Зырянова Надежда Петровна

Подписан: Зырянова Надежда Петровна
DN: OU=УО, O=МКДОУ Сипавский детский сад, CN=Зырянова Надежда Петровна, E=sipdou@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.11.10 10:12:09+05'00'

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МКДОУ
«Сипавский детский сад »
_____Н.П.Зырянова
Приказ № 33 от «_15_»_04._2021

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СИПАВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД»

с. Сипавское, 2021

1. **Общие положения.**

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ», иными актами согласно (Приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МКДОУ «СИПАВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД» (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (HazardAnalysisandCriticalControlPoints).

Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. Требования к помещениям, оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

2.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

2.3.Санитарно-гигиенические требования к персоналу производственных помещений.

2.4. Порядок организации и проведения производственного контроля.

2.5. Виды опасных факторов.

2.6. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

2.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей и от установленных предельных значений;

2.8. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.9. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

2.10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

2.11. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

2.12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
2.13. Выполнение принципов ХАССП.
2.14. Документация программы ХАССП.

3. Экспликация помещений пищеблока МКДОУ «Сипавский детский сад»

Общая площадь предприятия кв.м., в том числе:	***47,1***
а) складские помещения	***17,2***
б) овощной цех (первичной обработки овощей), мясо-рыбный цех	
в) горячий цех	
г) коридор	***5,0***

3.1. Санитарно-гигиеническое обеспечение производственных помещений.

1. Кухонный рабочий несет ответственность за правильность и своевременность:
- приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств;
- соблюдение требований к мойке столового и кухонного инвентаря;
- осуществление санитарной обработки помещений специально выделенным уборочным инвентарем;
- осуществления проверки в начале рабочего дня наличия жидкого мыла с дезинфицирующим эффектом (либо жидкого мыла и дезинфицирующего раствора), одноразовых полотенец.
2. Медицинский работник следит за санитарным состоянием производственных помещений, недопущения в цеха лиц, без санитарной одежды, с украшениями, личными вещами и прочее.
3. Производственные помещения расположены так, чтобы обеспечить поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции. Вход в производственное помещение оборудован раковиной для мытья рук, дозатором с жидким мылом, дезинфицирующим раствором, бумажными полотенцами.
4. Стены и полы производственных зон моющиеся, используемые при строительстве материалы стойкие для обработки и чистки. Полы смонтированы так, чтобы не допускать наличия стоячей воды. Потолки смонтированы, так, чтобы минимизировать скопление грязи и конденсата. Текущему ремонту подвергаются все производственные и прилегающие к нему помещения (тамбур, коридор, подсобные помещения). Покраска и побелка помещений производится по мере необходимости. Места с отбитой, отколотой плиткой подлежат ремонту с последующей покраской. Предметы не ставятся вплотную к стенам для свободного доступа для проведения санитарной уборки помещений. Для сбора мусора установлено ведро с крышкой.
5. У рабочих мест, вблизи технологического оборудования вывешены памятки, инструкции с режимами обработки, мойки, предназначенные для персонала.
6. В конце смены столы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой (40-50 градусов) и насухо вытираются сухой чистой тканью. Не допускается использовать деревянные поддоны и деревянный инвентарь. Текущая уборка проводится постоянно. Не допускается снижения концентрации, температуры моющих и дезинфицирующих растворов.
7. Планирование и проведение санитарных дней за год планируется медицинским работником, согласовывается с заведующим ДОУ и работниками пищеблока. Перед проведением составляется задание на санитарный день, где определяется объем работ и ответственный исполнитель. Перед санитарной уборкой все остатки сырой продукции сдаются на склад.
8. Инвентарь для уборки и мойки оборудования хранится в чистом виде и открытом состоянии – около тамбура. Весь инвентарь промаркирован.
Хранение моющих средств осуществляется:
- в закрытом шкафу;

- все средства промаркированы;
- хранятся в таре производителя;
- имеются средства нейтрализации.

