Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 410
Чкаловского района гор. Екатеринбурга
620103, Российская Федерация, г. Екатеринбург, пер. Энергетиков, 6а
Тел. 255-92-12, 255-72-48
https://detsad410.ru, mdou410@eduekb.ru

СОГЛАСОВАНО
Общим собранием коллектива
Протокол № 3 от «31» августа 2022
Представитель коллектива Борисова Ю.Л.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 410
Т.Ю. Гросс
Приказ от «01» сентября 2022 г. № 114

ПРОГРАММА КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 410

г. Екатеринбург
2022

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 13.07.2020г., действует от 28.08.2020г.)
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года)
- Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27 марта 2007 года)
- Постановления № 32 от 27.10.2020 года «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3540-20 «Санитарно – Эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- иными актами согласно ***Приложению 1***. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе еѐ производства (изготовления); организации производственного контроля в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 410 (далее - Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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 (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля).

Принцип 2.

Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3.

Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4.

Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5.

Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6.

Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

Принцип 7.

Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации

данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

2. Определения

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):
Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП:
Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП:
Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность:
Потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор:
Вид опасности с конкретными признаками.

Риск:
Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск:
Риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск:
Риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность:
Отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска:
Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

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

Корректирующее действие:
Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление риском:
Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка:
Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению:
Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению:
Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных

поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение:

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг:

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

Система мониторинга:

Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит):

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

Внутренняя проверка:

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает в себя следующие данные:

3.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю и посуде;

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

3.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе изготовления пищевой продукции в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3.4. Перечень критических контрольных точек в процессе технологических операций и изготовления продукции; перечень параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль для предотвращения и устранения опасных факторов;

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

3.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;

3.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

3.8. 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;

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

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

3.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

4. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

4.1. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 2.1. Спецификация помещения пищеблока с расстановкой оборудования

Приложение 2.2. План-схема пищеблока МАДОУ № 410

План-схема представлена в целях наглядного представления обеспечения МАДОУ № 410 оборудованием в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3540-20.

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

Контроль за техническим состоянием оборудования проводится ежемесячно специализированной организацией и регистрируется в Журнале технического контроля оборудования пищеблока

Приложение 2.3 Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока

4.2. Планировка помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны соответствовать требованиям технического регламента. Должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Все производственные, складские, моечные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения обозначены табличками с указанием их назначения.

4.3. Пищеблок оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для проведения санитарной обработки.

4.4. Технологическое оборудование, инвентарь и посуда изготовлены из материалов, соответствующих санитарным нормам. При работе технологического оборудования соблюдаются технологические потоки, исключающие возможность контакта сырья и готовых к употреблению продуктов.

Для пищевого сырья и готовой к употреблению продукции используются раздельные технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь.

Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовления из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов - цельнометаллическими;

- для разделки сырья и приготовления готовых блюд используются отдельные разделочные столы и инвентарь. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи промаркированы (согласно методическим рекомендациям к

организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021

Рекомендуемый вариант маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой; «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.

-производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.).

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда (промаркирована буквой «С»). Столовая посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

4.6 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных помещениях/цехах.

4.7. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Технологическое и моечное оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

Ежегодно дошкольное учреждение проводить поверку вентиляционного оборудования в том числе с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете заместителя заведующего по АХЧ в папке актов проверки.

4.8. Пищеблок дошкольной организации оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Организован резервный источник горячего водоснабжения – водонагреватель.

4.9. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока дошкольной организации выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, не имея повреждений.

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

4.11. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

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

4.13. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

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

4.15. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации имеется воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, установленные выше сифонных устройств для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны.

4.16. Посуду, инвентарь и столовые приборы моются в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов, для мытья посуды ручным способом рекомендуется использовать трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки – для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре не ниже 45^0С;
- мытье во второй секции и добавление моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65^0С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Кружки, стаканы рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45^0С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.

Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах в течение 10 мин.

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

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды.

В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Ванны для обработки столовой и кухонной посуды в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использование дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

Щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицируются (или кипятятся), промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально отведенном месте.

По окончании работы подносы моются с помощью посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Используются отдельные ванные для кухонной, столовой посуды. В

производственных цехах отдельные ванные для разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции.

После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы – ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях для хранения столовых приборов не допускается. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих местах.

4.17. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду (вариант рекомендованной маркировки п. 4.5.).

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

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

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

4.20. В моечной и буфетных имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

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

4.21. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

4.22. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых перед и после каждого приема пищи моют горячей водой с использованием предназначенных для мытья средства (моющие и дезинфицирующие средства, ветошь и др.).

В конце рабочего дня производственные столы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, ополаскиваются горячей водой и вытираются насухо.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

4.23. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения до определенной границы. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

4.24. Сбор и обращение отходов соответствуют требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории. На территории

хозяйственной зоны расположены два контейнера с крышками для сбора твердых коммунальных отходов, установленные на площадке с асфальтовым покрытием. Уборка территории проводится ежедневно.

