			

	маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	По плану-графику технического обслуживания	Заместитель директора по АХЧ, специалист АХД
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Шеф-повар
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой	– соблюдение технологии приготовления блюд по	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Шеф-повар

продукции	технологическим документам			Повар
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заместитель директора по АХЧ,
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Шеф-повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раза в год, (август, январь)	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель

**Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия,
проводимые медицинским персоналом в МДОАУ црр-д/с
«Аленький цветочек»**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в МДОАУ црр-д/с «Аленький цветочек» с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителя учреждения, воспитателей, методистов о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за пищеблоком и питанием детей; ведение медицинской документации.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в ДОУ организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей ДОУ один раз в год.

Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала ДОУ. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их

оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;
- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;
- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;
- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, , корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г.Нефтеюганска, Нефтеюганского р-на и г. Пыть-Ях	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2022 года	Старший воспитатель

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

1. Персонал МДОАУ црр-д/с «Аленький цветочек» проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник ДОУ должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал (*Приложение 21*).

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал ДОУ должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны вовремя работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Воспитатели и младшие воспитатели обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

8. У младшего воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Повар первой смены
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Специалист по кадрам, специалист по ОТ
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Специалист по ОТ

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» - пп. 23. 25 Приложения к приказу:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях) пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям. Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям.
2	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и

				серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.
--	--	--	--	--

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью - 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;

выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения; необходимые условия для соблюдения санитарных правил;

прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;

организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

2. Медицинский персонал, работающий на базе учреждения по соглашению осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель ДОУ, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

**График генеральной уборки пищеблока
МДОАУ црр – д/с «Аленький цветочек»**

Понедельник

Мытье стен, дверей и батарей.

Вторник

Чистка полов, плинтусов, отстойников.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье окон, системы водоочистки.

Пятница

Уборка систем вентиляции, электроприводов, светильников (с электриком)

**График контроля качества и своевременности проведения генеральных
уборок на пищеблоке и в складском помещении**

5мкр.Солнечный зд.33

Дата уборки	Время уборки	Объект уборки	Наименование ед.з. средства	Ф.И.О. проводившего уборку	Подпись
		Горячий цех		Кух. рабочий	
		Раздаточная		Повар 1 смены	
		Холодный цех		Кух.рабочий	
		Мясо-рыбный цех		Кух. рабочий	
		Цех первичной обработки		Кух. рабочий	
		Овощной цех		Кух. рабочий	
		Столовая персонала		Кух. рабочий	
		Туалет		Кух. рабочий	
		Гардероб персонала		Кух. рабочий	
		Коридор пищеблока		Кух. рабочий	
		Склад сыпучих продуктов		Кладовщик	
		Склад холодильного оборудования		Кладовщик	
		Моечная посуды		Кух. рабочий	

График генеральной уборки пищеблока МДОАУ црр – д/с «Аленький цветочек»

Понедельник

Мытье стен, дверей и батарей.

Вторник

Чистка полов, плинтусов, отстойников.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье окон, системы водоочистки.

Пятница

Уборка систем вентиляции, электроприводов, светильников (с электриком)

График контроля качества и своевременности проведения генеральных уборок на пищеблоке и в складском помещении

2мкр.Нефтянников зд.6 «а»

Дата уборки	Время уборки	Объект уборки	Наименование дез. средства	Ф.И.О. проводившего уборку	Подпись
		Горячий цех		Повар 2 смены	
		Овощной цех		Повар 1 смены	
		Мясо-рыбный цех		Повар 1 смены	
		Гардероб персонала		Кух. рабочий	
		Склад продуктов		Кладовщик	
		Подсобное помещение		Кух. рабочий	

Журнал учета дезинфекции и дератизации проводимой специализированной организацией (по договору)

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица

*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

Приложение 24
к Программе производственного
контроля, основанная на принципах ХАССП

Гигиенический журнал сотрудников							
№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличие)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудников и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен/отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Приложение 25
к Программе производственного
контроля, основанная на принципах ХАССП

Журнал учета работы ультрафиолетового облучателя-рециркулятора

Ежедневный учет работы

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно- показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно- кратковременный)	Время		Длительность (для повторно- кратковременного интервал между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

Приложение 26
к Программе производственного
контроля, основанная на принципах ХАССП

Журнал санитарного состояния склада, пищеблока						
Дата посещения	Обнаруженные нарушения санитарного состояния и противоэпидемического режима	Подпись медработника	Предложенные мероприятия	Назначенный срок выполнения	Фамилия исполнителя	Дата и результат проверки выполнения (подпись)

Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса (технологическая операция):

Хранение сырья и пищевых продуктов.