Объекты санитарной обработки

Наименование объекта	Периодичность обработки	Моющее/дезинф.средство (наименование, концентрация)	Ответственный
Полы	Не реже 1 раза в смену	Прогресс 0,3% Люир Хлор 0,015%	Повара
Стены, двери	Не реже 1 раза в 7 дней	Прогресс 0,3% Люир Хлор 0,015%	Повара
Осветительная арматура	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц	Прогресс 0,3% Люир Хлор 0,015%	Повара
Наружная поверхность вентиляционных труб, трубопроводов (по мере доступности)	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц	Прогресс 0,3% Люир Хлор 0,015%	Повара
Сантехника	Ежедневно	Прогресс 0,3% Люир Хлор 0,015%	Повара.
Полы складского помещения	1 раз в смену	Прогресс 0,3% Люир Хлор 0,015%	Завхоз
Стены, двери складского помещения	1 раз в неделю	Прогресс 0,3% Люир Хлор 0,015%	Завхоз.

3.2. Водоснабжение

Вода, используемая на производстве, в том числе, для санитарной обработки оборудования, инвентаря, мойки рук, поступает из централизованной системы водопровода.

Ответственность за реализацию контроля качества воды с установленной периодичностью на физико-химические и микробиологические показатели несет ответственный за организацию питания(младший воспитатель). В случае получения неудовлетворительных результатов исследования, разрабатывает и вводит в действие корректирующие действия.

Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды.

Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным раковинам. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 градусов.

Горячая вода из системы водяного отопления для технологического оборудования, тары, инвентаря, помещений не используется.

3.3. Канализация

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод раздельная, с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации. Раковины присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

Все производственные цеха, камеры хранения пищевых отходов оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним.

3.4. Вентиляция

Вентиляционная система обеспечивает недопущение попадания воздуха с загрязненных участков, доступна для очистки и техобслуживания. Ответственность за состояние вентиляционной системы несет завхоз.

Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

- строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- все работы производить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

3.5. Освещение

В производственных и подсобных помещениях максимально используется естественное освещение. Светильники защищены и не допускают загрязнения материалов, продукции и оборудования в случае поломки. Светильники нельзя размещать над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. Установлены пластиковые окна, которые имеют фрамуги для проветривания.

С установленной периодичностью контролируется освещенность в производственных помещениях. Показатели освещенности соответствуют установленным нормам. Ответственность за организацию контроля освещенности несет заведующий, у него же сохраняются протоколы испытаний.

Корректирующие действия

Возникшие в процессе эксплуатации зданий и территории дефекты немедленно ликвидируются, либо планируются на следующий период в плане ремонтных работ. При возникновении замечаний к санитарному состоянию зданий и территории делается запись в Журнале контроля санитарного состояния зданий и территории, в котором устанавливаются сроки для устранений несоответствий.

4. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

4.1. Пищеблок МКДОУ «Сипавский детский сад» оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 2. Схема производственных помещений пищеблока с указанием маршрута движения сырья и готовой продукции МКДОУ «Сипавский детский сад».

Схема представлена с целью наглядного представления обеспечения ДОУ оборудованием и движения сырой и готовой продукции в помещении пищеблока.

Приложение 3. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуемый СП 2.3./2.4.3590-20.

Приложение 4. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования в МКДОУ «Сипавский детский сад».

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

«Обеспечение надлежащего технического состояния оборудования и технических средств на пищеблоке МКДОУ «Сипавский детский сад»

К технологическому оборудованию, используемому на пищеблоке относится:

Электрооборудование

Весы электронные настольные – 5

Электромясорубка – 3
Кухонный комбайн – 1
Электрическая плита - 2
Духовой (жарочный) шкаф - 2
Холодильное оборудование – 3
Морозильная камера - 2
Производственное оборудование
Производственные столы - 10
Раковина для мытья рук - 4
Стеллажи металлические -2
Шкаф для хранения хлеба - 1
Двухсекционная моечная ванна - 2
Трезчекционная ванна - 1
Кухонная посуда
Весы настольные – 1