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

4.26. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

4.27. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

4.28. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные, запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4.29. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией Филиал ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга».

Приложение 12.1. Инструкция по проведению текущей уборки в пищеблоке.
Приложение 12.2. График генеральной уборки пищеблока, инструкция по проведению генеральной уборке в пищеблоке
Приложение 12.3 Журнал проведения генеральных уборок в пищеблоке и на продуктовом складе.
Приложение 12.4 График уборки на продуктовом складе
Приложение 12.5. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ № 410 осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья

и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются:

Приложение 3.1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Приложение 3.2. Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

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 4.1.***), который хранится в течение года.

В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры.

Охлажденная продукция хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой обеспечиваются проходы для обеспечения беспрепятственного к ней доступа.

Охлажденная рыба (рыбное филе) хранится в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

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

5.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются 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.

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

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

Мелкие сыры хранятся на полках в потребительской таре.

Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты в заводской (потребительской) упаковке рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной

вентиляцией.

Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить отверстия для вентиляции, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случае обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками.

Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную.

Для хранения овощей и корнеплодов обеспечиваются необходимые условия, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения хранения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переработке.

Яйцо и яичный порошок, меланж хранят в таре изготовителя в соответствие с установленными требованиями производителя. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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

5.7. 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°±2ºС, но не более одного часа.

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

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

5.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

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

5.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в ***Приложение 5***, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Мясной фарш хранится не более 12 ч при температуре от – 2ºС до + 4ºС.

Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

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.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

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

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

5.12. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, проводят в специально отведенном месте/цехе, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор.

Обработку яиц проводят в следующем порядке:

I - мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

II - замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по применению;

III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Инструкцию по режиму обработки яиц следует размещать на рабочем месте.

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

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

5.15. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°С, холодные напитки – не ниже 20°С.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°С не более 30 минут.

Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуется реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

5.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов.

5.16.2. Приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки (варка, запекание и другие).

5.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

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

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

5.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

5.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 3 часов при температуре плюс 4±2ºС.

5.16.7. Сырые овощи, 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.

5.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Салаты, винегреты и нарезанные компоненты из вареных овощей в не заправленном виде рекомендуется хранить при температуре не выше 4±2ºС не более 3 часов. Заправляются салаты и винегреты и нарезанные компоненты непосредственно перед отпуском. Хранение заправленных салатов не допускается.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

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

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

5.20. В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах рекомендуется использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

5.21. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть

использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). О проводимых мероприятиях по профилактике и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

5.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля качества готовых блюд бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд. Результаты контроля регистрируются в:

Приложение 6 – Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Приложение 7 – Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой 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.

5.23. Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей.

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

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

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве – 1шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.

Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняются в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2…+6ºС.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

5.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и

массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в ***Приложении 8***;

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций 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.

5.25. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим МАДОУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным заведующим МАДОУ или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

5.26. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на пищеблоке МАДОУ, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

5.27. В МАДОУ № 410 организован правильный питьевой режим.

- Кипятить воду не менее 5 минут;

- До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;

- Смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;

- Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;

- Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике смены кипячёной воды

5.28. Мастер-классы (обучающих мероприятий) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

5.29. Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать лаком, не застегивать рабочую одежду булавками.

6. Особенности организации общественного питания детей

6.1. Меню, используемое для организации питания, рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологичесвкого надзора.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий указываются в меню в соответствии и их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в МАДОУ должны соблюдаться следующие требования:

6.1.1. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

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

6.1.21. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно.

6.1.22. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ±5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в ***Приложении 14.3.*** по каждому приему пищи.

6.1.3. В МАДОУ должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться заведующим МАДОУ.

6.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в ***Приложении 14.4.***

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (***Приложение 14.1.).***

6.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

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

6.1.7. МАДОУ размещает в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповой ячейке) следующую информацию: .

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

6.1.8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в ***Приложении 8***.

6.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции,

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться

в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 ^{0}С до +6^{0}С.

6.2. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в МАДОУ должны соблюдаться следующие требования:

6.21. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.22, Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МАДОУ.

6.23. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

6.3. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

6.3.1. В МАДОУ осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

6.3.2. В МАДОУ организация питьевого режима осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

7. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

Виды опасных факторов:

которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) 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.

Химические опасности: Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности: Физические опасности – наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием

инородного материала.

7.1. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

7.1.1. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

7.1.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

- Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

7.1.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

7.1.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока МАДОУ обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

7.1.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции;

- реализация на следующий день готовых блюд;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

7.1.6. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности в складских помещениях.

7.1.7. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы

приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами. .

7.1.8. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

7.2. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

7.2.1. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7.2.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала МАДОУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.2.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

7.2.4. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

7.3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

7.3.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на раздаче должны использоваться термометры.

7.3.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

7.4. 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.

7.4.1 ***Приемка сырья*** - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение 9 – Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

Приложение 10.1. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в продуктовый склад МАДОУ и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 10.2. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.