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.
2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах. Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра. Влажность контролируется с помощью гигрометра, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы: Сроки годности: В соответствии с инструкциями по срокам хранения

Температура:

Температура холодильников +2°C - + 6°C.

Температура морозильных камер -18°C - -20°C,

Температура холодильной камеры для овощей +3°C - +

12°C Температура склада, цехов для сыпучего

сырья +18°C - +25°C Влажность склада для

сыпучего сырья не более 75%.

Периодичность мониторинга: ежедневно, 2 раза в смену

Записи по мониторингу:

- 1) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

4) Акт о списании

Ответственный: Кладовщик

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на

пищевых блоков. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

2. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник. Заведующий хозяйством вызывает специалиста сервисной организации.

3. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, кладовщик вызывает специалиста сервисной организации по необходимости.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

2. Медработник периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии

Председатель комиссии _____ ФИО

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2 / 1

Этап процесса (технологическая операция):

Подготовка овощей, зелени

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, плесени, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье, инструкция по обработке овощей.

Критические пределы:

Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия. Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить зав. хозяйством. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется.
2. Кладовщик осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

Председатель комиссии _____ ФИО

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2 / 2

Этап процесса (технологическая операция):

Подготовка сырья и пищевых продуктов

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной тары.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре - осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и

трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

Периодичность мониторинга: **все продукты.**

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.
Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

Ответственный: **Повар**

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить кладовщику.
Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Кладовщик осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Председатель комиссии _____ ФИО

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2 / 3

Этап процесса (технологическая операция):

Подготовка мяса, птицы, рыбы

Тип опасности: **М/Ф**

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, наличие личинок паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды)

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов, отходов вредителей
2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкция «Санитарные требования к первичной обработке мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы», инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Дефростация - в соответствии с инструкцией

Срок хранения не заправленного мясного фарша в холодильной камере,

в соответствии с инструкцией, ТТК. Заправленный фарш - (добавлены лук, хлеб и т.п.) хранению не подлежит.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.
Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок сообщить кладовщику. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Кладовщик осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Председатель комиссии _____ ФИО

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2 / 4

Этап процесса (технологическая операция):

Обработка яйца

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего сырья.
 2. Использование промаркированных оборудования, инвентаря.
 3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.
- Инструкция «Обработка яйца».

Критические пределы:

Не допускаются разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой.
Мойка и обработка в соответствии с инструкцией.

Периодичность мониторинга: каждое яйцо.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить завхоза. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Кладовщик осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Председатель комиссии _____ ФИО

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3

Этап процесса (технологическая операция):

Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда)
2. Наличие ТТК
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения.
4. Контролируется температура блюда с помощью термощупа, соблюдения установления соответствующего температурного режима и времени приготовления, наличием маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы:

В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

Периодичность мониторинга: Постоянно, во время приготовления.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.
Журнал заявок (Электрик, сантехник, плотник)

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие ТТК - запросить у медсестры, разработать на основании сборника.
2. В случае поломки оборудования - сообщить завхозу. Завхоз вызывает специалиста сервисной организации. Доготовка блюд после исправления неисправности или на другом оборудовании.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Медработник периодически проверяет соблюдение режимов приготовления. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

Председатель комиссии _____ ФИО

Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

Этап процесса (технологическая операция):

Приготовление холодных блюд

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соотв. с ТТК.
2. Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией, ТТК.

3. ' Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с инструкцией СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы: в соответствии инструкции, ТТК

Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией, ТТК

Периодичность мониторинга: **Каждое блюдо.**

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: **Члены бракеражной комиссии**

