

Утверждаю:
Заведующий ГБДОУ
детский сад № 36
Чернякова Л.П.
«30» января 2024г.

ПРОГРАММА

**организации социального питания:
Система управления качеством и безопасностью
пищевой продукции на основе принципов ХАССП**

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 36 Московского района
Санкт-Петербурга

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», пп. 2,3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 36 Московского района Санкт-Петербурга (далее – ДОО) 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.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью организации социального питания: за качеством пищевой продукции в ДОО является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Критическая контрольная точка в ХАССП - представляет собой определенный этап на производстве пищевой продукции или в процессе изготовления блюд в общественном питании, где может произойти **нарушение технологического процесса**, которое **прямо влияет на безопасность готовой продукции**. ККТ в ХАССП - это определенные мероприятия, то есть действия сотрудников, прописанные в регламентах и инструкциях для персонала, направленные на своевременное предупреждение влияния опасных факторов и контроль узких мест производственного процесса.

Любой производственный процесс подвержен воздействию различных опасных факторов. Изготовление пищевой продукции, как и приготовление блюд в общественном питании, не является исключением. Во время работы, сотрудники и персонал обязаны соблюдать санитарные нормы, меры предосторожности и контролировать риски на производстве. Для этих целей, в системе менеджмента безопасности пищевой продукции внедряется программа ХАССП. **Критические контрольные точки** — ключевые элементы системы.

Правильное определение угроз, разработка системы мониторинга, а также своевременное реагирование в случае обнаружения нарушений позволяет контролировать производственный процесс, свести к минимуму выпуск небезопасной продукции, а также снизить риск причинение вреда потребителям. Все вышеперечисленное равнозначно относится как к производству пищевой продукции, так и к приготовлению еды в общепите.

Анализ рисков

Эксперты по пищевой безопасности выделяют 4 основных источника возникновения риска:

- сырье
- персонал
- оборудование
- окружающая среда

Разработка и внедрение ХАССП на предприятии необходимо для обеспечения контроля за безопасностью при производстве пищевой продукции. **Анализ рисков производственных процессов** — первый этап в структуре разработки системы ХАССП. С помощью данного инструмента определяются все возможные опасные факторы и создается база для определения контрольных критических точек. В качестве объекта анализа, в пищевом производстве может выступать технологический процесс или готовая продукция. В общественном питании, эксперты берут за основу готовые блюда или цеха, объединенные в группы: холодный, горячий, мясной, рыбный, кондитерский, заготовочный и т.д.

2. Состав программы организации социального питания

План управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП

План организации социального питания с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

1. Паспортные данные юридического лица, индивидуального предпринимателя (или отдельного объекта);
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);
4. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
5. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении организации социального питания с применением принципов ХАССП, требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
6. Анализ опасностей и определения критических контрольных точек для учреждения ДОО при организации общественного питания;
7. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
8. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
9. Порядок организации социального питания с применением принципов ХАССП;
10. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
11. Разработка системы мониторинга;

12. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
13. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений;
14. Выполнение принципов ХАССП;
15. Документация программы ХАССП;
16. Блок-схемы технологических процессов производства (организации общественного питания).

Приложения:

1. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов
2. Перечень оборудования пищеблока
3. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
4. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
5. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
6. Журнал учета температуры и влажности в кладовой
7. Пример технологической карты
8. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
9. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
10. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
11. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей
12. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
13. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях
14. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации
15. График уборки пищеблока
16. Журнал учета дезинфекции и дератизации
17. График выдачи пищи на группы
18. ПОЛИТИКА в области качества и безопасности выпускаемой продукции Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 36 Московского района Санкт-Петербурга
19. Приказ «О создании группы ХАССП, разработке и внедрении системы ХАССП»
20. Журнал здоровья персонала
21. Журнал мониторинга по принципам ХАССП
22. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
23. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций
24. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях
25. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
26. Требования к соблюдению санитарных правил
27. Ответственные за контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов.

1. Паспортные данные юридического лица, индивидуального предпринимателя (или отдельного объекта)

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя):	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 Московского района Санкт-Петербурга
2.	Юридический адрес:	196158, Санкт-Петербург, ул. Звездная дом 9, корпус 2, литер А;
3.	Фактический адрес	196158, Санкт-Петербург, ул. Звездная дом 9, корпус 2, литер А;
4.	Телефон, факс:	тел./факс (812) 411-44-16, DOU36mr@yandex.ru
5.	ОКПО	61076460
6.	ОКОПФ	75203
7.	ИНН / КПП	7810559520/781001001
8.	ОГРН	1097847199647
9.	ОКВЭД	85.11
10.	ОКОГУ	2300223
11.	ОКАТО	40284000000
12.	ОКФС	13
13.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Чернякова Лилия Павловна-заведующий, Александренкова Татьяна Владимировна – заместитель заведующего
14.	телефон	(812) 411-44-16
15.	Численность работающих:	54
16.	Вид деятельности работ, услуг	Образовательная
17.	Лицензируемые, сертифицируемые виды деятельности	Образовательная, лицензия на образовательную деятельность № 50 от 20.01.2012 г.
18.	Программы, методики и режимы обучения	Гигиеническое обучение персонала производится в соответствии с утвержденным графиком

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

(с изменениями на 4 ноября 2024 года)

I. Область применения и общие положения

2.1. Федеральным законом "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 4, ст. 1650), Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно - эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно - эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 31 июля 2000 г., N 31, ст. 3295).

2.2. Настоящие правила предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих подготовку к вводу и / или производство, хранение, транспортировку и реализацию продукции, выполняющих работы и оказывающих услуги, а также для органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации, осуществляющих государственный санитарно - эпидемиологический надзор.

2.3. При разработке санитарных правил по отдельным видам деятельности и производственным процессам, внесении дополнений и изменений в действующие санитарные правила необходимо включение в них в качестве самостоятельного раздела требований к организации и осуществлению производственного контроля.

2.4. Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в том числе:

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

разрабатывать и проводить санитарно - противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно - технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению;

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

3. Перечень химических веществ к программе организации социального питания с применением принципов ХАССП

Программа организации социального питания с применением принципов ХАССП составляется в произвольной форме и должна включать следующие данные:

3.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний) <*>;

<> Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания и определения, периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно - защитной зоне и в зоне влияния предприятия являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно - эпидемиологической оценки.*

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

3.3. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

3.5. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

4. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства

4.1 Организации социального питания с применением принципов ХАССП осуществляется с применением лабораторных исследований, испытаний на следующих категориях объектов:

а) промышленные предприятия (объекты): рабочие места, производственные помещения, производственные площадки (территория), граница санитарно-защитной зоны, сырье для изготовления продукции, полуфабрикаты, новые виды продукции производственно-технического назначения, продукция пищевого назначения, новые технологические процессы (технологии производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации), отходы производства и потребления (сбор, использование, обезвреживание, транспортировка, хранение, переработка и захоронение отходов).

Организации социального питания с применением принципов ХАССП включает лабораторные исследования и испытания факторов производственной среды (физические факторы: температура,

влажность, скорость движения воздуха, тепловое излучение; неионизирующие электромагнитные поля (ЭМП) и излучения - электростатическое поле; постоянное магнитное поле (в т.ч. гипогеомагнитное); электрические и магнитные поля промышленной частоты (50 Гц); широкополосные ЭМП, создаваемые ПЭВМ; электромагнитные излучения радиочастотного диапазона; широкополосные электромагнитные импульсы; электромагнитные излучения оптического диапазона (в т.ч. лазерное и ультрафиолетовое); ионизирующие излучения; производственный шум, ультразвук, инфразвук; вибрация (локальная, общая); аэрозоли (пыли) преимущественно фиброгенного действия; освещение - естественное (отсутствие или недостаточность), искусственное (недостаточная освещенность, пульсация освещенности, избыточная яркость, высокая неравномерность распределения яркости, прямая и отраженная слепящая блескость); электрически заряженные частицы воздуха - аэроионы; аэрозоли преимущественно фиброгенного действия (АПФД); химические факторы: смеси, в т.ч. некоторые вещества биологической природы (антибиотики, витамины, гормоны, ферменты, белковые препараты), получаемые химическим синтезом и/или для контроля которых используют методы химического анализа, вредные вещества с остронаправленным механизмом действия, вредные вещества 1 - 4-го классов опасности; биологический фактор).