Приложение 10.3. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

Приложение 10.4. Определение контрольно-критических точек (ККТ)

При организации питания детей МАДОУ № 410 придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (***Приложение 10.2***) и не использует перечень продуктов, указанных в ***Приложении 8*** в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7.4.2. ***Хранение поступающего пищевого сырья*** – осуществляется в соответствии с СанПиН 22.3./2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (***Приложение 4.1. и Приложение № 4.2.***).

7.4.3. ***Обработки и переработка, термообработка*** при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в МАДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и утвержденных заведующим МАДОУ 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд.

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.

7.4.4. ***Условия хранения*** салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

7.4.5. ***Контроль температуры*** 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 4.1. – Журнал учета температуры в холодильниках.

Приложение 4.2. – Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

7.4.6. ***Особенности хранения и реализации*** готовой пищевой продукции – пищевая продукция в МАДОУ не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в течение двух суток.

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

7.5.1. 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 Учреждении (как в продуктовом складе, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (***Приложение 4.1., Приложение 4.2.).*** В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

7.5.2. 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 МАДОУ № 410, 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 с помощью термощупа, по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, технологическое исполнение соуса и гарнира.

Приложение 10.5 Определение критических пределов для каждой ККТ

7.6. Разработка системы мониторинга и корректирующих действий
Разработка системы мониторинга.

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (***Приложение 6, 7***), который хранится в течение года.

Проведение процедуры мониторинга представлены в Приложении 11.

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

7.6.2. 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.

Разработка корректирующих действий.

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

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

7.7. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

7.7.1. 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 - сырьё утилизируют.

7.7.2. 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.

7.8. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

7.8.1. Лабораторный контроль ***(Приложение 9)***

7.8.2. Органолептическая оценка ***(Приложения № 7.2***)

7.9. 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 12.1. Инструкция по проведению текущей уборки в пищеблоке.

Приложение 12.2. График генеральной уборки пищеблока, инструкция по проведению генеральной уборке в пищеблоке

Приложение 12.3 Журнал проведения генеральных уборок в пищеблоке и в продуктовом складе.

Приложение 12.4 График уборки в продуктовом складе

Приложение 12.5. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

7.10.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

7.10.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

7.10.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

7.10.4. Обслуживание МАДОУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

8. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (*Приложение 13)*

8.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

8.2. 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).

8.3. На пищеблоке МАДОУ должен проводиться производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными МАДОУ.

Производственный контроль включает:

8.3.1. Наличие в МАДОУ № 410 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.

8.3.2. 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.

8.3.3. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей.

8.3.4. Лица, поступающие на работу на пищеблок МАДОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

8.3.5. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо должны проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболевании кожи рук и

открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

8.3.6. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

8.3.7. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

8.3.8. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

8.3.9. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

8.4. 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. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (***Приложение 9.1.)***.

8.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП МАДОУ № 410.

8.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

8.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий МАДОУ и лицо, назначенное по приказу.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Министерство здравоохранения № 302-н 12.04.11г. (изм. и доп. от 15 мая 2013 г., 5 декабря 2014 г., 6 февраля 2018 г., 13 декабря 2019 г., 3 апреля, 18 мая 2020 г.) и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение 15 – Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение 16 – Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

10. 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:

- Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3./2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
- Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
- Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- Заключение договоров ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала МАДОУ.
- Иное.

11. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии и качество выпускаемой пищевой продукции.

11.1. 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.

11.2. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

11.3. 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 членугруппы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

11.4. В обязанности технического секретаря входит:

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

11.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP - *Good Manufacturing Practice — Надлежащая производственная практика)*

- 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 - *Good Hygienic Practice – Надлежащая гигиеническая практика)*)

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

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

Приложение 23. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Приложение 24.1. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

Приложение 24.2. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

Приложение 24.3. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

Приложение 24.4. Требования к соблюдению санитарных правил

Приложение 24.5. Правила личной гигиены работников пищеблока

12. 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:

12.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (***Приложение 17***);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (***форма приказа в Приложении 18***);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в продуктовом складе Учреждения);
- информацию о производстве (***План-схема пищеблока в Приложении № 2.1***.);
- 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;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

12.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (***Приложение 3.1.***)
2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (***Приложение 3.2***.)
3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (***Приложения 7.1., 7.2.***)
4) Журнал учета лабораторного контроля (***Приложение 9***)
5) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (***Приложение 18***)
6) Журнал здоровья персонала (гигиенический журнал (сотрудники)) (***Приложение 19***)
7) Личные медицинские книжки каждого работника
8) Журнал учета включения бактерицидной лампы (***Приложение 20)***
9) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
10) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция)
11) Журнал учета температуры в холодильниках (***Приложение 4.1.)***
12) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (***Приложение 4.2***.)
13) Журнал учета дезинфекции и дератизации (***Приложение 12.5.)***
14) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и продуктового склада (***Приложение 21)***
15) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (***Приложение 23, 24***)

Приложение 1.