Порядок проведения мероприятий	Ответственные лица	документация
1. Требования к оборудованию и техническим средствам Поверхности технологического оборудования и технических средств, непосредственно контактирующий с продукцией, сырьем при производстве и хранении, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.	Заведующий Завхоз	Копии сертификатов соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения.
2. Приобретение оборудования. Приобретение нового технологического оборудования осуществляется в соответствии с производственной необходимостью. Выбор типа, виды марки оборудования обсуждается и выбирается коллегиально с учетом анализа предложений на рынке. Принимается решение о покупке.	Заведующий Завхоз Повар	Договор поставки товара
3. Поставка оборудования и технических средств Поставка оговаривается в договоре на поставку, каждая единица технологического оборудования сопровождается документацией: копии -сан-эпидем.заключение -сертификат соответствия или декларация о соответствии, -паспорт -инструкция по эксплуатации -инструкции по монтажу и наладке -сведения о проведении первичной измерительной проверки.	Завхоз Поставщики	Сопроводительная документация на единицу оборудования
4. Монтаж и наладка технологического оборудования (ТО) Монтаж, наладка и техническое обслуживание ТО осуществляется: -силами персонала;		Акт установки оборудования.

-сторонней организацией по договору С составлением Акта установки оборудования.		
5. Учет технологического и измерительного оборудования Каждая единица оборудования регистрируется и подлежит учету.	Завхоз	Перечень ТО
6. Ремонтно-техническое обслуживание Проведение ремонтно-технического обслуживания проводится -силами персонала; -сторонней организацией по договору. Плановое техническое обслуживание и ремонт проводятся в виде поддержания работоспособности и исправности оборудования (текущий ремонт, плановый осмотр). Сведения о плановом осмотре или ремонте фиксируются в журнале учета ремонтов.	Завхоз	График планового осмотра или ремонта ТО, журнал учета планово-предупредительных ремонтов и обслуживания ТО.

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

4.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород и стекла, подвергающихся мытью и дезинфекции, без дефектов (щелей, зазоров и других);

В целях предупреждения инфекционных заболеваний раздаточный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

- доски и ножи промаркированы: "МС" – мясо сырое, "КС" – кура сырая, "РС" – рыба сырая, "ОС" – овощи сырые, "МВ" – мясо вареное, "РВ" – рыба вареная, "ОВ" – овощи вареные, "Х" – хлеб;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и шкафах.

Разделочный материал для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергается санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят разделочный инвентарь в специально отведенном месте.

4.4. Помещения (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Ежегодно проводится поверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в папке акты проверки.

4.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
4.6. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
4.7. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации имеется воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
4.8. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
4.9. 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 раздельно в подвешенном виде.
4.10. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
4.11. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используется для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
4.12. В моечной и буфетных вывешены 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, 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. Для обеззараживания посуды в каждой группе имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, щетки, ветошь). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, кипятят, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.
4.13. 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 независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
4.14. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств

проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Ответственность за обращение с инвентарем возлагается на персонал, который использует его в работе.

1.Для санитарной обработки оборудования, инвентаря, производственных, складских и подсобных помещений выделяется уборочный инвентарь (ведра, швабры, щетки- сметки)
Требования к инвентарю, используемому для санитарной обработки оборудования, тары, посуды:
- инертность к химическим веществам;
- быстрое высыхание;
- материалы, используемые при производстве инвентаря, одобрены для применения в пищевой промышленности;
- маркирование в зависимости от назначения
- Эргономичность (удобство) в использовании.

2.Работники осуществляющие санитарную обработку (мойку) инвентаря, оборудования, производственных (складских) помещений, должны быть обеспечены необходимыми видами и достаточным количеством уборочного инвентаря для поддержания помещений внутренних и внешних территорий в чистоте.

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений производится по графику. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

В предприятии применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями Роспотребнадзора в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах таре изготовителя.

Для уборки должен быть промаркирован и использоваться строго по назначению, в соответствии с маркировкой. Инвентарь хранится в специально отведенном месте, максимально приближенном к месту уборки.

Использованный уборочный инвентарь обеззараживают в растворе дезинфицирующего средства, затем прополаскивают в воде и сушат. Инвентарь должен храниться в подвешенном виде (ворс щеток для пола должен находиться не выше 40 см. от пола) .

Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 градусов с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально отведенном месте.

Места хранения уборочного инвентаря обозначены табличками «Уборочный инвентарь».

Уборочный инвентарь хранится отдельно от уборочного инвентаря остальных помещений.

Стирка, сушка и повторное использование ветоши запрещены!!!