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

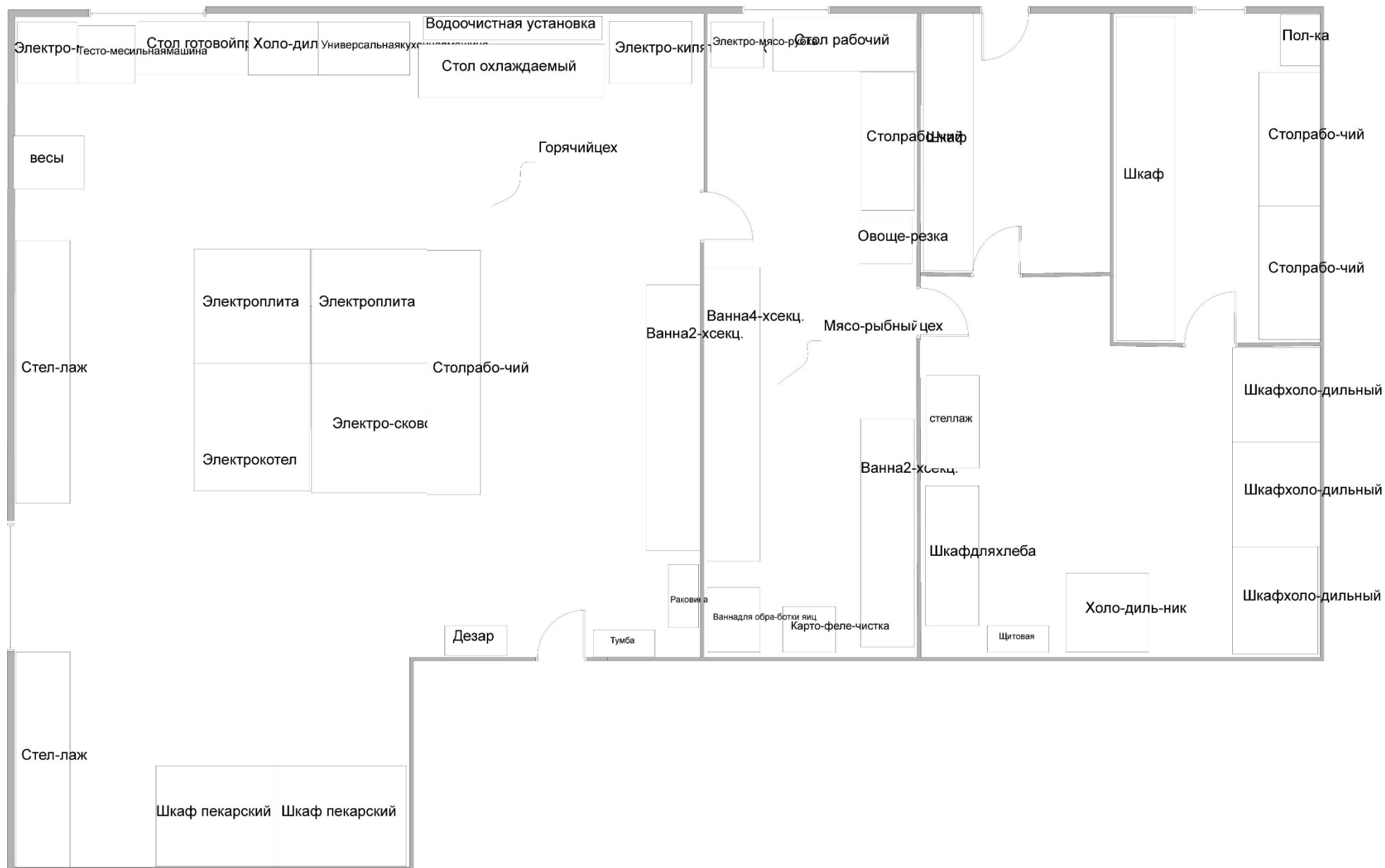
Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Бракеражная комиссия периодически проверяет выполнение требований к производству холодных блюд. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