«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 1 2)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	2.4.1.3049-13
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ДОУ)	2.1.3.2630-10
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДОУ)	2.1.7.2790-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Ф3№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановил. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)	3.3.2.1248-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1-3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.3 пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р. пп.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1-13.3)	3.1.2.3117-13

СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СП «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)»	3.1/2.4.3598-20
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1.9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, п.п. 7.1-8.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1)	2.4.4.3172-14
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"	СП 2.1.3678-20
СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	СанПиН 1.2.3685-21
СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»	СанПиН 3.3686-21
МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	МР 2.3.6.0233-21

Приложение 2.1.

Спецификация помещения пищеблока

№ п/п	наименование	№ п/п	наименование
1	Шкаф личных веще сотрудников пищеблока	30	Стеллаж «баки, посуда»
2	Шкаф уборочного инвентаря	31	Стеллаж «баки, посуда, кастрюли»
3	Стеллаж (консервация, кондитерские изделия, овощи)	32	Мойка двухсекционная
4	Подтоварник под сахар, муку	33	Стол «готовая продукция»
5	Холодильник «мяса/рыба»	34	Фильтр для очистки воды
6	Весы	35	Электрическая плита
7	Холодильник «овощи»	36	Резательно-протирочный прибор
8	Стеллаж (крупы, сыпучие продукты)	37	Стол «готовая продукция»
9	Стол «кура»	38	Мойка односекционная
10	Стол «яйцо»	39	Стол «раздача» с весами
11	Полка металлическая	40	Вытяжка
12	Мойка двухсекционная	41	Стол «готовая продукция»
13	Картофелечистка	42	Раковина
14	Раковина	43	Электрокипятильник
15	Стол «сырая продукция»	44	Бак для кипяченой воды на подставке
16	Электромясорубка	45	Подставка
17	Мойка двухсекционная	46	Фильтр для очистки воды
18	Стол «сырая продукция» с весами	47	Пароконвектомат
19	Холодильник «яйцо»	48	Вытяжка
20	Холодильник «пробы»	49	Стол «тесто», тестомес
21	Холодильник «молоко»	50	Загрузочная
22	Раковина	51	Продуктовый склад
23	Мойка односекционная	52	Зона обработки яйца
24	Стол «овощи»	53	Мясорыбный цех
25	Хлеборезка	54	Холодный цех
26	Стол «Хлеб»	55	Горячий цех
27	Шкаф «хлеб»	56	Моечная кухонной посуды
28	Полка для досок	57	Раздаточная
29	Шкаф двухсекционный для чистой одежды сотрудников		

Приложение 2.2.

План-схема пищеблока МАДОУ № 410

Поступление сырья.

Поступление и разгрузка товара осуществляются через загрузочную (50). После разгрузки и входного контроля продукты складируются в соответствии со своим функциональным назначением и требованиями к их хранению. Для хранения сырья и продукции предусмотрено отдельное помещение – продуктовый склад, оснащенная подтоварниками и стеллажами, в которой находятся:

Стеллаж для хранения консервации (3)

Стеллаж и подтоварник для хранения сухих продуктов (4, 8)

Холодильник для хранения овощей в вакуумной упаковке и фруктов (7)

Морозильная камера для хранения мяса, рыбы (5).

Холодильник для хранения яйца (19) расположен в мясорыбном цехе.

Холодильник для хранения молочной продукции (21) расположен в холодном цехе.

В продуктовом складе (51) предусмотрен психрометр. После разгрузки и входного контроля продукты складируются в соответствии со своим функциональным назначением и требованиями к их хранению.

В МАДОУ № 410 сохранен принцип функционального зонирования групп помещений, соблюдена последовательность и поточность технологического процесса приготовления блюд. Отсутствуют встречные потоки полуфабрикатов и готовой продукции, чистой и использованной посуды. Рабочий инвентарь: разделочные доски, ножи промаркированы в соответствии с назначения и цеха. Для ножей имеется магнитный держатель. Для досок - решетчатая подставка. Продукты поступают в горячий цех для дальнейшего приготовления первых и вторых блюд и ингредиентов для салатов. Яйцо согласно инструкции, обрабатывается в зоне обработки яйца (52) в мясорыбном цехе. Мясные и рыбные полуфабрикаты изготавливаются в мясорыбном цехе (53). В горячем цехе (55) приготавливаются первые и вторые блюда и готовые ингредиенты для холодных закусок. Первые, вторые блюда и гарниры порционируются в посуду каждой группы и передаются в раздаточную (57). В холодном цехе (54) приготовленные салаты порционируются в тару каждой группы и выдаются в раздаточную (57), где блюда не хранятся, а выдаются моментально по мере их порционирования.

Бытовые помещения персонала.

Предусмотрен отдельный служебный вход для производственных работников. Рядом со входом шкаф для верхней одежды и личных вещей сотрудников пищеблока (1), для чистой спецодежды так же предусмотрен шкаф (23). Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенном шкафу (2).