Запрещено использовать инвентарь:
- с «размочаленной», изменившей цвет щетиной;
- нарушения целостности конструкции, щетины;
- плесень и видимые загрязнения;
- губчатый материал, обработка которого невозможна;
- не по назначению согласно маркировке.

4.15. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МКДОУ «Сипавский детский сад», осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, указываются в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе,

выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – завхозом. Результаты контроля регистрируются:

Приложение 5. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.

Приложение 6. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

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

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

5.2. 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.

5.3. Места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.

5.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

5.5. 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. 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 стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют 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; - 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.

5.6. 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.

5.7. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

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

5.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте ***(Приложение 8),*** а также соблюдаются 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 1 часа.

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 овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится 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.

5.10. 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:

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - 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.

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

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

5.13. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

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

5.14. 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 обязательно удаляются наружные листы. 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 используется только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются 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, чистятся непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варятся в кожуре, охлаждаются; очищаются и нарезаются 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.

5.15. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

В качестве заправки салатов используется 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.

5.16. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моются в условиях холодного цеха (зоны).

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

5.18. Использование йодированной поваренной соли.

5.19. Витаминизация 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.

5.20. 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.

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.

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, колбаса, 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.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в ***Приложении 9***;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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 недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

В ДОУ организован правильный питьевой режим. Питьевая вода бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.
Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

6. Санитарно-гигиенические требования к персоналу производственных помещений.

1. Ответственность за обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических правил для персонала, организацию обязательных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров работников (ТК РФ ч.4 статьи 213, Приказ Минздравсоцразвития РФ от 28.01.2021 № 29н) несет заведующий ДОУ и медицинский работник. Каждый работник несет личную ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических правил.

2. Периодические медицинские осмотры проводятся с целью выявления состояний (заболеваний), являющихся медицинскими противопоказаниями для продолжения работы. Результаты осмотра и обследований, допуск к работе фиксируется в медицинской книжке работника.

3. Каждый работник делает соответствующую запись в Журнале здоровья и осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, медицинский работник делает осмотр открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова, а также ОРЗ.

4. Каждый работник, при появлении симптомов заболеваний, обязан немедленно сообщить об этом руководителю или медицинскому работнику. Руководитель принимает меры по оказанию первой помощи, при необходимости отстранить от работы.

5. Требования к аптечке первой доврачебной помощи: жгут, стерильные бинты, лейкопластырь, вата, кровоостанавливающие пакеты, аэрозоль, применяемый от ожогов, маска, медицинские перчатки. Ответственное лицо за комплектование аптечки – медицинский работник.

6. **Личная гигиена персонала.** Все сотрудники, работа которых связана с обращением пищевой продукции, должны соблюдать правила личной гигиены:
– приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- запрещается хранить в шкафчиках гардероба санитарную одежду с личной одеждой;
- в конце сиены грязную одежду кладут в мешок для грязного белья в прачечной;
- утром перед началом работы работник пищеблока одевает чистый комплект спец.одежды, головной убор;
- волосы тщательно убираются под косынку, колпак.
Запрещается: застегивать санитарную одежду булавками, иголками, носить в карманах посторонние вещи, выходить на территорию ДОУ в санитарной одежде и обуви. Для выхода на территорию работник должен снять рабочую одежду и надеть личную одежду. Не допускается носить часы, ювелирные изделия, в том числе пирсинг.

Допускается носить под санитарной одеждой чистую нательную одежду, личная одежда должна быть полностью закрыта санитарной; при посещении туалетной комнаты необходимо снять халат и надевать его только после того, как руки будут вымыты.
Требования к поддержанию чистоты рук:
- соблюдать чистоту рук, лица, коротко стричь ногти;
- ногти должны быть без лака и других покрытий;

- при входе в помещение пищеблока руки тщательно моют теплой водой с мылом, после чего насухо вытираются личным полотенцем, бумажным полотенцем, затем обрабатываются дезинфицирующим средством;
- контроль за чистотой рук в течение дня проводится визуально самими работниками.