Периодичность производственного лабораторного контроля вредных факторов производственной среды может быть сокращена, но не более чем в два раза по сравнению с нормируемыми показателями на промышленных предприятиях (промышленных объектах) в случаях, если на них не отмечается в течение ряда лет, но не менее 5 лет, превышений ПДК и ПДУ по результатам лабораторных исследований и измерений, проведенных лабораториями, аккредитованными на техническую компетентность и независимость, и установления положительной динамики их санитарно-гигиенического состояния (проведение эффективных санитарно-оздоровительных мероприятий, подтверждаемых результатами исследований и измерений факторов производственной среды, отсутствия регистрации профессиональных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний и высокого уровня заболеваемости с временной утратой трудоспособности, кроме производственного контроля вредных веществ с остронаправленным механизмом действия, вредных веществ 1 - 4 классов опасности и случаев изменения технологии производства);

б) водные объекты, используемые в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения и рекреационных целей, расположенные в черте городских и сельских поселений.

Лабораторный контроль осуществляется за соответствием питьевой воды требованиям санитарных правил, а также за соответствием водного объекта санитарным правилам и безопасностью для здоровья человека условий его использования.

При осуществлении деятельности, связанной с выпуском всех видов производственных, хозяйственно-бытовых и поверхностных сточных вод с территорий населенных мест, производственных и иных объектов, следует предусматривать лабораторный контроль за работой очистных сооружений, составом сбрасываемых сточных вод;

в) объекты водоснабжения (эксплуатация централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения, системы питьевого водоснабжения на транспортных средствах);

г) общественные здания и сооружения: лечебно-профилактические, стоматологические, клиники, кабинеты и иные здания и сооружения, в которых осуществляется фармацевтическая и/или медицинская деятельность.

При осуществлении фармацевтической и медицинской деятельности с целью профилактики инфекционных заболеваний, в том числе внутрибольничных, следует предусматривать контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических требований, дезинфекционных и стерилизационных мероприятий;

д) при производстве дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных средств, оказании дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных услуг, включая контроль за эффективностью изготавливаемых и применяемых препаратов, соблюдением требований при их использовании, хранении, транспортировке, утилизации, а также учет и контроль численности (заселенности) грызунами и насекомыми объектов производственного контроля при проведении истребительных мероприятий.

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 февраля 2022 года N 7).

4.2. При осуществлении производства дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных средств, оказании дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных услуг следует предусматривать контроль за эффективностью изготавливаемых и применяемых препаратов, соблюдением требований при их использовании, хранении, транспортировке, утилизации, а также учет и

контроль численности (заселенности) грызунами и насекомыми объектов производственного контроля при проведении истребительных мероприятий.

4.3. При осуществлении эксплуатации водных объектов, централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения и систем питьевого водоснабжения на транспортных средствах следует предусматривать лабораторный контроль за соответствием качества питьевой воды указанных систем требованиям санитарных правил, а также за соответствием водного объекта санитарным правилам и безопасностью для здоровья человека условий его использования.

4.4. При осуществлении деятельности, связанной с выпуском всех видов производственных, хозяйственно - бытовых и поверхностных сточных вод с территорий населенных мест, производственных и иных объектов, следует предусматривать лабораторный контроль за работой очистных сооружений, составом сбрасываемых сточных вод.

4.5. При осуществлении деятельности, связанной с образованием отходов производства и потребления, следует предусматривать контроль, включая лабораторный, за сбором, использованием, обезвреживанием, транспортировкой, хранением, переработкой и захоронением отходов производства и потребления.

5. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении организации социального питания с применением принципов ХАССП

5.1. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте социального питания с применением принципов ХАССП должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;

- информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

5.2. Надзор за организацией и проведением юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями социального питания с применением принципов ХАССП является составной частью государственного санитарно - эпидемиологического надзора, осуществляемого уполномоченными органами.

5.3. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

6. Анализ опасностей и определения критических контрольных точек для учреждения ДОО при организации общественного питания.

Чтобы найти все критические контрольные точки в на пищевом производстве необходимо провести большую подготовительную работу:

- Проанализировать каждый этап производства и технологического процесса
- Обнаружить, выявить и идентифицировать наиболее опасные факторы

- Оценить насколько высоки риски влияния опасных факторов на готовую продукцию и какие из них являются самыми значимыми
- Определить методы инструкции

Главная задача разработки и внедрения системы ХАССП — провести анализ рисков для всех производственных процессов и выявить **критические контрольные точки** для каждого этапа. В начале своей работы, группа ХАССП анализирует всю цепочку — от выращивания или поступления сырья на предприятие, до этапа передачи готовой продукции дистрибьюторам или потребителям. Для каждого опасного фактора, специалисты определяют угрозы, способные повлиять на итоговый продукт, и разрабатывают предупреждающие действия.

Все угрозы исходящие от персонала, сырья, оборудования и окружающей среды подразделяются на:

- **микробиологические**
- **химические**
- **физические**
- **аллергены (выделяют в отдельную группу)**

Критические контрольные точки на пищевом производстве

Опасные факторы для нашего предприятия можно найти в каждой группе:

- **Физические** – мелкие вредители (крысы, насекомые и т.д.), а также продукты их жизнедеятельности; посторонние попадания от персонала (ногти, волосы и т.д.); мелкие части оборудования (открутившиеся гайки, выпавшие болты и т.д.).
- **Микробиологические** – разнообразные дрожжи, бактерии, чьи токсины способны повлиять на безопасность продукта на каждом этапе производства и навредить конечному потребителю.
- **Химические** – остатки моющих средств, веществ по борьбе с вредителями, материалов для обслуживания производства и прочее.

Представленный список не является исчерпывающим. На кондитерском производстве может присутствовать гораздо больше критических точек. Анализируя каждый опасный фактор, группа ХАССП должна принять решение — является ли контрольная точка критической или нет.

Критические контрольные точки в ХАССП - это инструмент контроля в форме различных мероприятий, направленных на повышение безопасности при выпуске продуктов питания и приготовления блюд в общепите. Другими словами, ККТ в системе ХАССП — представляют собой этапы производственного процесса, в которых влияние опасных факторов может превысить допустимые значения риска, тем самым привести к производству небезопасной продукции и тяжелым последствиям для потребителей.

По стандарту ГОСТ Р 51705.1, в обязательном порядке, для каждой критической контрольной точки рабочая группа ХАССП определяет

- **границы предельных значений**, с помощью которых осуществляется контроль за ККТ;
- **программу мониторинга**, в которой указывается детальная информация, кто, как и когда осуществляет контроль за ККТ;
- **корректирующие действия** — мероприятия, направленные на снижение рисков или устранение последствий превышения предельных значений ККТ;
- итоговый документ — **план ХАССП**, в котором указывается вся информация по каждой ККТ.

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
Условия труда				
1.	Химические вещества	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
4.	Психофизиологические факторы			
Обслуживаемая зона				
1.	Физические факторы	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в Программе организации лабораторного контроля		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
Контроль качества сырья, выпускаемой продукции				
Выпускаемая продукция				
Факторы	Перечень объектов контроля	Показатели	Периодичность	
Биологический	Продовольственно е сырье	КМАФАнМ, БГКП Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	При возникновении сомнения в качестве	
	Готовая продукция: -блюда и кулинарные изделия - салаты, гарниры	КМАФАнМ, БГКП Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, стафилококк, протей, E. Coli, гельминты	1 раз в 6 месяцев 30 % от каждого вида блюд собственного производства	
Химический	Продовольственно е сырье	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 Органолептика	При возникновении сомнения в качестве Каждая партия	
	Готовая продукция: -блюда и кулинарные изделия - салаты, гарниры	Физико-химический и санитарно-химический контроль (контрольные показатели в соответствии с НД на продукцию) Органолептика	1 раз в 6 месяцев 30 % от каждого вида блюд собственного производства Каждая партия	
Физический	Холодильное оборудование	Температура	Ежедневно	
	Складские помещения	Температура Влажность	Ежедневно	
	Режим ручной мойки посуды	Температура	При обработке посуды. Не реже 2 раз в смену	
	Блюда на раздаче	Температура	- для горячих блюд – 1 раз в течение срока реализации на раздаче (3 часа) - для незаправленных салатов – в течение срока хранения (6 часов)	
Примечание: при получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности, по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяются на всю				