Приложение 2.3.
(образец)

Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока

Дата	Наименование, вид (марка) оборудования	Вид ТО. Должность, фамилия проводившего ТО и ремонт оборудования.	Роспись	Выявленные недостатки и неисправности, замечания; оценка полноты и качества ТО и ремонта. Заключение о работоспособности оборудования.	Отметка об устранении замечаний, недостатков, неисправностей. Дата, должность, фамилия, роспись.
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**

Приложение 3.1.
(образец)

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	Примечания <*>
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**

Приложение 3.2.
по Приложению № 5 к СанПиН 2.3./2.4.1.3590-20 (образец)

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	Наиме-нование	Фасовка	Дата выработки	Изготови-тель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизе)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечания <*>
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**

Примечание:

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

Приложение 4.1.
по Приложению № 2 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20
(образец)

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	**Наименование холодильного оборудования**	***Температура в градусах Цельсия***											
		месяц/дни: (ежедневно)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	…	31

Приложение 4.2.
по Приложению № 3 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20
(образец)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	**Наименование складского помещения**	***Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)***													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	…	31

Приложение 5

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МАДОУ № 410
_____ Т.Ю. Гросс

Технологическая карта № 7.080

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная с маслом**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	67.5|67.5	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Греча	15|15	15|15	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	2|2	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	79 |75.05	79 |75.05	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	4|4	4|4	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требование: Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,34	3,50	10,70	87,10

Приложение 6
по Приложению № 4 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20
(образец)

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии лица	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания <*>
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**

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

Приложение 7

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции:

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствует требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

Приложение 8
по Приложению № 6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошеная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, ”хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом..

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша — «самоквас».

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку,

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 05%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления,

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 9

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

Приложение 9.1.
по Приложению № 6 к МР 2.3.6.0233-21

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

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

Приложение 10.1

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в МАДОУ № 410

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: ▪ Эпидемиологически опасные блюда, поступление запрещенного сырья (Приложение 8) недоброкачественного сырья ▪ Финансовая: ▪ Завышенная ценовая политика, ▪ ненужный объем поступающего сырья	▪ Договора с поставщиками на основе аукциона ▪ пересмотр договоров ▪ управление поставками ▪ анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда Приложение 10.2) ▪ Планирование расхода продукции (примерное 10-дневное меню) (Требования к составлению меню Приложение 23)	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое загрязнение патогенными м/о ▪ нарушение целостности упаковки, ▪ нарушение условий транспортировки ▪ поставка продукции не в таре производителя Химическое: ▪ с/х пестициды Физическое: ▪ грызуны, жучки, примеси	▪ Входной контроль в соответствии с требованиями к приему продукции ▪ Управление поставками ▪ Визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов Приложение 10.3)	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов на складе	Биологическое : ▪ при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) ▪ рост патогенных м/о ▪ повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое ▪ загрязнение дезинфектантом ▪ моющим средством	▪ Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения», ▪ Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования ▪ Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. ▪ Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой.(Приложение 12.4.) Соблюдение	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)

			личной гигиены. ▪ Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д		
4	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: ▪ Сколы, острые края, опасность порезов Биологическая: ▪ загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: ▪ загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	▪Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.3./2.4.3590-20 ▪Санитарное содержание помещения пищеблока	При выполнении нормативов степень риска не высока	Контрольную точку (ККТ) можно не ставить
5	Кулинарная обработка	Биологическое: ▪ загрязнение патогенными м/о и их рост Химическое: ▪ загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	▪ Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) ▪ Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования. (Приложение 2.3) ▪ Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта. ▪ Соблюдение поточности производства. ▪ Соблюдение личной гигиены (Приложение 24.4.)	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
		Возникновение перекрестных загрязнений: ▪ микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков) ▪ аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии) ▪ физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)	▪ Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения) (Приложение 2.2) ▪ Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока. ▪ Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря) (Приложение 2.2) ▪ Соблюдение поточности производства. ▪ Соблюдение личной гигиены (Приложение 24.4)	При выполнении нормативов степень риска не высока	Контрольную точку (ККТ) можно не ставить
6	Реализация (раздача)	Биологическая: ▪ При нарушении технологии приготовления;	▪ Снятие проб готовых блюд ▪ Органолептическая оценка ▪ Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая.	Можно установить (ККТ)

7	Прием пищи детьми	Биологическое: ▪ загрязнение м/о и их рост	▪ Соблюдение правил транспортировки до групп. ▪ Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. ▪ Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

Приложение 10.2.

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,
- 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);

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное) - в салаты, винегреты, вторые блюда;

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);
- 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;

- 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 10.3.

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 10.4.