Требования к использованию перчатками:

Предусмотрено пользоваться перчатками:
- тканевыми перчатками для защиты рук от повреждений/ холода в процессе обращения с продукцией;
- резиновыми перчатками для защиты рук от моющих и дезинфицирующих средств в процессе санитарной обработки;
- при наличии порезов на руках рана заклеивается пластырем, а сверху надевается перчатка;
- даже при пользовании перчатками руки требуется мыть с той же тщательностью;
- перед тем, как надеть перчатки, руки следует тщательно высушить.

Общие требования:

Курить разрешается только в специально отведенном месте. Запрещается чихать, кашлять над открытым продуктом. Запрещается носить ручку, карандаш за ухом, заносить в помещение лекарства и другие медикаменты, пользоваться имеющими стойкий запах парфюмерными и косметическими средствами.

Запрещается выбрасывать пищевые отходы в мусорную корзину без пакета.

Туалетная комната оснащена кронштейном для туалетной бумаги, мусоросборником, «ершиком» для чистки унитаза, бумажными полотенцами. Перед входом в туалетную комнату размещается вешалка (крючок) для санитарной одежды. Санитарная уборка туалета проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно инструкции.

Контроль за выполнением санитарно-гигиенических правил.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятым приготовлением пищи и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном носителе (***Приложение 10).*** Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

7. Порядок организации и проведения производственного контроля

7.1. Виды опасных факторов:

которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

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. Это болезнетворные бактерии, вирусы, плесени.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:
- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители. Это гербициды, пестициду, чистящие, моющие средства, свинец, медь, аллергены, пищевые добавки и др.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала. Это стекла, щепки, пластик, волосы, ногти и др.

К опасным факторам производственного оборудования относятся: привод мясорубки, температурный режим холодильного оборудования, мытья посуды, режим работы духовки, плит; производственного помещения: состояние стен, потолка в горячем цехе, обработка яиц и др.; сырья: органолептические

показатели, сертификаты качества, декларации соответствия, входной контроль продукции; персонала: внешний вид, форма, ногти, украшения.
Анализ опасных факторов по отдельным, наиболее значимым видам сырья и этапам технологического процесса производства пищевой продукции.
7.2. 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.
7.2.1 Входной контроль сырья. Получение на склад и растаривание - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:
Приложение 11.1. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.
Приложение 11.2. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в ДОУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение 12.1.) и, не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 9 соответствии с_СП 2.3/2.4.3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска.
7.2.2. ***Хранение поступающего пищевого сырья*** – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 2, 3 к СанПиН).
7.2.3. ***Обработки и переработка, термообработка*** при приготовлении кулинарных изделий.
Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.
Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.
Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.
7.2.4 ***Контроль за температурой*** в холодильных установках, контроль ***температуры и влажности*** (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.
Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
Приложение 7. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
Приложение 7.1. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

8. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

8.1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.
Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в ДОУ. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются. Температура для хранения куры: 0+5 градусов, влажность 74-76%.
8.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных

групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню, а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.
- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.
- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

9. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции ***(Приложение 12.),*** который хранится в течение года.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты), в холодильном оборудовании измеряется - ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

9.1. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 5, от установленных предельных значений.

Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;

б) при отрицательных результатах - сырье утилизируют.

Алгоритм действий:

1. Оповестить специальные службы, ответственного за работу электрооборудования (вызов мастера по ремонту холодильного оборудования, электрика Мосина С.А. – отвественный завхоз)
2. Установить время аварии (если время неизвестно – списываем продукцию – ответственный – заведующий).
3. Извещаем Роспотребнадзор - ответственный – заведующий).
4. Прекращаем работу или сокращаем рабочий день (сообщаем родителям о необходимости забрать детей к установленному времени – ответственные воспитатели).

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не

допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

9.2. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

9.2.1.Лабораторный контроль ***(Приложение 13.).*** Установлена и согласована с Роспотребнадзором (План проведения производственного контроля) – 1 раз в квартал.
9.2.2.Органолептическая оценка проводится ежедневно.

9.3. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:
Приложение 14. График генеральной уборки пищеблока
Приложение 15. Журнал учета дезинфекции и дератизации

9.4. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

9.4.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
9.4.2. Обеспечивается защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливаются отверстия в стенах и полах;
9.4.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
9.4.4. Обслуживание ДОУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

9.5. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

9.5.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.
9.5.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).
9.5.3. Производственный контроль включает:
1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью;
2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:
на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации;
3. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных

документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
6. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
7. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
9.5.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
9.5.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП МКДОУ «Маминский детский сад».
9.5.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
9.5.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий ДОУ и лицо, назначенное по приказу.

10. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

В ДОУ в обязательном порядке обеспечивается прохождение медицинских осмотров всего персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 29-н 28.01.2021г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

11. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1.Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2.Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения 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 обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5.Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских

осмотров персонала.
6.Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.

12. Выполнение принципов ХАССП

Руководство ДОУ назначает группу ХАССП, которая несет

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- качество выпускаемой пищевой продукции

12.1. 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.
12.2. В составе группы ХАССП имеется координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.
12.3. Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

12.4. В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

12.5. Руководство ДОУ обеспечивает:
Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

12.6. Руководство и сотрудники ДОУ с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

Приложение 16.1. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
Приложение 16.2. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций
Приложение 16.3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые

медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях
Приложение 16.4. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
Приложение 16.5. Требования к соблюдению санитарных правил

13. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

13.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции ***(Приложение 17);***
- приказ о создании и составе группы ХАССП ***(Приложение 18);***
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 2.);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- перечень регистрационно-учетной документации.

13.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

1) *Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 5.)*
2) *Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 6.)*
3) *Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 12.)*
4) *Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 13)*
5) *Гигиенический журнал (Приложение 10)*
6) Личные медицинские книжки каждого работника.
7) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
8) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
9) *Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 7)*
10) *Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 7.1.)*
11) *Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 15.)*
12) *Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой (Приложение 21)*
13) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции *(Приложение 22)*

14. Организация мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекции COVID -19»

С целью предотвращения заноса и распространения в МКДОУ всех типов новой коронавирусной инфекции COVID -19, на требований СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID -19» осуществляется выполнение следующих мероприятий:

№ п/п	Содержание мероприятия	№ нормативного документа	Ответственные лица	Документация	Контроль
3	Проведение для лиц, посещающие организацию (на входе), термометрии с занесением ее результатов в журнал с температурой тела 37,1С и выше в целях учета при проведении противоэпидем. мероприятий. Лиц с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) незамедлительно изолировать с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи, либо прибытия родителей (законных представителей) или самостоятельной самоизоляции в домашних условиях. При этом детей размещать отдельно от взрослых. С момента выявления указанных лиц в течение 2 часов доступным способом уведомить территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	СП 3.1./2.4.3598-20«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID -19», п.2.2.	Завхоз Заведующий	Журналы утреннего приема детей, измерения температуры тела работников в МКДОУ	
4	Обеспечение проведения противоэпидемических мероприятий, включающих: уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее – генеральная	СП 3.1./2.4.3598-20, п.2.3, 2.5.	Медицинская сестра Завхоз Заведующий		Проводится заключительная дезинфекция с

	уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации;				занесением записи в Журнал.
	обработку рук с применением кожных антисептиков при входе в Организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;				Размещены дозаторы с кожным антисептиком у входа в здание, в туалетных помещениях групповых, служебном туалете, пищеблоке.
	ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;				
	генеральную уборку не реже одного раза в неделю; наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;				Проводится ежедневно.
	регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организации;				Проводится 1 раз в неделю, согласно Плана генеральных уборок, с занесением записи в Журнал генеральных уборок. Имеется
	организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна проводится не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению;				Работа УФО-ламп, рециркуляторов, проветривание помещений согласно режима работы с ведением Журналов.
	мытье посуды и столовых приборов должно осуществляется с обработкой столовой посуды и приборов				При приготовлении и раздаче пищи, обслуживающий персонал

	дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.				использует средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок, перчаток). При этом смена одноразовых масок проводится не реже 1 раза в 3 часа. Осуществляется обработка столовой посуды и приборов дезинфицирующим и средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
6	В дошкольной образовательной организации обеспечить групповую изоляцию с проведением всех занятий в помещениях групповой ячейки и (или) на открытом воздухе отдельно от других групповых ячеек. При использовании музыкального или спортивного зала после каждого посещения проводить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств. Обработку игрушек и игрового и иного оборудования проводить ежедневно с применением дезинфицирующих средств.	СП 3.1./2.4.3598-20, п.3.1.	п. 3.1.		Обеспечено. проводится влажная уборка с применением дезинфицирующих средств после каждого занятия, работает рециркулятор. Проводится.
8	Обеспечить организацию и проведение производственного контроля при осуществлении мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекции COVID -19 Разработать у утвердить отдельный блок в программе производственного контроля по организации мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекции COVID -19, с распределением на должностные лица,	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»			Проводится производственный контроль по проведению мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекции COVID -19 медицинским работником, заведующим ДОУ ежедневно. Разработан и утвержден

	закрепленные отдельным приказом. Обеспечить контроль за исполнением.				отдельный раздел в программе производственного контроля по организации мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекции COVID - 19, с распеделением на должностные лица, приказ № 03-од от 19.01.2021 г.

Приложение 1.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»;*
- *Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;*
- *СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;*
- *СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»*;
- *СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;*
- *ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;*
- *ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;*
- *ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;*
- *ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;*
- *ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;*
- *ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;*
- *ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;*
- *ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;*
- *Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;*
- *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»;*

Приложение 3

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), 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
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

Приложение 4

Обеспечение надлежащего технического состояния оборудования и технических средств на пищеблоке МКДОУ «Сипавский детский сад

К технологическому оборудованию, используемому на пищеблоке относится:

Электрооборудование
Весы электронные настольные – 5
Электромясорубка – 3
Кухонный комбайн – 1
Электрическая плита - 2
Духовой (жарочный) шкаф - 2
Холодильное оборудование – 3
Морозильная камера - 2
Производственное оборудование
Производственные столы - 10
Раковина для мытья рук - 4
Стеллажи металлические -2
Шкаф для хранения хлеба - 1
Двухсекционная моечная ванна - 2
Трехсекционная ванна - 1
Кухонная посуда
Весы настольные – 1

Приложение 5.

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 6.

по Приложению N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (образец)

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

КонсультантПлюс: примечание.
Нумерация граф в таблице дана в соответствии с официальным текстом документа.

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	7	8	9

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 7.

по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 7.1.

Журнал учета температуры и влажности в кладовой

	Наименование кладовой	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 8

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 1 часа.

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 овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится 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.

5.10. 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:

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - 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.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошеная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Приложение 10
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника 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) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение 11.1.
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:
- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.
Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.
Молоко и молочные продукты:
- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:
- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:
- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:
- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:
- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.
Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.
Соки и напитки:
- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:
- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.
Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение 11.2.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

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 дезинфицирующих 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.

Транспортных 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. Оборотную 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.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Приложение 12
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:
<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение13

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 14

График проведения генеральных уборок
на складе пищевых продуктов на 2022 год
МКДОУ «Сипавский детский сад»

Месяц	*Дата проведения уборки*
Январь	14; 21; 28
Февраль	4; 11; 18; 25
Март	4; 11; 18; 25
Апрель	1;8; 15; 22; 29
Май	6; 13; 20; 27
Июнь	3; 10; 17; 24
Июль	1;8; 15; 22; 29
Август	5; 12; 19; 26
Сентябрь	2; ; 16; 23; 30
Октябрь	7; 14; 21; 28
Ноябрь	3; 11; 18; 25
Декабрь	2; 9; 16; 23; 30

Ответственный за проведение генеральных уборок: завхоз ДОУ.

Приложение 15

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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 16.1.
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная 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 - потрошеная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	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	Соки 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 напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
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 завтрака)	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

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%
	полдник	15%
	ужин	25%

ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87

		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты: Яблоки Чернослив Курага Изюм	 12 17 8 22

КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМА ОБУЧЕНИЯ

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8 - 10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11 - 12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

Приложение 16.2.

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

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 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, пеленальные столы, манежи 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. Рекомендуется 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.

8. 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.

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

10. 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.

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

12. 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 ворсованые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

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

13. 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.

14. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

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

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

17. Мочалки для мытья детей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после использования замачиваются в дезинфицирующем растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в чистых матерчатых мешках.

18. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Приложение 16.3.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

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 дошкольные образовательные организации 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 руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию 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 дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

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

2.3. При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

2.4. 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;

- в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;

- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

Приложение 16.4.