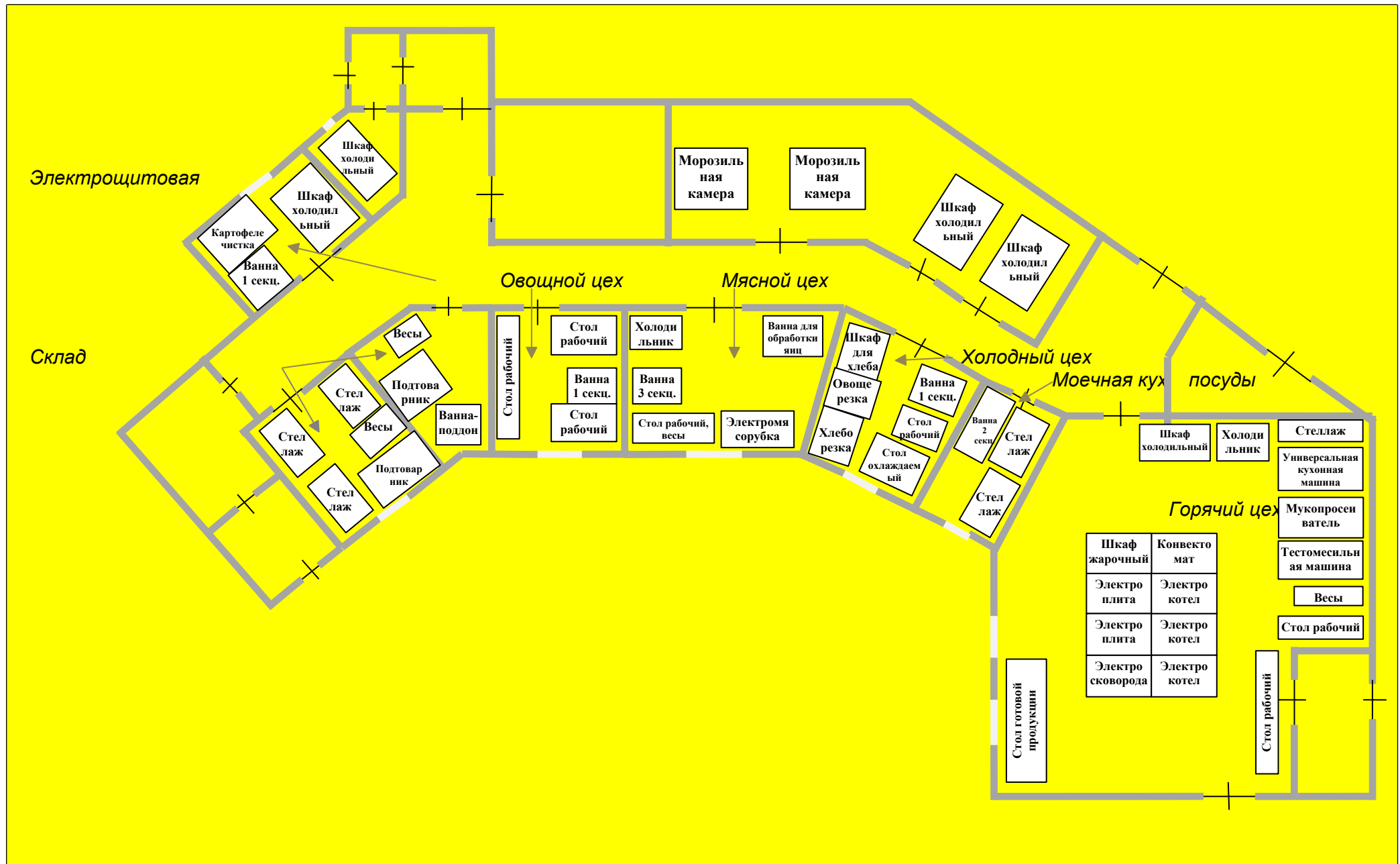
Председатель комиссии _____ ФИО

План-схема пищеблока корпуса зд.6 «а»

Приложение 28
к Программе производственного
контроля, основанная на принципах ХАССП



План-схема пищеблока здания 33



Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, Микробиологическим показателям – 2

			раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и тёплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в тёмное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Приложение 30
к Программе производственного
контроля, основанная на принципах ХАССП

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью
пищевой продукции

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

Приложение 31
к Программе производственного
контроля, основанная на принципах ХАССП

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

Приложение 32
к Программе производственного
контроля, основанная на принципах ХАССП

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с
раздачей пищи)

N п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра

*Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
центр развития ребенка детский сад "Аленький цветочек"
(МДОАУ црр- д/с «Аленький цветочек»)*

Инструкция по хранению хлеба и санитарной обработке мест хранения

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.

При уборке шкафов крошки следует сметать с полок ежедневно специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1% раствора уксусной кислоты.

Приготовление 1% раствора уксусной кислоты:

– 1 часть 70% уксусной кислоты развести в 60 частях воды. 15 мл уксусной кислоты на 900 мл воды.

Инструкция по применению и обработке термощупа

1. Перед началом работы освободить термощуп из футляра и проверить его исправность (на дисплее при включении должны высвечиваться цифровые показатели, °C).
 2. Непосредственно перед измерением температуры продукта металлический зонд термощупа погрузить в кипящую воду на 3–5 секунд для обработки.
 3. Термощуп необходимо остудить на воздухе до высвечивания на дисплее показателей комнатной температуры.
 4. Для проведения измерений металлический зонд термощупа поместить в продукт на 2/3 длины зонда и удерживать в толще продукта до достижения постоянных значений.
 5. После измерения температуры продукта извлечь термощуп и выключить.
 6. После использования металлический зонд термощупа и футляр для хранения термощупа обработать с использованием моющего средства при температуре не ниже 45°C, провести ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °C.
 7. Провести ошпаривание зонда термощупа кипятком.
 8. Просушить и упаковать в футляр.
- Внимание! Не допускается погружать пластиковый корпус термощупа в воду, так как это может привести к его поломке. Корпус термощупа следует протирать чистой влажной ветошью.

Инструкция

по санитарной обработке пола и дезинфекции уборочного инвентаря

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах.

Хранение уборочного инвентаря в производственных цехах ЗАПРЕЩЕНО!

Пол в производственных, складских и вспомогательных помещениях в течение рабочей смены обрабатывается моющим раствором, для приготовления которого в 10 л горячей воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку дезсредства: "Део-Хлор[®]").