Определение Контрольных Критических Точек (ККТ). Перечень критических контрольных точек процесса Производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности

№ п/п	ККТ технологи-ческой операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответствен-ный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольствен-ного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	- ТТН на продукцию, - сертификаты, декларации, - вет. свидетельства, качественные - удостоверения. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки - продукции заявленной в - сопроводительных - документах. - Сроки годности и даты изготовления.	кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции. *(Приложение 3.1.,3.2.)*
2	Хранение поступающе го пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность, - Чистота оборудования и помещения, - Содержание склада, - Исправность холодильного оборудования.	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока *(Приложение 12.3 и 12.4)* Журнал температурного режима кладовой *(Приложение 4.2)* Журнал темп режима холодильного оборудования *(Приложение 4.1)*
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообраб отка при приготовлен ии	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока - Чистота оборудования и помещения пищеблока - Наличие ТТК - Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока *(Приложение 12.4)* Журнал разведения дез.средств Журнал тех.контроля оборудования *(Приложение 2.3)* Сборник технологических карт
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракераж ная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции *(Приложение 6)*

Приложение 10.5.

Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	- Сопроводительная документация - Целостность упаковки - Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Кладовщик	СанПин 2.3./2.4.3590-20 (Требования к перевозке и приему продукции)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	- Температура и влажность - Чистота оборудования и помещения - Содержание склада - Техническое состояние оборудования	Нарушение темп.режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования	Кладовщик	СанПин 2.3./2.4.3590-20 (Требования к условиям хранения пищевых продуктов и кулинарных Изделий, Правила хранения пищевых продуктов и сырья, Требования к устройству и содержанию помещений, Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. Требования к санитарному состоянию помещений и мытью посуды.)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	- Чистота оборудования и помещений пищеблока - Техническое состояние оборудования - Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	Повар	СанПин 2.3./2.4.3590-20 (Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. Требования к санитарному состоянию помещений и мытью посуды. Требования к приготовлению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.)
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Бракеражная комиссия	Сборник ТТК и 10-дневное меню

Приложение 11

Система мониторинга

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции *(Приложение 3.1)*
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (*Приложение 3.2*)
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 4.1) Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой (*Приложение 10.4)*
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (*Приложение 2.3*)
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и продуктового склада	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и продуктового склада *(Приложение 21)*
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала		Журналы контроля здоровья персонала *(Приложение 18,20)* Личные мед.книжки каждого работника
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.		Журнал учета включения бактерицидной лампы *(Приложение 20)* Журнал учета дезинфекции и дератизации *(Приложение 12.5)*
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции *(Приложение 6,7)*
		Контроль реализации готовой продукции		Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и продуктового склада *(Приложение 21)*

Приложение 12.1.

Инструкция по проведению текущей уборки в пищеблоке.

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются с использованием моющих и дезинфицирующих средств, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря или другом специально выделенном месте).

3. Еженедельно производится:

- мытье стен;
- мытье осветительной аппаратуры;
- очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф.

5. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

Приложение 12.2.

График генеральной уборки пищеблока

1.Ежедневно: Смена полотенец и спец.одежды. Мытье полов 3 раза в день. Удаление пыли с поверхностей и технологического оборудования. Удаление паутины. Протирание подоконников.

2.Еженедельно:

День недели	**Объект обработки**
Понедельник	Мытье окон, чистка отстойников.
Вторник	Чистка полов, плинтусов.
Среда	Мытье столов и стеллажей.
Четверг	Мытье стен, дверей и батарей.
Пятница	Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

3.Один раз в месяц: Генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Инструкция по проведению генеральной уборки в пищеблоке

1. Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску.

2. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.

3. Открыть форточку, фрамугу.

4. Протереть поверхности мебели, стен (на высоту имеющейся плитки) моющими средствами (содой, мылом) для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфицирующего средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфицирующих растворов.

5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.

6. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.

7. Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.

8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

Приложение 12.3.

Журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке и в продуктовом складе

№ п/п	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	Помещение (оборудование, инвентарь)	Фактическая дата проведения	ФИО и подпись исполнителя

Приложение 12.4.

График уборки в продуктовом складе

Ежедневно моются полы.
Понедельник – стены
Четверг – стеллажи
В последнюю неделю каждого месяца проводится ген. уборка с последующей дезинфекцией всего помещения раствором Део-хлора соответствующей концентрации.

Приложение 12.5.

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 13

План мероприятий по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственный
1	**Организационные мероприятия**		
1.1.	Обеспечить своевременное прохождение сотрудниками санитарно-гигиенического обучения по вопросам санитарного законодательства с последующей аттестацией	На весь период	Заведующий
1.2.	Организовать тематическое родительское собрание по профилактике острых кишечных инфекций	Ежегодно	Заместитель заведующего, старший воспитатель, воспитатели
1.3.	Обеспечить пищеблок МАДОУ: - сбалансированным, рациональным и безопасным меню; -нормативно-технологической документацией	На весь период	Заведующий
2	**Профилактические мероприятия**		
2.1.	Обеспечить наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, средств для мытья рук воспитанников и других предметов материально-технического оснащения	На весь период	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз
2.2.	Обеспечить качественное проведение дезинфекционных мероприятий	Постоянно	Повар, помощник повара, кладовщик
2.3	Организовать проведение профилактических прививок «Шигелвак» работников пищеблока, младших воспитателей, воспитателей	Согласно графику прививок	Заведующий
2.4	Провести комплекс санитарно-технических мероприятий в целях исключения условий для проникновения и обитания грызунов и насекомых в здания и сооружения	На весь период	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз

2.5	Обеспечить проведение мероприятий, направленных на предупреждение заражения возбудителями иерсиниоза овощей и фруктов в местах хранения, приготовления и реализации продуктовпитания, в том числе: - соблюдение чистоты тары для хранения овощей и фруктов; - соблюдение температурно-влажностного режима хранения овощей и фруктов;	На весь период	Кладовщик
2.6.	Обеспечить наличие УФ-, бактерицидных облучателей длядезинфекции питьевой воды, поступающейна пищеблок	На весь период	Заведующий
2.7	Осуществлять прием продуктов питания и сырья при наличии полного пакета достоверных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность	На весь период	Кладовщик
2.8	Обеспечивать проведение качественного «входного» контроля качества и безопасности продуктов и сырья	Постоянно	Кладовщик
2.9.	Строго соблюдать сроки годности и температурный режим хранения пищевых продуктов.	Постоянно	Кладовщик
2.10.	Обеспечить строгий контроль соблюдения технологического процесса приготовления блюд на пищеблоке	Постоянно	Заведующий Кладовщик
2.11.	Обеспечивать соблюдение требований санитарного законодательства на пищеблоке; не допускать перекреста движения готовой продукции и сырья, чистой и грязной посуды в производственных помещениях пищеблока	Постоянно	Повар Кладовщик
2.12.	Обязательное использование работниками пищеблока средств индивидуальной защиты, в том числе перчаток, масок, головных уборов.	Постоянно	Повар Кладовщик
2.13.	Обеспечение безопасного питьевого режима	Постоянно	Повар Младшие воспитатели Воспитатели
2.14.	Ежедневная уборка помещений, мытье игрушек, посуды, предметов, обихода с применением дезинфицирующих средств	Постоянно	Воспитатели Младшие воспитатели

2.15.	Обеспечить качественный «утренний фильтр» воспитанников, выявлять в ходе утреннего фильтра отсутствующих по какой причине	Постоянно	Воспитатели
2.16.	Обеспечить условия и контроль соблюдения правил личной гигиены воспитанниками	Постоянно	Воспитатели
2.17.	Строго соблюдать личную гигиену	Постоянно	Все сотрудники МАДОУ
3	**Противоэпидемические мероприятия**		
3.1	Активное выявление и изоляцию больных воспитанников во время утреннего приема.	На весь период	Воспитатели
3.2	Приём вновь поступающих в МАДОУ детей и сотрудников только после бактериологического обследования	Постоянно	Заведующий Воспитатели
3.3	Обеспечить обследование персонала пищеблока на носительство рота- и норовирусы.	Согласно графика	Заведующий
3.4.	Одномоментное проведение внеочередных генеральных уборок, включая пищеблок, проведение «дней чистоты».	При получении информации о росте ОКИ	Воспитатели Младшие воспитатели Повар Помощник повара Кладовщик
4	**Обеспечение надзора за факторами среды обитания в целях предупреждения вредного воздействия на здоровье**		
4.1	Обеспечить контроль за работой пищеблока МАДОУ. Организовать лабораторный контроль за работой пищеблока в рамках производственного контроля.	На весь период	Заведующий
4.2.	Проведение внеплановых проверок соблюдения противоэпидемическогорежима в помещениях, в том числе пищеблок, складские помещения		Администрация МАДОУ

Приложение 14
по Приложению № 10 таблице № 3 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Распределение в процентном соотношении 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%

Приложение 14.1.
по Приложению № 11 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

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 9^0/0	120
		Баранина П кат.	97
		Конина 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 2,594	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9^0/0	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина П 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 994	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9 ^{0}/0	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
		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

Приложение 15

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.

п.н.	Цех, участок или др. структурное подразделение	Полный перечень профессий на предприятии	Периодичность медицинских осмотров	
			в ЛПУ	в ЦПП
1	2	3	4	5
1	Администрация	Заведующий детским садом	1 раз в год	
2	Администрация	Заведующий хозяйством	1 раз в год	
3	Администрация	Заместитель заведующего, старший воспитатель	1 раз в год	
4	Администрация	Делопроизводитель	1 раз в год	
5	Педагогический персонал	Педагог-психолог	1 раз в год	
6	Педагогический персонал	Музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 5 лет
7	Педагогический персонал	Учитель - логопед	1 раз в год	
8	Педагогический персонал	Инструктор по физической культуре	1 раз в год	
9	Педагогический персонал	Воспитатель	1 раз в год	
10	Педагогический персонал	Младший воспитатель	1 раз в год	
11	Производственный персонал	Кладовщик	1 раз в год	
12	Кухня	Повар	1 раз в год	1 раз в 5 лет
13	Кухня	Помощник повара	1 раз в год	1 раз в 5 лет
14	Прачечная	Кастелянша	1раз год	1 раз в 5 лет
15	Прачечная	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1раз год	1 раз в 5 лет
16	Обслуживающий персонал	Уборщик производственных и служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 5 лет
17	Обслуживающий персонал	Дворник	1 раз в год	1 раз в 5 лет
18	Обслуживающий персонал	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз в год	
19	Производственный персонал	Инженер-энергетик	1 раз в год	
20	Производственный персонал	Инженер-теплотехник	1 раз в год	