	партию (СанПиН 2.3.2.1078-01, п.2.28.)		
Качество санитарной обработки			
Факторы	Перечень объектов контроля	Показатели	Периодичность
биологический	Смывы (технологическое оборудование, инвентарь, руки работников)	БГКП Яйца гельминтов	1 раз (не менее 5 смывов) в год
химический	Моющие и дезинфицирующие средства	Концентрация растворов, содержание активного действующего вещества	2 раза в год
физический	При ручном и механическом способе обработки инвентаря	Температура моющих растворов	ежедневно
Контроль систем водоснабжения и водоподготовки			
Факторы	Перечень объектов контроля	Показатели	периодичность
Биологический	Вода централизованной системы питьевого водоснабжения	Общее микробное число, термотолерантные колиформные бактерии, общие колиформные бактерии, Коли-фаги, антиген ротавируса, антиген гепатита А	2 раза в год
Органолептический	Вода централизованной системы питьевого водоснабжения	Запах, цветность, мутность, привкус	2 раза в год
Сбросы			
1.	Химические вещества	Не производятся	X
2.	Биологические факторы		
3.	Физические факторы		
Выбросы			
1.	Химические вещества	Не производятся	X
2.	Биологические факторы		
3.	Физические факторы		
Загрязнение почвы			
1.	Химические вещества	Не производятся	X
2.	Биологические факторы		
Отходы			
Согласно схеме обращения с отходами			

Лабораторные исследования воды (ХВС) (2 пробы воды 2 раза в год на микробиологию и 2 пробы воды 1 раз в год на хим.анализ)

Контракт № СЭИ/36-23 от 28.01.2023г. - Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,

Отбор с выездом = 2 точки

Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ = 2

Краткий химический анализ холодной воды= 2 точки

Лабораторные исследования готовых блюд: по 2 пробы 1 раз в квартал на микробиологию, определение С витамина - 2 раза

в год, энергетическая ценность рациона - 1 раз в год

Отбор проб готовых блюд = 6 точек

Микробиологические исследования готовых блюд = 12 точек
 Определение энергетической ценности (по факту) = 2 точки
 Определение витамина С = 2 точки
 Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов) = 3 точки
 Смывы на БГКП с использованием среды Кода = 10 точек
 Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов = 10 точек
 Исследование смывов с поверхности на иерсинии = 10 точек
 Инструментальные измерения: Освещенность (в 3х кабинетах по 4 точки, мед. каб.- 3 точки, пищеблок -2 точки), микроклимат (в 3х кабинетах по 2 точки, мед. каб.- 2 точки, пищеблок -2 точки), ЭМИ (от 5 компьютеров).
 Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка) = 12 точек
 Измерение микроклимата в одной точке = 8 точек
 Измерение электромагнитных полей на одном рабочем месте пользователя ПЭВМ = 3 точки
 Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой = 1 точка
 соответствия ростовозрастным особенностям (1 класс, 1 группа)
 Экспертиза по физ. факторам = 1 точка
 Экспертиза по пищевым продуктам = 1 точка
 Экспертиза по факторам внешней среды = 1 точка
 Комплексное обследование с выдачей заключения по результатам обследования объекта = 12 точек
 Лабораторные исследования сырья (для школ с сыром)
 Определение нитратов = 1 точка
 Определение жирнокислотного состава жировых продуктов = 1 точка
 Определение растительных стериннов = 1 точка

Проведение лабораторных исследований: контракт № СЭИ/36-23 от «_28_» марта 2023 г.

Перечень предоставляемых услуг

№ п/п	Наименование услуг	единица измерения
1	Бактериологическое исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ.	шт
2	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная).	шт
3	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям (одна проба).	шт
4		
5	Отбор проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте).	шт
Лабораторные исследования почвы (песка)		
6	Бактериологическое исследование почвы.	шт
7	Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы (1 проба).	шт
8		
9	Общий анализ почвы (грунтов, донных отложений и отходов).	шт
10	Санитарно-эпидемиологическое (радиологическое) исследование земельного участка площадью до 100 м ²	шт
11	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по микробиологическим показателям (одна проба).	шт
12	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и т.п.) по паразитологическим показателям (одна проба).	шт

13		
14	Отбор проб почвы (грунта) с глубины 0-0,2 м (5 точечных проб с 1 га) с выездом на место.	шт
Измерение физических факторов		
15	Измерение микроклимата в помещении в одной точке. Всего 4 помещения для одного адреса (по 2 точки в одном помещении)	шт
16	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата за 1 (одну) точку. Всего 4 помещения для одного адреса (по 2 точки в одном помещении)	шт
17	Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка). Всего 4 помещения для одного адреса (по 3 точки в одном помещении)	шт
18	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений освещенности за 1 (одну) точку. Всего 4 помещения для одного адреса (по 3 точки в одном помещении)	шт
19	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия ростовозрастным особенностям (1 класс, 1 группа).	шт
Лабораторные исследования пищевой продукции		
20		
21	Определение энергетической ценности (по факту).	шт
22	Определение КМАФАнМ.	шт
23	Определение БГКП.	шт
24	Определение <i>Staphylococcus aureus</i> .	шт
25	Определение бактерий рода <i>Proteus</i> .	шт
26	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл.	шт
27	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба).	шт
28	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба).	
29	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза меню для воспитанников и учащихся организаций образования и воспитания.	шт
30	Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб).	шт
Смывы с поверхности		
31	Смывы на БГКП	шт
32	Смывы на иерсинии	шт
33	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов.	
34	Взятие смывов с объектов внешней среды	шт
Вода бассейна		

Контракт № СЭИ/36-24 от 09.01.2024г.		
Наименование исследования	Количество в год	
Дезинсекция против тараканов/мух	10	
Дератизация	10	

План по санитарно-просветительской работе на 2024/2025год

Педагогические работники			
№	Тема	Дата	Ответственные

		проведения	
1	Грипп. Профилактика, мероприятия в группе во время эпидемии. Роль прививки против гриппа в предупреждении данного заболевания.	Январь	врач медсестра
2	Туберкулез. Этиология. Патогенез. Профилактика.	Февраль	врач медсестра
3	Глистные заболевания. Профилактика. Лечение. Карантинные мероприятия.	Март	врач медсестра
4	Клещевой энцефалит. Клиника. Методы профилактики.	Апрель	врач медсестра
5	Профилактика нарушений осанки, плоскостопия, зрения. Маркировка мебели.	Май	врач медсестра
6	Гепатит. Клиника. Профилактика. Роль воспитателя в проведении карантинных мероприятий в группе.	Июнь	врач медсестра
7	О.К.И. признаки. Пути передачи. Профилактика. Комплекс мероприятий при карантине в группе.	Июль	врач медсестра
8	СПИД. Этиология. Клиника. Меры профилактики. Роль семьи и дет. участия в профилактике ВИЧ-инфекции	Август	врач медсестра
9	Сан. эпид. режим в группе. Зачет	Сентябрь	врач медсестра
10	УФО – один из видов закаливания. Методы проведения.	Октябрь	врач медсестра
11	Роль гигиенического обучения в воспитании здорового ребенка. правила здорового образа жизни.	Ноябрь	врач медсестра
12	Детские воздушно-капельные инфекции. Роль профилактических прививок в предупреждении данных заболеваний. Профилактика. Карантинные мероприятия.	Декабрь	врач медсестра
Помощники воспитатели			
1	Карантинные сан. эпид. мероприятия, проводимые в группе при эпидемии гриппа.	Январь	медсестра
2	Получение пищи с пищеблока. Раздача в группе.	Февраль	медсестра
3	Личная гигиена помощника воспитателя. Спец. одежда на рабочем месте.	Март	медсестра
4	График генеральной уборки в группе. Его значение в профилактике инфекционных болезней.	Апрель	медсестра
5	Смена постельного белья. Профилактика глистных заболеваний.	Май	медсестра
6	Гепатиты. Клиника. Работа младшего обслуживающего персонала при карантине в группе.	Июнь	медсестра
7	ОКИ. Признаки. Профилактика. Комплекс карантинных мероприятий в группе при возникновении кишечного заболевания.	Июль	медсестра
8	СПИД. Этиология. Клиника. Меры профилактики.	Август	медсестра
9	Сан. эпид. режим в группе. Подготовка млад. Обслужив. персонала к зачету. Зачет.	Сентябрь	медсестра
10	Работа помощников воспитателей в группе при карантине по воздушно-капельным инфекциям.	Октябрь	медсестра
11	Режим в группе. Правила проведения проветривания помещений.	Ноябрь	медсестра
12	Профилактика кожных венерических заболеваний. Роль здорового образа жизни в предупреждении их возникновения.	Декабрь	медсестра
Работники пищеблока			
1	Сан. гигиеническое состояние пищеблока. Текущая и генеральная уборка.	Январь	медсестра
2	Транспортировка, контроль за качеством поступивших продуктов.	Февраль	медсестра
3	Условия хранения продуктов и соблюдение сроков реализации.	Март	медсестра
4	Технология приготовления пищи, оценка и качество блюд.	Апрель	медсестра
5	Мытье посуды и обработка нужного инвентаря.	Май	медсестра
6	Приготовление салатов.	Июнь	медсестра