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

1. Персонал дошкольных образовательных организаций 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. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций 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 здоровья.

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 дошкольных образовательных организаций 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 во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Воспитатели и помощники воспитателя 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 помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Приложение 16.5.

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 дошкольных образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

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

Приложение 17

Политика МКДОУ «Сипавский детский сад» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (обучающихся, родителей (законных представителей)

Задачи ДОУ в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Повышение эффективности пользования ресурсов.
4. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
5. Предоставление потребителю (обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МКДОУ «Сипавский детский сад» 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 пищевой продукции.

Приложение 18

ПРИКАЗ
по муниципальному казенному дошкольному образовательному учреждению
«Сипавский детский сад»

от 15.04 2021 г. № 33-ОД

«О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП в МКДОУ «Сипавский детский сад»

С соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МКДОУ «Сипавский детский сад» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор: Зырянова Н.П. – заведующий;

Технический секретарь: Популовских И.И. – ответственный за организацию питания в ДОУ, кладовщик;

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП: Анкудинова Г.В. – повар.

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МКДОУ «Сипавский детский сад».

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

- доведение до исполнителей решения группы.

9. Заведующему и ответственному за питание (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий.

Заведующий Н.П.Зырянова

Приложение 19

ПРИКАЗ
по муниципальному казенному дошкольному образовательному учреждению
«Сипавский детский сад»

от 01.09.2022 г. № 67-ОД

Об организации питания детей
в 2022/2023 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2021/2022 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии Примерными 10-дневным меню, разработанным в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими рекомендациями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на младшего воспитателя Популовских И.И.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе)	8.20 – 9.00;
второй завтрак	10.00 – 10.30;
обед	11.40 – 12.30;
полдник	15.30 – 16.10.

4. Ответственному за организацию питания детей Популовских И.И.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой, заведующего и ответственного за питание.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Меню»: график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОУ – повару, завхозу (кладовщику):

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность завхоз (кладовщик) .

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (завхоз (кладовщик), повар, медицинская сестра), утверждается заведующим ДОУ.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз (кладовщик).– материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз (кладовщик) проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел и выхода готового блюда производить записи о проведенном контроле в специальном журнале «Контроля закладки продуктов и выхода готового блюда», который хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на ответственного за организации питания.

5.8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденной руководителем ТК.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку (при контрольной закладке – 2 раза в месяц).

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2…+6 ºС на ответственных поваров.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

– заведующий,

Популовских И.И. – младший воспитатель, ответственный за питание,

Анкудинова Г.В.– повар,

Прокопьева Ж.И. – кухонный рабочий

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак 8.20 – 8.30;

обед 12.10 – 12.20;

полдник 15.15 – 15.20.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– Положение по организации детского питания в ДОУ;

– медицинскую аптечку;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около каждого прибора;

– именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на младшего воспитателя Популовских И.И.

Заведующий Н.П.Зырянова

Приложение 20

ПРИКАЗ
по муниципальному казенному дошкольному образовательному учреждению
«Сипавский детский сад»

от 01.09.2022 г. № 69-ОД

О создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов на 2022/2023 учебный год

С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

Создать комиссию для осуществления действенного контроля закладки основных продуктов питания в котел и установить ответственных по дням недели:

Понедельник – заведующий Зырянова Н.П.

Вторник – председатель профкома Таушканова Ю.М.

Среда – делопроизводитель Зырянова А.А

Четверг –воспитатель Птицына Т.А

Пятница – делопроизводитель Зырянова А.А

Заведующий Н.П.Зырянова

Приложение 21

Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой

Условные обозначения.
Ответственные лица

○ Медицинская сестра, заведующий

□ Ответственный за питание

□ ○ - не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;
-частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);
-полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

Месяц																													
Наименование мероприятий	число	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																													
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																													
3. Нормы закладки сырой продукции																													
4. Бракераж готовой продукции																													
5. Соответствие технологии приготовления блюд																													
6. Нормы выдачи готовых блюд																													
7. Соблюдение режима выдачи пищи																													
8.Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																													
9. Соблюдение графика генеральной уборки																													

Приложение 22

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