Этапы обработки уборочного инвентаря

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для мытья полов	Обработка в растворе моющего средства	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением 2% мыльно-содового раствора (200 гр. 10% мыльно-содового средства на 10 литров воды)
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,1 % растворе дезсредства: "Део-Хлор [®] " (7 таблеток на 10 литров воды); время экспозиции 45 минут.
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в специально отведенном месте
Ведро и швабры для мытья полов	Обработка в растворе моющего средства	Швабры и ведро обрабатывают 2% мыльно-содовым раствором (200 гр. 10% мыльно-содового средства на 10 литров воды)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,06% раствором "Део-Хлор [®] " (4 таблетки на 10 л. воды) путём погружения на 30 минут.

Инструкция ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЕМА БЛЮД

Объем первых и третьих блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги, гарниры и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешивают 10 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать +/- 3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря

Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- в первой секции ванны посуду замачивают в течение 15 минут и моют при температуре +45 °С в 2% мыльно-содовом растворе (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды);
- во второй секции ванны посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С, с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивают на решетчатых полках, стеллажах таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов.- прокаливают инвентарь в духовом шкафу.

Металлические мочалки, губчатый материал для обработки посуды не использовать!

Мытье металлического инвентаря (противни и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- по необходимости — замачивание в емкостях;
- в первой секции ванны: мытье водой с температурой не ниже 40 °С с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу 10 минут при температуре не ниже 100 °С.

Чистый металлический инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 50 см от пола. Ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках)

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- в первой секции ванны: мытье водой с температурой не ниже 40 °С с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С;
- ошпаривание кипятком;
- просушивание на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Доски хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Мытье кухонных приборов (мясорубка и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- разборка в соответствии с инструкцией производителя;
- отделение моторизованных деталей от деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- мытье моторизованных деталей в соответствии с инструкцией производителя;
- механическая очистка деталей, контактировавших с пищевой продукцией, от остатков пищи;
- в первой секции ванны: мытье деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой;
- ошпаривание кипятком металлических деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- просушивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, на решетчатых полках в перевернутом виде.

Кухонные приборы хранятся в специально отведенных для них местах.

Мытье подносов в течение дня включает в себя следующие этапы:

- мытье щетками в горячей воде с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- ополаскивание теплой проточной водой;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы хранятся в специально отведенных для них местах.

В конце рабочего дня вся кухонная посуда и инвентарь обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Обработка проводится до ополаскивания во второй секции ванны.

В конце рабочего дня щетки, салфетки для мытья посуды замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном для них месте.

Инструкция по обработке столовой посуды ручным способом при карантинных мероприятиях

Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- в первой секции ванны посуду замачивают в течение 15 минут и моют при температуре +45 °С в моюще-дезинфицирующем растворе: 0,015-процентный раствор (1 таблетка на 10л воды) дезсредства: "Део-Хлор[®]", с добавлением 2%мыльно-содового раствора (200гр 10% мыльно-содового раствора на10 литров воды)- во второй секции ванны посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С, с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивают посуду на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливают инвентарь в духовом шкафу.

Металлические мочалки, губчатый материал для обработки посуды не использовать!

**ИНСТРУКЦИЯ
по обработке столовых приборов и чашек при карантинных мероприятиях**

Столовые приборы и чашки при обработке ручным способом подвергают обработке в следующем порядке:

- в первой секции ванны посуду замачивают в течение 15 минут и моют при температуре +45 °С в моюще-дезинфицирующем растворе: 0,015-процентный раствор (1 таблетка на 10л воды) дезсредства: "Део-Хлор[®]", с добавлением 2% мыльно-содового раствора (200гр.10%мыльно-содового раствора на 10 литров воды) - во второй секции ванны посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С, с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;

Чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно в конце дня обрабатываются с применением моюще-дезинфицирующего раствора в соответствии с вышеуказанным порядком.

Хранение столовых приборов россыпью на подносах НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

Инструкция

по санитарной обработке металлического инвентаря, оборудования и деталей оборудования

Металлический кухонный инвентарь (раздаточные ложки, половники) после использования моют в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны замачивают и моют щетками в воде при температуре не ниже 45°C с добавлением 2% мыльно-содового раствора(200 гр.10%мыльно- содового раствора на 10 литров воды), во второй секции ванны инвентарь ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65°C) с помощью шланга с душевой насадкой;
- хранят и просушивают на решетчатых полках, стеллажах.

Производственное оборудование (протирачные машины, мясорубки, овощерезки и т.п.) подлежит санитарной обработке по мере загрязнения и окончания работы. Обработка корпуса осуществляется с применением моющих и дезинфицирующих средств. Приготовление раствора для обработки:

на 10 л воды добавляют 1 таблетку дезсредства "Део-Хлор[®]" и 2% мыльно- содового раствора (200 гр. 10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды, экспозиция 60 минут

Съемные детали оборудования после использования разбирают, моют в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны замачивают и моют щетками при температуре не ниже 45°C с добавлением 2%мыльно-содового раствора (200 гр. 10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды, во второй секции ванны ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65°C) с помощью шланга с душевой насадкой;
- обдают кипятком;
- просушивают на решетчатых полках, стеллажах;
- хранение осуществляется на стеллажах в непосредственной близости от места использования.