7	Профилактика сальмонеллеза. Роль сотрудников пищеблока в его профилактике.	Июль	медсестра
8	Личная гигиена сотрудников пищеблока. Профилактика кожных заболеваний.	Август	медсестра
9	Сан. эпид. мероприятия на кухне при кишечных инфекциях.	Сентябрь	медсестра
10	Получение продуктов со склада. Правила их хранения на пищеблоке.	Октябрь	медсестра
11	Особенности питания детей, находящихся на диспансерном учете.	Ноябрь	медсестра
12	С-витаминизация пищи	Декабрь	медсестра

Перечень работ и услуг, видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке и лицензированию

1. Образовательная деятельность

ГБДОУ детский сад № 36 осуществляет образовательную деятельность на основе образовательной программы ГБДОУ детского сада № 36, разработанной с учетом Примерной основной образовательной программы дошкольного образования.

Реализуется во всех возрастных группах. Количество детей – 282 человека.

Цель: воспитание гармонично развитой и социально ответственной личности через проектирование социальных ситуаций развития ребенка и развивающей предметно-пространственной среды, обеспечивающих позитивную социализацию, мотивацию и поддержку индивидуальности детей через общение, игру, познавательно-исследовательскую деятельность и другие формы активности.

Используются следующие парциальные программы и учебно-методические пособия:

1. Алексеева Е. Е. Психологические проблемы детей дошкольного возраста. — М.: Юрайт, 2020. — 196 с.
2. Асмолов А. Г. Ребенок в культуре взрослых / А. Г. Асмолов, Н. А. Пастернак. — М.: Юрайт, 2019. — 150 с.
3. Белкина В. Н. Психология раннего и дошкольного детства. — М.: Юрайт, 2020. — 171 с.
4. Болотина Л. Р. Дошкольная педагогика. — М.: Юрайт, 2020. — 219 с.
5. Болотина Л. Р. Теоретические основы дошкольного образования: учеб. пособие для СПО / Л. Р. Болотина, Т. С. Комарова, С. П. Баранов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2018. — 218 с.
6. Бочарова Н. И. Педагогика досуга. Организация досуга детей в семье учеб. пособие для академического бакалавриата / Н. И. Бочарова, О. Г. Тихонова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 218 с.
7. Виноградова Н.А. Дошкольная педагогика: Учебник для бакалавров / Н.А. Виноградова, Н.В. Микляева, Ю.В. Микляева. — М.: Юрайт, 2013. — 510 с.
8. Виноградова Н.А. Дошкольная педагогика. Обзорные лекции по подготовке студентов к итоговому междисциплинарному экзамену: Учебное пособие / Н.В. Микляева, Н.А. Виноградова, Ф.С. Гайнуллова; Под ред. Н.В. Микляева. — М.: Форум, 2012. — 256 с.
9. Ворошнина Л. В. Развитие речи и общения детей дошкольного возраста в 2 ч. Часть 1. Младшая и средняя группы: практ. пособие для академического бакалавриата / Л. В. Ворошнина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 396 с.

2. Готовая продукция: пища

3. Профилактические прививки

7. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

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

Приложение 2. Набор оборудования производственных, складских помещений

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

2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород;
- доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группах. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется

локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

16. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки,

ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

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.

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

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

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

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

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

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, предъявляется сертификат, декларация о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

Приложение 3. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Приложение 4. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

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

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года. (**Приложение 5**)

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

4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов в ДОО оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

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

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

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

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

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

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

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

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

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

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

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

16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

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

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

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

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

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

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

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

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

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

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

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения 6), который хранится один год.

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

Приложения 9. Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Приложения 10. 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.

23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в **Приложении 11**;

- 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 недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

25. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

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

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

9. Порядок организации социального питания с применением принципов ХАССП

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, 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: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

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.

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

Приложение 14. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в ДОУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях **Приложение 13** и не использовать перечень продуктов, указанных в **Приложении 11**. Изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. в ДОУ в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции.

Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (**Приложение 5, 6**).

Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СП 2.4.3648-20 и утвержденных заведующим ДОУ 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для ДОУ.

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.

Условия хранения салатов при раздаче.

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

Контроль за температурой в холодильных установках.

Контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение 5. Журнал учета температуры в холодильниках.

Приложение 6. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (**Приложение 17**). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с Приложением 4 к МР 2.3.6.0233-21

Рекомендации по отбору суточных проб:

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 или с линии раздачи (или транспортировкой).

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

Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой "фасованная проба" на складе.

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

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.

Карта контрольных критических точек

№ п/п	Установление критических точек производственного контроля	Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности.
-------	---	--	--------------------------------------

1	Личная гигиена	Обязательное прохождение персоналом медицинских осмотров в соответствии с установленными требованиям: <ul style="list-style-type: none"> ■ Прохождение курса занятий при приеме на работу по изучению руководства и др. НД ■ Ежегодная проверка персонала на знание основных санитарно-эпидемиологических требований к ДОУ: ■ Регулярный контроль и своевременное отстранение от работы лиц с признаками инфекционных заболеваний: ■ Строгое соблюдение правил личной гигиены (тщательная обработка рук, ношение спец. санитарной одежды: халат, головной убор) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Медицинская книжка работника: ■ Свидетельство о сдаче санитарного минимума; ■ Инструкция по личной гигиене персонала: ■ Журнал ежедневного осмотра персонала на гнойничковые заболевания;
2	Уборка помещений	<ul style="list-style-type: none"> ■ Составление графика проведения санитарных дней: ■ Составление плана уборки производственных, санитарно-бытовых помещений, включающего: -наименование объекта уборки - периодичность уборки; - метод уборки - наименование химических и дезинфицирующих средств, используемых для уборки - используемое оборудование - фамилия лица, проводящего уборку <p>Качество уборки проверяется ответственными лицами с обязательной фиксацией результатов проверок в журнале</p>	<ul style="list-style-type: none"> -график санитарных дней: -планы уборки производственных и санитарно-бытовых помещений - журнал уборки производственных и санитарно-бытовых помещений
3	Мойка и дезинфекция оборудования	<p>Мойка и дезинфекция оборудования, поверхностей, вступающих в контакт с пищевыми продуктами должна проводиться в соответствии с инструкцией, включающей правила, порядок и график санитарной обработки;</p> <p>Мойка и стирка игрушек должна проводиться в соответствии с действующими инструкцией, включающей правила, порядок и график (ежедневно в конце дня).</p> <p>Все использованные моющие и дезинфицирующие средства должны иметь свидетельство о регистрации МЗ РФ установленного образца</p> <p>Постоянно должен проводиться визуальный осмотр чистого оборудования</p>	<p>Инструкция по санитарной обработке и дезинфекции оборудования</p> <p>Микробиологические исследования смывов с поверхности оборудования;</p> <p>Журнал контроля мойки и дезинфекции оборудования</p>
4	Поставка и транспортировка пищевых продуктов и продовольственного сырья	<p>Наличие сопроводительных документов не все продукты и продовольственное сырье (накладные, качественные удостоверения, сертификаты и др.)</p> <p>Контроль срока изготовления и срока годности</p> <p>Контроль за состоянием упаковки</p> <p>Контроль за соблюдением температурного режима для каждого вида продуктов питания</p> <p>Требования, предъявляемые к транспортным средствам: оборудование, соблюдение чистоты, наличие санитарного паспорта, личной медицинской книжки у водителя-экспедитора</p> <p>Предприятие должно выделить лиц, ответственных за</p>	<p>Накладные, качественные удостоверения, сертификаты и др.</p> <p>Медицинские книжки лиц, сопровождающих продукты</p> <p>Лист проверки продукта при получении</p> <p>Акт о возврате некачественной продукции</p> <p>Протоколы замеров температуры продукта</p>
5	Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	<p>Контроль за санитарным состоянием складских помещений, условиями хранения продуктов и их качеством должно осуществляться ответственным лицом</p> <p>В складских помещениях и холодильниках должна регулярно проводиться проверка: температурно-влажностного режима, соответствия условий хранения спецификационным требованиям продуктов, максимальных сроков хранения продуктов в соответствии с данными поставщика и санитарно-эпидемиологическим требованиям, визуальный. Температурный органолептический и микробиологический контроль продуктов и продовольственного сырья, санитарного</p>	<p>Акт проверки условия хранения продуктов</p> <p>Лист проверки температурного режима холодильников, протоколы замеров продуктов питания</p> <p>Протоколы визуальных осмотров, органолептических и микробиологических исследований</p> <p>Акты о нарушениях</p>