Приложение 16

Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Наименование должностей	Количество работающих	Кратность
1	**2**	**3**	**4**
1	Заведующий	1	1 раз в 2 года
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в 2 года
3	Заместитель заведующего, старший воспитатель	2	1 раз в 2 года
4	Делопроизводитель	1	1 раз в 2 года
5	Педагог-психолог	1	1 раз в 2 года
6	Музыкальный руководитель	1	1 раз в 2 года
7	Учитель - логопед	2	1 раз в 2 года
8	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в 2 года
9	Воспитатель	14	1 раз в 2 года
10	Младший воспитатель	11	1 раз в 2 года
11	Кладовщик	2	1 раз в 2 года
12	Повар	3	1 раз в 2 года
13	Помощник повара	4	1 раз в 2 года
14	Кастелянша	1	1 раз в 2 года
15	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	1 раз в 2 года
16	Уборщик производственных помещений	1	1 раз в 2 года
17	Дворник	2	1 раз в 2 года
18	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в 2 года
19	Инженер-энергетик	1	1 раз в 2 года
20	Инженер-теплотехник	1	1 раз в 2 года

Приложение 17

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МАДОУ № 410
_____ Т.Ю. Гросс

Политика МАДОУ № 410 в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МАДОУ № 410 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. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, 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 МАДОУ № 410 несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Приложение 18

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

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1.					
2.					
3.					

Приложение 19
по Приложение № 1 к СанПиНу 2.3./2.4.3590-20

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	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	Результата осмотра медицинским работником/ ответственным лицом *(допущен/ отстранен)*	Подпись медицинского работника/ ответственного лица
1.							
2.							
3.							

Примечание:
<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
<**> Условные обозначения:
Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Приложение 20

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

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

Приложение 21

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и продуктового склада

Месяц																		
Наименование мероприятий	число	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. Санитарно-гигиеническое состояние склада																		
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																		
Подпись проверяющего																		
Заведующий																		
Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз																		

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

Приложение 23

Требования к составлению меню для организации питания детей дошкольного возраста

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах
	3-7 лет
Белки (г/сут)	54
Жиры (г/сут)	60
Углеводы (г/сут)	261
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1800
Витамин С (мг/сут)	50
Витамин В1 (мг/сут)	0,9
Витамин В2 (мг/сут)	1,0
Витамин А (мг/сут)	500
Витамин D (мг/сут)	10
Кальций (мг/сут)	900
Фосфор (мг/сут)	800
Магний (мг/сут)	200
Железо (мг/сут)	10
Калий (мг/сут)	600
Йод (мг/сут)	0,1
Селен (мг/сут)	0,02
Фтор (мг/сут)	2,0

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

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

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

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

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

4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

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%

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

5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением 5. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению 5.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, винегреты и горячие напитки.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3

Таблица 3

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

Возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
от 3-х до 7-ми лет	400	100	600	250

Масса порций детей в зависимости от возраста (в граммах)

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

7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам ***Приложение 14.1.***).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

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

9. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Приложение 24.1

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 2 раза в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием моющих средств. 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 моющим средством до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Стулья и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с моющим средством; 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.

Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

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. Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

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 складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.

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. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

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 24.2

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, инструкторов по физической культуре 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 санитарного состояния и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организацию и контроль проведения профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль полноты ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- медицинский контроль организации 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 пищеблока и питания 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;
- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

Приложение 24.3

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 – Гигиенический журнал (сотрудники) **(*Приложение 19*).**

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, либо надевать сверху специальный халат, после выхода его снимать и 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 24.4

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 соблюдения 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 24.5

Правила личной гигиены работников пищеблока

Работники пищеблока организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду или одевать поверх специально отведенный халат, в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков

Приложение 25

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами																		
Наименование предмета контроля	Бракеражный журнал готовой продукции	Журнал витаминизации третьих блюд	Бракеражный журнал поступающей продукции	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ведомость контроля за рационом питания	20-ти дневное утвержденное меню для организации питания детей в возрасте 3-7 лет (10,5ч)	Тетрадь контроля температуры и влажности в продуктовом складе	Тетрадь контроля температуры холодильника	График проведения уборки продуктового склада	График проведения уборки пищеблока	График работы бактерицидной лампы в холодном цехе	График проведения текущей дезинфекции	Мено-требование на выдачу продуктов питания	Гигиенический журнал еженедельных осмотров сотрудников	Журнал учета времени работы облучателя-рециркулятора бактерицидного	Перечень технологических карт	График кипячения питьевой воды на пищеблоке	График выдачи готовой продукции
Дата																		
Подпись ответс-твенного лица																		