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке производственных мест.
Мясо-рыбный цех**

Разделочный инвентарь (доски, ножи и др.), полки весов обрабатывают горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах. Хранят разделочный инвентарь в непосредственной близости от места использования: доски – на ребре в кассетах или на специальных полках, ножи – на магнитных держателях.

Производственные столы, ванны, стеллажи протирают по мере необходимости и после каждой смены производственного процесса, а по окончании работы промывают 0,015% раствором "Део-Хлор[®]" (1 таблетка на 10 л воды) с добавлением 2% мыльно-содового раствора (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды), промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

Производственное оборудование (мясорубки, холодильники и др.) по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку "Део-Хлор[®]" и 2% мыльно-содового раствора (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды) 2% мыльно-содового раствора (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды). Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку "Део-Хлор[®]" и 2% мыльно-содового раствора (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды)). Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная».

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе	Швабры и ведро обрабатывают 2% мыльно содового раствора (200гр. 10% мыльно- содового раствора на 10 литров воды).
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором "Део-Хлор [®] ", двукратным протираанием с интервалом 15 минут (время обработки 45 минут)

ИНСТРУКЦИЯ по обработке зелени, сырых овощей и фруктов

Первичная обработка овощей и фруктов проводится в овощном цехе (цехе первичной обработки овощей).

Первичная обработка овощей (корнеплодов) включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты удаляют 3–4 наружных листа.

При первичной обработке фруктов происходит сортировка, удаление наклеек, мытье. Вторичная обработка фруктов, а также овощей, предназначенных для приготовления салатов, холодных закусок, после промывания в условиях овощного цеха проводится в производственных ваннах холодного или при его отсутствии – горячего цеха.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок и салатов, без последующей термической обработки выдерживают в 10% растворе поваренной соли (100 г соли на 1 л воды) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Обработка в солевом растворе осуществляется в условиях холодного, при его отсутствии – горячего цеха.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке производственных мест.
Овощной цех**

Разделочный инвентарь (доски, ножи, шинковки и др.), полки весов обрабатывают горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах.

Производственные столы, ванны, стеллажи протирают по мере необходимости и после каждой смены производственного процесса, а по окончании работы промывают 0,015% раствором "Део-Хлор[®]", (1 таблетка на 10 л) с добавлением 2% мыльно-содового раствора (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды), промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

Производственное оборудование (овощерезки, холодильники и др.) по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку "Део-Хлор[®]" и 2% мыльно-содового раствора (200 гр. 10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды). Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

Пол моется ежедневно и по мере загрязнения водой в течение смены с добавлением 2% мыльно-содового раствора (200 гр. 10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды).

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор на 10 л воды добавляют 1 таблетку "Део-Хлор[®]", и 2% мыльно-содового раствора (200 гр. 10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды).

Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная».

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе	Швабры и ведро обрабатывают моющим раствором 2% мыльно-содового раствора (200 гр. 10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды).
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором "Део-Хлор [®] ", двукратным протиранием с интервалом 15 минут (время обработки 45 минут).

Инструкция по санитарной обработке бачков и ведер для сбора пищевых отходов

Ежедневно в конце дня бачки и ведра после удаления отходов двукратно протирают, либо орошают моюще-дезинфицирующим раствором 0,06% из дезинфицирующего средства: "Део-Хлор[®]", с интервалом в 15 минут (экспозиция – 60 минут), затем ополаскивают горячей водой 40–50°C и просушивают. Обработка осуществляется в специально выделенном месте.

Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 4 таблетки дезинфицирующего средства: "Део-Хлор[®]".

Инструкция

по санитарной обработке пола и дезинфекции уборочного инвентаря

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах.

Хранение уборочного инвентаря в производственных цехах ЗАПРЕЩЕНО!

Пол в производственных, складских и вспомогательных помещениях в течение рабочей смены обрабатывается моющим раствором, для приготовления которого в 10 л горячей воды добавляют 2% мыльно-содовый раствор (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды).

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку дезсредства: "Део-Хлор[®]", и 2%мыльно-содовый раствор(200гр.10%мыльно-содового раствора на 10 литров воды).

Этапы обработки уборочного инвентаря

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для мытья полов	Обработка в растворе моющего средства	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением 2% мыльно-содового раствора (200гр.10%мыльно-содового раствора на 10 литров воды).
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,1% растворе дезсредства: "Део-Хлор [®] ", (7таблеток на 10л.воды) на 120 минут.
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в специально отведенном месте
Ведро и швабры для мытья полов	Обработка в растворе моющего средства	Швабры и ведро обрабатывают моющим раствором добавлением 2%мыльно-содового раствора(200гр.10%мыльно-содового раствора на 10 литров воды).
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,06% раствором "Део-Хлор [®] " (4 таблетки на 10л.воды) путём погружения на 30минут.

ИНСТРУКЦИЯ по обработке посуды для отбора суточных проб

Обработка банок для отбора суточных проб осуществляется в моечных ваннах для кухонной посуды.

Этапы обработки:

1. Механическое удаление остатков пищи.
2. Обработка моющим средством:
 - в первой секции ванны моется посуда в 2% растворе мыльно-содового раствора (200гр.10%мыльно-содового раствора на 10 литров воды) «при температуре не ниже 45°C;
 - во второй секции ванны ополаскивается горячей проточной водой (при температуре не ниже 65°C) с помощью шланга с душевой насадкой;
3. Обеззараживание одним из следующих способов:
 - кипячение в течение 15 минут при полном погружении;
 - прокаливание в духовом шкафу при температуре 120°C в течение 45 минут;
 - обработка в пароконвектомате (режим – пар) при температуре 110°C в течение 20 минут. При обработке банок для отбора суточных проб в пароконвектомате необходимо использовать перфорированные емкости в целях равномерного проникновения пара.

ВАЖНО! Количество одномоментно обеззараженной посуды должно соответствовать количеству отбираемых суточных проб на каждый прием пищи.

Инструкция по санитарной обработке резиновых ковриков

Резиновые коврики используют в производственных цехах пищеблока, при работе с тепловым оборудованием большой мощности (электрические плиты, котлы, электросковорода, жарочные шкафы и др.), а также в постирочном и гладильном цехах прачечной.

Обработка резиновых ковриков осуществляется ежедневно. Резиновые коврики обеззараживают, протирая ветошью, смоченной в 0,015% рабочем растворе (1 таблетка на 10л воды) следующего дезсредства: "Део-Хлор[®]", с добавлением 150 мл мыльно-содового раствора

Коврики орошают или полностью погружают в раствор средства на 60 минут. По окончании дезинфекции их промывают проточной водой.

ИНСТРУКЦИЯ

по санитарной обработке санитарно-технического оборудования и инвентаря для его обработки

Уборочный инвентарь для санитарных узлов должен иметь сигнальную красную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря.

Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, душевые поддоны и др.) обрабатывают раствором одним из следующих средств:

– 0,06% "Део-Хлор[®]" (4 таблетки на 10 л воды) в течение 60 минут;

– 0,1% "Део-Хлор[®]" (7 таблеток на 10 л воды) в течение 30 минут.

При обработке в растворы дезинфицирующих средств добавляют 2% мыльно-содового раствора (200гр.10%мыльно-содового раствора на 10 литров воды).

Санитарно-техническое оборудование двукратно обрабатывают раствором с помощью щетки или ерша, по окончании дезинфекции промывают водой. Норма расхода раствора средства при однократной обработке поверхностей способом протирания составляет 100 мл/м² поверхности. При обработке санитарно-технического оборудования способом орошения норма расхода рабочего раствора составляет 150–300 мл/м² поверхности на одну обработку.

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Щетки и ерши для обработки санитарно- технического оборудования	Обработка в моюще- дезинфицирующем растворе	Использованные щетки и ерши замачивают в 0,2% растворе "Део-Хлор [®] " (14 таблеток на 10 л воды) на 2 часа с добавлением на 10 л раствора 2% мыльно-содового раствора (200гр.10%мыльно-содового раствора на 10 литров воды).
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции щетки и ерши прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в специально отведенном месте
Ведра и швабры для обработки санитарных узлов	Обработка в моющем растворе	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором 2% мыльно-содового раствора (200гр.10%мыльно-содового раствора на 10 литров воды).
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,1% раствором "Део-Хлор [®] ", (7 таблеток на 10 л воды), двукратным протиранием с интервалом 15 минут (время обработки 2 часа)

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке производственных мест.
Холодный цех**

Разделочный инвентарь (доски, ножи, шинковки и др.), полки весов моют в моечной кухонной посуде горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах. Хранение деревянного разделочного инвентаря осуществляют непосредственно в цехе: доски – на ребре в кассетах или на специальных полках, ножи – на магнитных держателях.