6	Контроль времени	Контроль за соблюдением сроков хранения и реализации продуктов питания, согласно регламентирующим нормам в соответствии с НД или Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)	Журнал регистрации соблюдения сроков
7	Хранение и реализация сырых и готовых продуктов	Хранение в отдельных камерах Использование инвентаря с соответствующей маркировкой Реализация в специализированных отделах	
8 8	Подготовка готовых пищевых продуктов к реализации	Наличие условий Для соблюдения правил личной гигиены Для обработки производственного инвентаря Для осуществления раздачи	
9	Охрана окружающей среды: стоки	Утилизация отходов	Журнал сбора и оборота отходов, согласно классификации отходов.

10. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (**Приложение 5, 6**). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

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 ДООУ, а также ГОСТах на продукцию).

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

11. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (**Приложение 9, 10**), который хранится в течение года.

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

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

Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений

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.
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.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции

Лабораторный контроль (**Приложение 9**)

Органолептическая оценка (**согласно Приложения 10**)

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 15. График уборки пищеблока

Приложение 16. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
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;
3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.
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).
3. Производственный контроль ДОУ включает:
 - Наличие в ДОУ официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью
 - 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.
 - Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
 - Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
 - Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
 - Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
 - 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.
 - Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП ДОУ.
 - Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
 - Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий ДОУ и лица, назначенные по приказу.

14. Выполнение принципов ХАССП

1. Заведующий ДОУ назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за
 - разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

- качество выпускаемой пищевой продукции.
2. 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.
 3. В составе группы ХАССП входит координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

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

В обязанности технического секретаря входит:

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

4. Руководство ДОУ обеспечивает:

- Правильные производственные технологии (GMP)
- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала
- Правильные технологии гигиены и (GHP)
 - санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства

ПП

- гигиена персонала
- практическое и теоретическое обучение по гигиене

5. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СП 2.4.3648-20, а именно:

Приложение 22. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Приложение 23. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

Приложение 24. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

Приложение 25. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

Приложение 26. Требования к соблюдению санитарных правил

15. Документация программы ХАСС

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:

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (**Приложение 18**);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (**Приложении 19**);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой ДООУ);
- 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.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (**Приложение 3.**)
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (**Приложение 4.**)
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (**Приложения 9,10**)
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (**Приложение 8**)
- Журнал учета лабораторного контроля (**Приложение 12**)
- Журнал здоровья персонала (**Приложение 20**) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал учета температуры в холодильниках (**Приложение 5**)
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (**Приложение 6**)
- Журнал учета дезинфекции и дератизации (**Приложение 16**)
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (**Приложение 21**)
- Ответственные за контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов (**Приложение 27**)

16.Блок-схемы технологических процессов производства (организации общественного питания)

1. Документы, регулирующие порядок разработки и наличие на предприятиях пищевой промышленности системы ХАССП:

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.;

Общие требования» и ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

2. Типы блок-схем

Блок-схемы в своем общем виде бывают трех видов:

1. Блок-схемы по приемке, размещению и хранению на складах сырья и упаковочных материалов. В них указывают требования и контролируемые параметры при входном контроле, а также, в зависимости от вида сырья – требуемые условия размещения и хранения.

2. Блок-схемы по подготовке сырья и материалов к производству. Здесь сырье проходит первичную (чаще механическую) обработку. Овощи чистятся, моются, нарезаются; замороженные продукты животного происхождения размораживаются, промываются и разделяются; сыпучие продукты, в случае необходимости просеиваются и так далее. Перечень сырья и выполняемых операций по подготовке к дальнейшим этапам производства довольно разнообразный и зависит от каждого конкретного типа предприятия, ассортимента и других факторов.
3. Блок-схемы по приготовлению (производству) блюд (готовой продукции) перед реализацией (отгрузкой) конечному потребителю. Все заготовки и полуфабрикаты, ранее подготовленные, собирают на таких схемах воедино и производят окончательный технологический процесс (тепловые и механические обработки, переработка, фасовка, смешивание, приемка по качеству и бракеражный контроль, реализация, отпуск или отгрузка). Всё очень разнообразно и зависит от конкретных задач и типа предприятия.

Все блок-схемы в системе ХАССП состоят из определенного набора операций, имеющих свой смысл и условные обозначения. Условные обозначения блок-схем представлены в таблице 1.

Условные обозначения Блок-схем	
Фигура	Обозначение
	Сырье, упаковка или полуфабрикат
	Этап процесса*
	Решение
	Переход на другую блок-схему/ этап процесса

*Переход с каждого этапа на следующий подразумевает под собой, что предыдущий этап полностью завершен.

Для создания наиболее понятной картины по построению блок-схемы мы возьмем рецептуру заправочного супа (борщ с капустой и картофелем).

Первое, что нам необходимо знать для построения блок-схемы — это технология приготовления и входящее в состав блюда сырьё. Итак, вот наш список сырья:

- свекла свежая;
- капуста белокочанная свежая;
- картофель продовольственный;
- морковь столовая свежая;
- лук репчатый свежий;
- томатное пюре (паста);
- сахар-песок;
- соль;
- бульон или вода;
- свежая зелень;
- сметана;

В кипящий бульон или воду необходимо заложить подготовленные овощи (в том числе, пассерованные (тушеные), проварить, добавить соль, сахар, специи, довести до готовности. При подаче заправить сметаной и зеленью. Исходя из этого, у нас будут все три вида блок-схем: по приемке сырья, подготовке сырья и приготовлению супа.

Свежие овощи

Блок-схема по приемке, хранению и перемещению сырья на производство

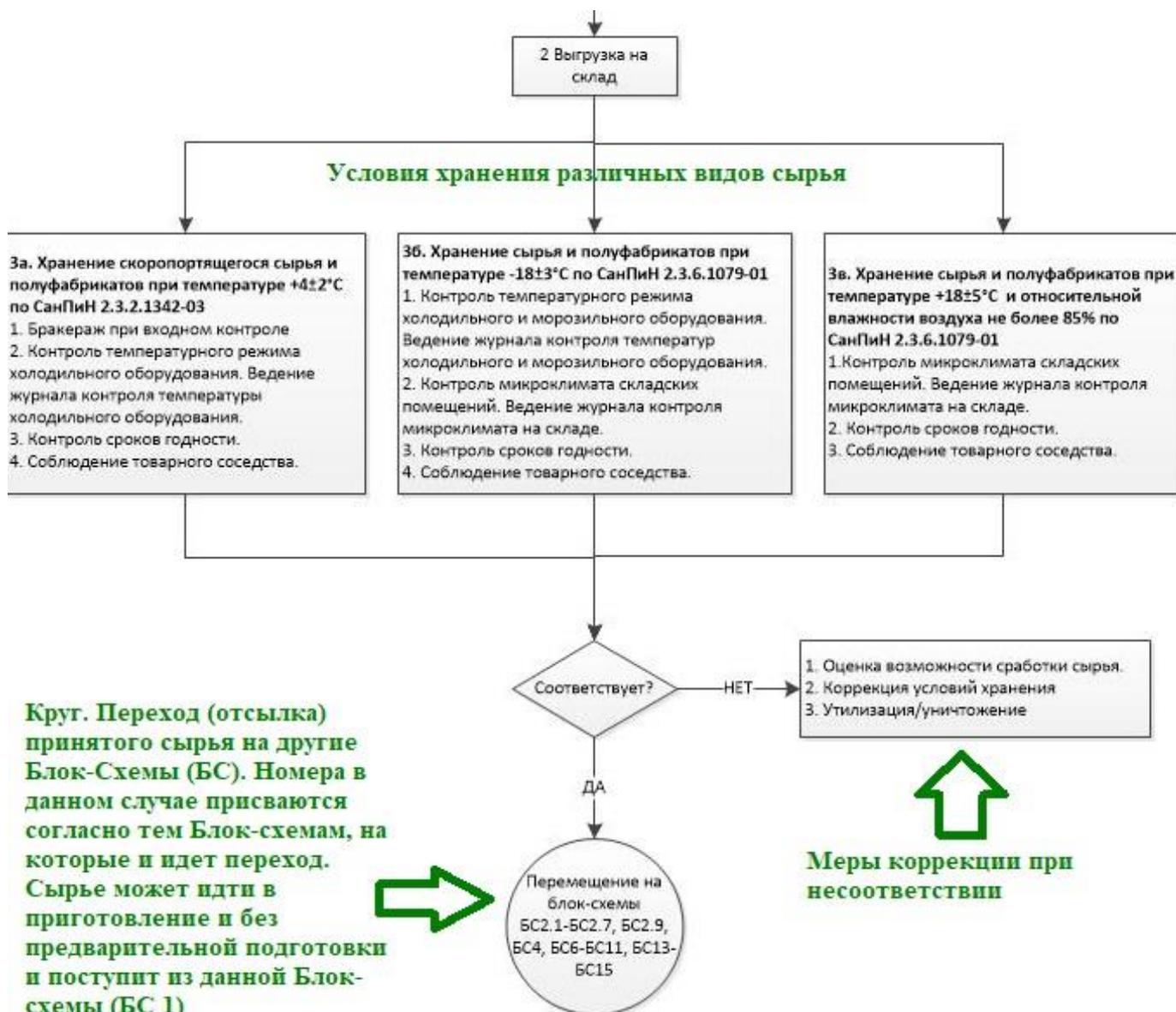
Данная схема состоит из трех основных операций (этапов):

1. Входной контроль
2. Выгрузка на склад
3. Хранение сырья (в зависимости от его типа)

Блок-схема по приемке, хранению и перемещению сырья на производство

Блок-схема БС 1 Приемка, хранение и перемещение сырья на производство





Определяем, какие меры предпринимаем на входном контроле, как хранится и куда перемещается сырье после хранения.

Блок-схемы по подготовке различных групп сырья к производству

Из БС1 все сырье перемещается на производство. Однако прежде чем овощи попадут в суп, они должны пройти соответствующую обработку, из подготовленного мяса должен быть сварен бульон. Воду для бульона тоже нужно подготовить соответствующим образом. Значит, нам необходимы следующие блок-схемы:

1. по подготовке овощей;
2. по подготовке мясного сырья;
3. по подготовке воды к варке бульона;
4. по варке бульона (в данном случае, она является подготовительной операцией перед варкой супа и должна расцениваться соответствующим образом).

Мы будем присваивать блок-схемам по подготовке сырья порядковые номера, начинающиеся с цифры 2. На Рис. 2 изображена блок-схема подготовки овощей к производству. Этапы подготовительного процесса взяты из используемого СТН.

Внимание! При добавлении различных видов сырья будут добавляться и новые этапы (например, при использовании быстрозамороженных овощей добавится этап оттаивание и так далее, по смыслу).



Рис.2 Подготовка овощей к производству

Мясное сырье тоже нуждается в предварительной подготовке. подготовительные этапы берем из СТН. На Рис.3 представлена блок-схема по подготовке мясного сырья к производству.



Рис.3 Подготовка мясного сырья к производству

Прежде чем сварить мясной бульон для супа, необходимо подготовить воду. Блок-схема ее подготовки к производству представлена на рисунке 4.

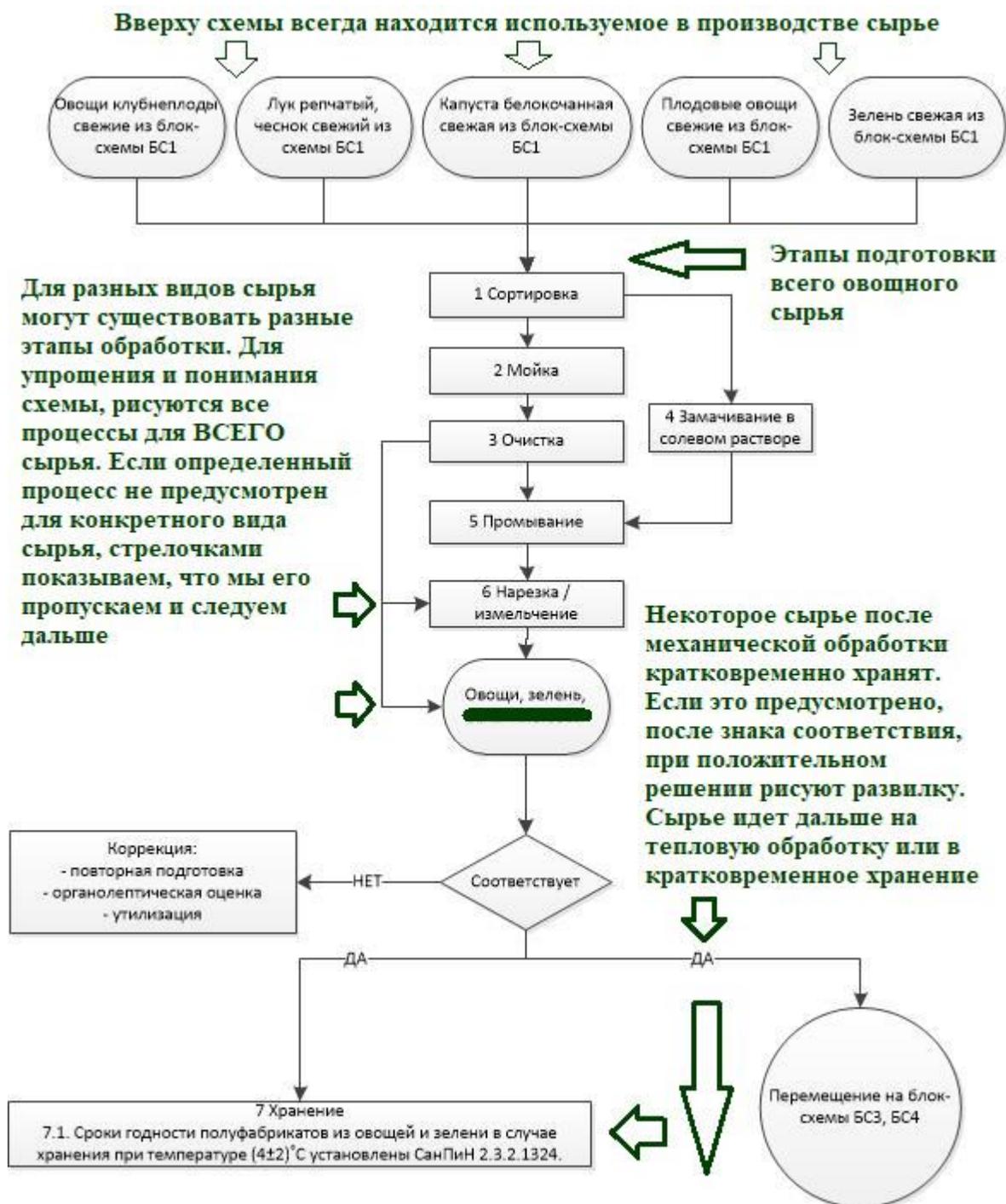


Рис. 4 Подготовка воды к производству

Да настоящего момента при составлении названий блок-схем подготовки мы использовали порядковые номера, начинающиеся с цифры 2 (2.1, 2.2, 2.3). Бульон можно использовать как самостоятельное блюдо, поэтому мы относим его к готовой продукции. Начиная с этой блок-схемы, мы будем присваивать порядковые номера, начиная с цифры 3 и далее – по количеству подгрупп наших блюд. Что это значит? Представьте, если бы у нас кроме бульона и супа было еще несколько видов блюд (например, салаты, блюда из мяса и птицы, блюда из рыбы, мучные кулинарные изделия). Названия наших блок-схем по приготовлению блюд выглядели бы примерно следующим образом:

- БС3 Бульон мясной;
- БС4 Супы заправочные;
- БС5 Салаты;
- БС6 Блюда из мяса;
- БС7 Блюда из рыбы;
- БС8 Мучные кулинарные изделия...