Производственные столы, ванны, полы и др. поверхности по окончании работы промывают 0,015% "Део-Хлор[®] раствором (1 таблетка на 10 л) с добавлением 2% мыльно-содового раствора (200гр.10%мыльно-содового раствора на 10 литров воды), промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

Производственное и холодильное оборудование по окончании работы обрабатывают моюще- дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора: на 10 л воды добавляют 1 таблетку "Део- Хлор[®]". Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

Пол в течение рабочей смены обрабатывается моющим раствором, для приготовления которого в 10л горячей воды добавляют 2% мыльно-содового раствора (200гр.10%мыльно-содового раствора на 10 литров воды). По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще- дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку "Део-Хлор[®]" и (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды) .

Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) сдается в прачечную.

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе	Швабры и ведра обрабатывают 2% мыльно-содового раствора (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором "Део-Хлор [®] ", ", двукратным протираанием с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)

ИНСТРУКЦИЯ по обработке яиц

Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности:

1. Мытьё в воде с температурой 40-45 градусов С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор)

2.Замачивание в воде с температурой 40-45 градусов С и добавлением 2% дезинфицирующим раствором «Ника-2» (от степени загрязнения яйца).

3. Ополаскивание проточной водой с температурой 40-45 градусов С до удаления остатков дезинфицирующего средства.

4.Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

5.Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах, она переливается в большую емкость.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробках в производственных цехах не допускается.

1% - раствор кальцинированной соды:

на 4,95 литров воды – 50 гр. кальцинированной соды

2% - раствор кальцинированной соды:

на 4,9 литров воды – 100 гр. кальцинированной соды

2 % дезинфицирующий раствор «Ника-2»:

1 литр раствора:

на 982,8 литров воды – 17,2 гр. дезинфицирующего раствора «Ника-2»

10литров раствора:

9827,6 литров воды-172,4 дезинфицирующего раствора

«Ника-2»Экспозиц

*Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
центр развития ребенка детский сад "Аленький цветочек"
(МДОАУ црр - д/с «Аленький цветочек»)*

**ИНСТРУКЦИЯ
по отбору и хранению суточных проб**

Суточную пробу отбирают непосредственно после приготовления блюд, из котла, обеззараженными приборами в обеззараженную стеклянную посуду с плотно закрывающимися обеззараженными крышками.

При отборе проб многокомпонентных блюд (супы, рагу, салаты и т.д.) готовое блюдо перемешивают с целью отбора в суточную пробу всех ингредиентов, входящих в его состав. Каждое блюдо и (или) кулинарное изделие отбирают в отдельные емкости.

Объем отбираемой суточной пробы:

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды	В объеме 1 порции
Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда)	Не менее 100 г

При отборе продукции промышленного производства в индивидуальной упаковке продукт не помещают в емкость и не вскрывают упаковку.

Посуду с пробами, упаковку продукции промышленного производства маркируют с указанием приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов, не считая выходные и праздничные дни, при температуре +2+6°C. Суточные пробы хранят в отдельном холодильнике или на отдельной промаркированной полке производственного холодильника. Холодильник для хранения суточных проб должен быть расположен в горячем либо холодном производственных цехах. Запрещается хранить суточные пробы на боковых полках дверей холодильного оборудования

*Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
центр развития ребенка детский сад "Аленький цветочек"
(МДОАУ црр- д/с «Аленький цветочек»)*

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке производственных мест.
Горячий цех**

Поверхности производственных столов, ванны, стеллажи протирают по мере необходимости и после каждой смены производственного процесса, а по окончании работы промывают 0,015% раствором (1 таблетка на 10 л) дезсредства: "Део-Хлор[®]", с добавлением 2% мыльно-содового раствора (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды), промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

Производственное (механическое и тепловое) оборудование (плиты, духовки, пароконвектоматы, протирачные машины, мясорубки, овощерезки, холодильники и др.) по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора для обработки: на

10 л воды добавляют 1 таблетку дезсредства: "Део-Хлор[®]" и 2% мыльно-содового раствора (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды). Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

Пол в течение рабочей смены обрабатывается 0,015% раствором (1 таблетка на 10 л) дезсредства: "Део-Хлор[®]", с добавлением 2% мыльно-содового раствора (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды),

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку дезсредства: "Део-Хлор[®]", и 2% мыльно-содового раствора (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды).

Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная».

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором и 2% мыльно-содового раствора (200гр.10% мыльно-содового раствора на 10 литров воды)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором дезсредства: "Део-Хлор [®] ", двукратным протирающим с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов	
	Контроль санитарно-гигиенического состояния складских помещений	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений
	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)	
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких	
	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов
	Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока)	
	Гигиенический журнал (сотрудники)	
	Журнал учета включения ультрафиолетового облучателя-рециркулятора	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
	Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз ТКО, дератизация, дезинсекция)	
	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	