На Рис. 5 представлена блок-схема по приготовлению мясного бульона.



Блок-схема по приготовлению заправочного супа

Итак, все ингредиенты для борща прошли предварительную подготовку. Далее наша задача, используя технологию приготовления по СТН, собрать всё воедино, провести оценку получившегося блюда и проанализировать его на соответствие к предъявляемым требованиям качества. Нужно определить меры коррекции при несоответствии и отправить на реализацию потребителям.

Исходя из представленной рецептуры, входящих в состав ингредиентов, поставленных задач, мы должны определить порядок и название технологических операций при приготовлении супа. Список операций будет иметь следующий вид:

- Кроме сырого картофеля и капусты в кипящий бульон необходимо положить пассерованный репчатый лук с морковкой, тушеную свеклу. Поэтому первый этап – предварительная термообработка овощей (пассерование и тушение). Предварительной она называется потому, что после нее будет еще одна – непосредственно варка супа.
- Берем подготовленный мясной бульон, закладываем в него сырую капусту, картофель, пассерованные и тушеные овощи. Назовем этап «добавление ингредиентов».
- Провариваем суп, доводим его до кулинарной готовности. В это же время добавляем соль, сахар, специи. Этот вид тепловой обработки последний перед подачей супа клиенту и носит название «окончательной термообработки».
- Перед тем, как подать блюдо его необходимо оформить. Добавляем в порционную тарелку сметану, посыпаем зеленью. Этап назовем «оформление».
- Отбираем из сваренного объема контрольную порцию и проводим бракеражный контроль. Он включает в себя оценку органолептических показателей блюда: вкус, цвет, запах, внешний вид, форму нарезки ингредиентов, консистенцию и так далее. По результатам контроля выносится решение: если показатели качества в норме – отправляем блюдо на реализацию. В противном случае оцениваем степень не соответствия качеству и принимаем решение по корректирующим действиям: если присутствуют мелкие недочеты (недосол) – устраняем и отправляем на повторный органолептический контроль; если недочеты являются неустранимыми – испорченные (пережаренные) ингредиенты, влияющие на вкус, внешний вид и съедобность – утилизируем всю партию.
- Если мы решаем отправить блюдо на реализацию, то должны указать ее предельные параметры. Например, в данном конкретном случае мы должны обратиться к СанПиН 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и выяснить температуру подачи данного вида блюда, сроки и температуру реализации. Температура горячих супов при подаче не ниже +75°C. Супы могут находиться на мармите или плите не более 2-3 ч с момента изготовления при постоянной температуре не менее +75°C. Указываем данную информацию в нашем последнем этапе – реализации.

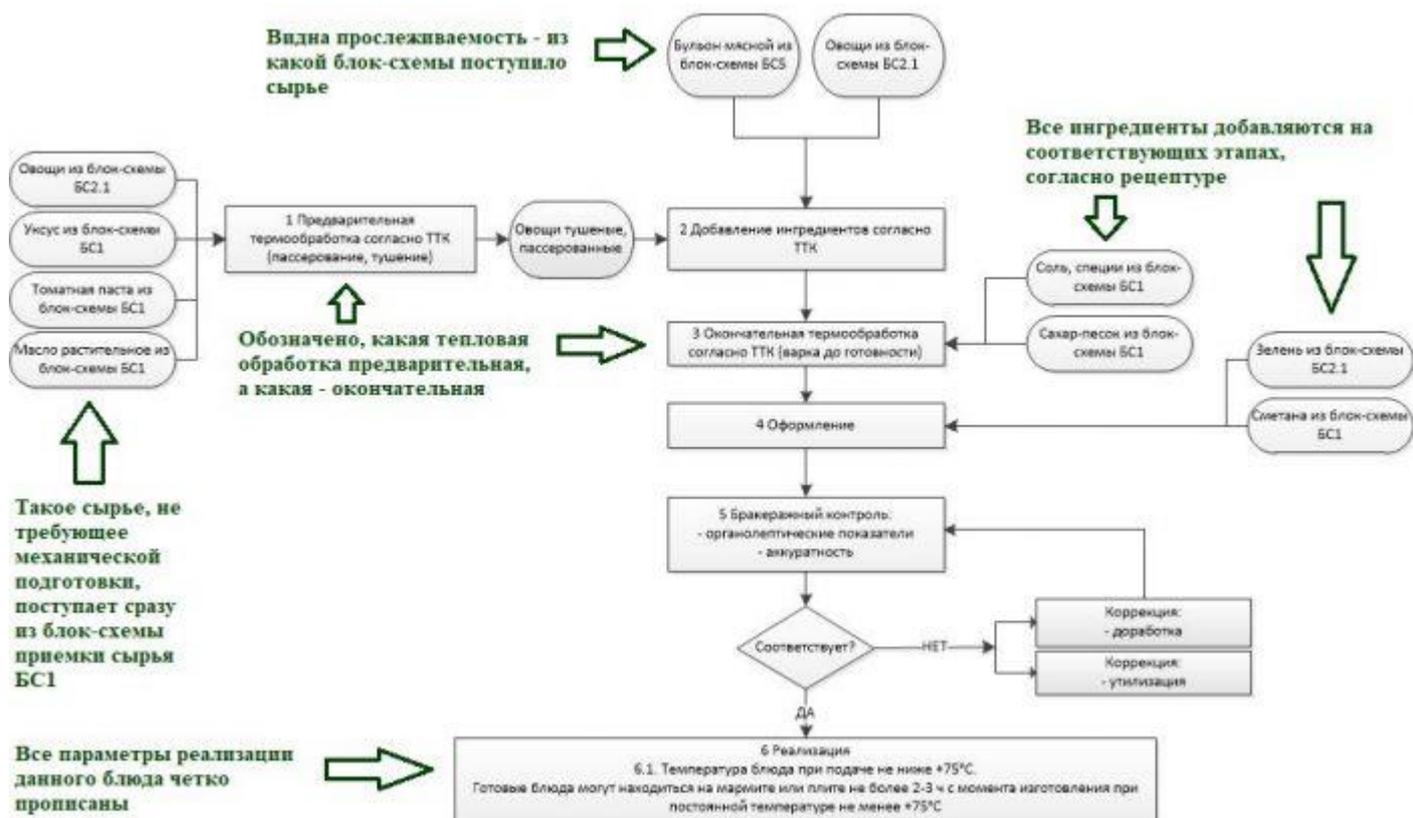


Рис.6 Блок-схема приготовления заправочного супа (борща)

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 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
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
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	СП 2.4.3648-20
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»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
приказом Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н « ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ЧАСТЬЮ ЧЕТВЕРТОЙ СТАТЬИ 213 ТРУДОВОГО КОДЕКСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ПЕРЕЧНЯ МЕДИЦИНСКИХ ПРОТИВОПОКАЗАНИЙ К ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ РАБОТ С ВРЕДНЫМИ И (ИЛИ) ОПАСНЫМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ФАКТОРАМИ, А ТАКЖЕ РАБОТАМ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ ПРОВОДЯТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ»	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96 №21
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
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

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
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

Приложение 2

Перечень оборудования пищеблока

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

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	№ документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результат органолептической оценки, поступившего прод.сырья и пищ.продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час факт.реализации	Подпись ответственного лица	Прим.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	№ документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результат органолептической оценки, поступившего прод.сырья и пищ.продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час факт.реализации	Подпись ответственного лица	Прим.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Примечание:

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

Нумерация граф в таблице дана в соответствии с официальным текстом документа.

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

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

Журнал учета температуры и влажности в кладовой

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

Пример технологической карты Технологическая карта № 24

На: салат из свеклы с растительным маслом

№ рецептуры по сборнику: № 64, справ. М 2003 г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию, г			
	до 3-х лет		от 3 до 7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла (отв. неочищ. До 1.01	94,8	94,8	140,8	140,8
или (отв. неочищ с 1.01	100,0	100,0	150,0	150,0
Масса отварной свеклы		74,0		110,0
Масло растительное	6,0	6,0	10,0	10,0
Соль	0,8	0,8	1,2	1,2
Выход готового блюда		80		120

Технология приготовления

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, укладывают горкой. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом..

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой, заправлен

Консистенция: овощей - мягкая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом (заправкой)

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
до 3 лет	1,0	5,8	6,4	84	80
от 3 до 7 лет	1,6	9,8	9,6	132	120

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1, мг	B2, мг	C, мг
до 3 лет						1,5
от 3 до 7 лет						2,24

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 9

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 10

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 соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается в 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.

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей

Мясо и мясопродукты:

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

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

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

Консервы:

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

Пищевые жиры:

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

Молоко и молочные продукты:

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

Яйца:

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

Кондитерские изделия:

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

Прочие продукты и блюда:

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

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

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

Мясо и мясопродукты:

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

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

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

Кондитерские изделия:

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

Овощи:

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

Фрукты:

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

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками;

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- фасоль стручковая консервированная;

- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение 14

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 отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

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

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

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

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

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

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

График уборки пищеблока

<p>В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:</p> <ul style="list-style-type: none"> • мытье полов • удаление пыли и паутины • протирание радиаторов, подоконников <p>Ежедневно с применением моющих средств проводится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • мытье стен • очистка стекол от пыли и копоти • осветительной арматуры <p>Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.</p>

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

График выдачи пищи на группы

1. корпус ул. Звездная, д.9, корп.2

группа	завтрак	II завтрак	обед	полдник
I младшая	8:15	9:45	11:35	15:25
II младшая	8:25	9:55	12:05	15:30
средняя	8:30	10:00	12:20	15:30
старшая	8:35	10:00	12:25	15:35
подготовительная	8:40	10:05	12:35	15:40

2. корпус ул. Пулковская, д.8, корп.5

группа	завтрак	II завтрак	обед	полдник
II средняя	8:20	9:50	12:10	15:30
III средняя	8:25	9:50	12:15	15:30
старшая	8:25	10:05	12:25	15:35
подготовительная	8:25	9:40	12:20	15:35

ПОЛИТИКА
в области качества и безопасности выпускаемой продукции
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад
№ 36 Московского района Санкт-Петербурга

Приоритетной целью ГБДОУ детский сад № 36 в области качества и безопасности выпускаемой продукции является:

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

Задачи ГБДОУ детский сад № 36 Московского района Санкт-Петербурга в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

- Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
- Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
- Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
- Повышение эффективности пользования ресурсами,
- Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССР,
- 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 выпускаемой продукции являются:

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

Руководство ГБДОУ детский сад № 36 Московского района Санкт-Петербурга 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.

Настоящая политика является основой для постановки целей в области качества и безопасности выпускаемой продукции и их реализации. Заведующий ГБДОУ детский сад № 36 «08» апреля 2022г. _____ Чернякова Л.П.

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 36 Московского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 36 Московского района Санкт-Петербурга)**

ПРИКАЗ

09.01.2024г.

№ 5 - од

**«О создании группы ХАССП,
разработке и внедрении системы ХАССП»**

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», дальнейшего укрепления доверия потребителей к деятельности Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 Московского района Санкт-Петербурга, повышения их удовлетворенности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянную группу по безопасности пищевой продукции – группу ХАССП в следующем составе:

Члены группы	Должность
Ковалева Людмила Ивановна	повар, 5 разряд
Есяян Армине Ашотовна	повар, 4 разряд
Шушерина Екатерина Сергеевна	повар, 5 разряд

Задачи группы: верификация принципов ХАССП, анализ рисков заражения продукции, выработка совместных решений и внедрение их в практику по безопасности пищевой продукции, контроль выполнения программы безопасности пищевой продукции, разработка документации, обучение персонала.

Руководитель группы:

Ткаченко Галина Петровна – заведующий хозяйством

Руководитель группы выполняет следующие обязанности:

- формировать состав рабочей группы в соответствии с областью разработки, распределять работу и обязанности;
- организовывать работу группы;
- руководить работами по разработке и внедрению системы ХАССП;
- обеспечивать выполнение согласованного плана;
- обеспечивать подготовку и обучение группы;

- руководить работами по разработке и актуализации необходимой документации;
- организовывать контроль выполнения требований системы ХАССП в подразделениях;
- организовать контроль за мониторингом контрольно-критических точек;
- отвечать за поддержание связи с внешними организациями;
- другие.

Технический секретарь:

Фукалова Елена Александровна - специалист по охране труда.

Технический секретарь выполняет следующие обязанности:

- регистрация членов группы на заседаниях;
 - ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.
2. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и другими нормативными документами.
 3. По необходимости группа ХАССП может привлекать других руководителей и специалистов.
 4. Разработку и внедрение системы ХАССП провести в срок до 30.01.2023 года.
 5. Анализ и утверждение плана ХАССП проводится высшим руководством ДООУ не реже одного раза в год, по результатам совещания оформляется протокол.
- Регистрация изменений и контроль за актуализацией версий ведется в документе «Лист регистраций пересмотров и изменений».
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.П. Чернякова

С приказом о создании группы ХАССП, разработке и внедрении системы ХАССП ознакомлены:

ФИО	Дата	Подпись
Ковалева Л.И.	_____	_____
Есяян А.А.	_____	_____
Фукалова Е.А.	_____	_____
Шушерина Е.С.	_____	_____

Журнал здоровья персонала

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:							
			1	2	3	4	5	6	7	...
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.

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	
Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1.)
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2.)	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.1.)
Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 23)
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)
Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7.1., 7.2.)	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7.1., 7.2.)
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)
Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9)	Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9)
Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов	Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов
Журнал здоровья персонала (Приложение 21)	Журнал здоровья персонала (Приложение 21)
Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.)	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.)
Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 4.2.)	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 4.2.)
Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3.)	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3.)
Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
дата	

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

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

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп
(таблица 1)**

	0 - 3 мес.	4 - 6 мес.	7 - 12 мес.	1 - 2 г.	2 - 3 г.	3 - 7 лет
Энергия (ккал)	115 <*>	115 <*>	110 <*>	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
<*> в т.ч. животный (%)				70	65	60
<***> г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
Жиры, г	6,5 <*>	6 <*>	5,5 <*>	40	47	60
Углеводы, г	13 <*>	13 <*>	13 <*>	174	203	261

Примечание:

<*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<***> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

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

В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

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

**Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %
(таблица 2)**

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием 8-10 часов	Для детей с круглосуточным пребыванием 12 часов
Завтрак (20-25%) 2 завтрак (5%) Обед (30-35%) Полдник (10-15%)	Завтрак (20-25%) 2 завтрак (5%) Обед (30-35%) Полдник (10-15%)	Завтрак (20-25%) 2 завтрак (5%) Обед (30-35%)

<p>Ужин (20-25%) 2 ужин (до 5%) – Дополнительный прием пищи перед сном – кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием</p>		<p>Полдник (10-15%) <*>/ или уплотненный полдник (30-35%) Ужин (20-25%)<*> <*>Вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30-35%)</p>
--	--	---

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 N 5.1. 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 приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 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, сельдь с луком), 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 или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, творожных салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)
Таблица 3)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

7. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН).

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

9. 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.

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

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

Приложение 23

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 ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

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

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

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

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

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

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

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

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

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

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

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 ворсованные 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.

Количество комплектов постельного белья, матрасников и полотенец (для лица и для ног, а также банного) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.

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 матрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

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

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

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

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

Приложение 24

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

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

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации

допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;

- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;

- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;

 - распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

 - информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;

- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,

- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;

- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);

- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;

 - контроль за пищеблоком и питанием детей;

 - ведение медицинской документации.

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

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

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

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

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

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;

- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;

- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;

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

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

2.5. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

Приложение 25

**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 (Приложение N 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 и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

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

Требования к соблюдению санитарных правил

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

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

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

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

Ответственные за контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов

Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Ответственные
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством
Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП	Группа ХАССП
Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)	Члены бракеражной комиссии
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством
Журнал учета лабораторного контроля Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов	Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством
Журнал здоровья персонала	Медсестра
Журнал учета температуры в холодильниках	Повара
Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.	Повара
Журнал учета дезинсекции и дератизации	Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством