

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Благодарновский детский сад»
(МБДОУ «Благодарновский детский сад»)**

**УТВЕРЖДЕНА
МБДОУ «Благодарновский детский сад»
приказ от 15.04.2022 № 9**

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Благодарновский детский сад»**

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями нормативных актов:

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 2, ст. 11, ст. 15, ст. 17, ст. 21, ст. 22, ст. 24, ст. 28, ст. 29, ст. 32, ст. 34, ст. 35, ст. 36;
2. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», ст. 9, ст.10;
3. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции», ст. 12;
4. Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст. 2.1, ст. 3, ст. 15;
5. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании», глава 2, 4; 6. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», глава I, II, III, XXIV, XXXIII, XXXIV;
7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», весь документ;
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», глава II, III, IV, V, VIII; 9. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава III, IV, V, VI, VII;
10. СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»
12. СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
13. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
14. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации №29н от 28.01.2021 «Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации», приложение к Порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, утвержденному приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н;
15. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, главы 2,3 (за исключением части 3 статьи 13, части 2 статьи 18);
16. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881, ст. 4;
17. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882, ст. 3, 4, 5, 6, 7, 8;

18. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883, ст. 6, 8, 14, 20;
19. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58, по содержанию фосфатов и глазури, ст. 7, 9;
20. ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 798, ст. 3, 4, 5.
21. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 798;
22. ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 798, ст. 3, 4, 9, 10;
23. ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. N 878, пункты 4.2-4.8 и 4.14 раздела IV;
24. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67, раздел VII, VIII, IX, XII, XIV;
25. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68, раздел VIII, IX (за исключением пунктов абзаца второго пункта 99), XI;
26. ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 799, ст. 5;
27. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162, разделы IV, п. 13, п. 15-21, п. 32, разделы VIII, IX, X, XI, XII;
28. ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 г. N 45, раздел V, VI, VII.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ «Благодарновский детский сад» (далее – Учреждения) 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 производственного контроля качества пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям приема и хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в журнал:

Приложение 1. «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования».

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

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

— столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические с соответствующей маркировкой;

— для работы с сырыми, вареными и готовыми продуктами имеются отдельные цельнометаллические столы с соответствующей маркировкой, ножи и доски из дерева твердых пород без дефектов; 2 мясорубки для раздельного использования сырых и готовых продуктов.

— доски и ножи промаркированы в соответствии с используемыми в организации питания продуктами: "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВК" - вареные куры, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "Х" - хлеб. При добавлении в организацию питания иных продуктов, требующих отдельные ножи и доски, пищеблок оборудуется дополнительными ножами и досками с соответствующей маркировкой. Доски и ножи расположены в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

— 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;

— вся кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используется по назначению;

— количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда в первом корпусе хранится на пищеблоке на решетчатых полках и стеллажах, во втором корпусе - в буфетной на решетчатых полках.

3.4. Помещение пищеблока оборудовано системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, посуды и производственного оборудования пищеблока в первом корпусе и буфетной во втором корпусе обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

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

3.7. Место для мытья посуды облицовано керамической плиткой.

3.8. На пищеблоке и в буфетной во втором корпусе установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

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

3.10. Мытье посуды осуществляется в первом корпусе на пищеблоке, во втором - в буфетной с соблюдением следующих правил:

— 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

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

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

— Столовую посуду 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.

— Бокалы 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.

3.11. Столовая и чайная посуда (бокалы) 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 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.

3.12. Столовая и чайная посуда для персонала моется и хранится отдельно от посуды, предназначенной для детей.

3.13. В оборудованном месте для мытья посуды размещается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.14. Для дезинфекции посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой. Допускается использование сухожарового шкафа. Прокаливание металлического инвентаря второго корпуса проводится на пищеблоке первого корпуса.

3.15. Рабочие столы на пищеблоке, столы в групповых комнатах после каждого приема пищи моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в дошкольных организациях и в соответствии с инструкцией производителя.

Щетки, ветошь для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования моют и стирают с применением моющих средств, дезинфицируют с использованием средств, разрешенных к применению в дошкольных организациях и в соответствии с инструкцией производителя, затем просушивают и хранят в подвешенном виде в месте в соответствии с маркировкой.

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

3.16. Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра независимо от наполнения очищаются с помощью шлангов над канализационными трапами, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

3.17. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка с последующей дезинфекцией оборудования и инвентаря проводится в соответствии с утвержденным графиком.

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

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

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

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья для подтверждения качества и безопасности допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

Приложение 2. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции на пищеблок
Приложение 3. Журнал бракеража поступающей скоропортящейся продукции на пищеблок.

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.

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

4.3. Пищевые продукты, требующие пониженной температуры хранения, хранятся в холодильниках. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся:

Приложение 4. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

4.4. Складское помещение для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Результаты мониторинга заносятся:

Приложение 5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

4.5. В холодильной камере места хранения мяса, рыбы разграничены.

4.6. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных таре. Молоко хранится в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

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 холодильнике в кассетах, на отдельной изолированной полке. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в месте обработки.

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

4.9. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. Уборке мест хранения хлеба проводится в следующем порядке: крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

4.10. Овощи хранятся в сухом, темном помещении (подвале) на отдельных стеллажах в ящиках при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

4.12. 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.

4.13. Молоко, поступающее в Учреждение в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

4.14. При организации питания детей должны соблюдаться следующие требования:

— питание детей осуществляется посредством реализации меню, утвержденного заведующим Учреждения, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (по запросу);

— меню предусматривает распределение блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник);

— не допускается использование запрещенной пищевой продукции в питании детей:

Приложение 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

— меню должно содержать наборы пищевой продукции согласно

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

— меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей, рекомендуемый образец приведен

Приложение 8. Меню приготавливаемых блюд

— масса порций в меню должна соответствовать возрастным потребностям, изложенным в

Приложение 9. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

— показатели суммарного объема блюд по приемам пищи должны соответствовать нормам, изложенным в

Приложение 10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее).

— меню должно покрывать потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в

Приложение 11. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ в энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

— режим питания должен соответствовать длительности пребывания детей в Учреждении

Приложение 12. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации.

— при организации питания детей допускается замена одного вида пищевой продукции на иные виды пищевой продукции в соответствии

Приложение 13. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности.

— количество приемов пищи напрямую зависит от режима функционирования дошкольной организации.

Приложение 14. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования дошкольной организации.

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

4.20. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.21. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в Учреждении, должны соблюдаться следующие требования:

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

- индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
 - выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;
 - организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.
- 4.22. С целью контроля рациона питания в Учреждении заполняется

Приложение 15. Ведомость контроля рациона питания.

4.23. 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.

4.24. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, а также обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в

Приложение 16. Технологическая карта.

- 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.

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

4.25. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте, 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.

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

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

4.27. 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.

4.28. 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.

4.29. 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.

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

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

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

Приложение 17. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Приложение 18. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

(разработано 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.

4.33. 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 (третья блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

4.34. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

4.35. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения

4.36. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.36. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

4.37. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей и подвергаться мойке с периодичностью,

предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

4.38. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

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

4.39. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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

Биологические опасности: Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности: Источниками Химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

5.2.2 Приемка сырья

— приемка разрешенного ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение 7).

— 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:

При организации питания детей в Учреждении изначально придерживаемся рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение 7) и не используем продукты, указанные в перечне запрещенных (Приложение 6).

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.

Результаты приемки и качества пищевой продукции заносятся в специальные журналы (Приложение 2, Приложение 3).

В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений Тюльганского района, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом, в связи с централизованной закупкой продуктов питания для дошкольных Учреждений.

Приложение 19. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

5.2.3. Хранение поступающего пищевого сырья осуществляется в соответствии с 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», данные фиксируются в специальных журналах (*Приложение 4, Приложение 5*).

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в Учреждении основывается на разработанном в соответствии с действующим законодательством и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

5.2.5 Условия хранения салатов при раздаче.

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

5.2.6 Контроль температурного режима холодильного оборудования, контроль температуры и влажности в складских помещениях (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.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции. Пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы.

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48 часов).

6.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

6.3.1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в специальных журналах.

В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.3.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню Учреждения, 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.

6.4 Разработка системы мониторинга

6.4.1. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» (*Приложение 17*), который хранится в течение года.

6.4.2. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением результатов в специальные журналы. Контроль проводится всего холодильного оборудования и в местах хранения сухих продуктов.

6.4.3. 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.

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

6.5.1. 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.

6.5.2. 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

6.6 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции

Таблица 1

6.6.1. Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год

Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах овощей, цехе, обработки овощей.	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим микробиологическим показателям	Питьевая вода (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1раз в год, Микробиологическим показателям- 2раза в год.
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый период)

Результаты лабораторного контроля заносятся в специальный журнал

Приложение 19. Журнал учета лабораторных и инструментальных исследований.

6.6.2. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для «Журнала бракеража готовой пищевой продукции» (приложение 18)

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

Таблица 2
Периодичность проведения уборки производственных помещений пищеблока

помещение	Вид уборки	периодичность	
пищеблок	влажная с применением дезинфицирующих средств	ежедневно	в конце рабочего дня и по мере необходимости
	генеральная с применением дезинфицирующих средств	еженедельно	пятница
складское помещение	влажная с применением дезинфицирующих средств	ежедневно	в конце рабочего дня и по мере необходимости
	генеральная с применением дезинфицирующих средств	еженедельно	пятница

Дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений проводится на основании договорных отношений с организацией, имеющей лицензию на выполнение этих работ.

Результаты выполненных работ фиксируются в специальных журналах:

Приложение 21. Журнал учета проведения генеральной уборки пищеблока

Приложение 22. Журнал учета дезинфекции, дератизации и дезинсекции помещений пищеблока

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

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

6.8.2. 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;

6.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.8.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (производственный контроль)

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

7.2 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).

7.3 Производственный контроль включает:

7.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

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

7.3.4. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

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

7.3.7 Визуальный контроль специалистами выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдение санитарных правил, разработки и реализации мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

7.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.5. Производственный контроль качества пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП Учреждения.

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

7.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля качества пищевой продукции несет заведующий Учреждения и лицо, назначенное по приказу.

Таблица 3

Перечень мероприятий производственного контроля

№ П/П	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль наличия необходимой сопроводительной документации	при поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	каждая партия
2	Контроль условий хранения и сроков годности	ежедневно
3	Контроль соблюдения параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и раздельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки в Учреждении	постоянно

11	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	по графику
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в помещениях, проведение вакцинации против гриппа сотрудников	постоянно
15	Обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	постоянно
16	Контроль своевременного прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров	при поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль организации стирки специальной одежды	постоянно
18	Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками Учреждения	постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
20	Контроль качества дератизационных и дезинсекционных мероприятий	1 раз в месяц
21	Контроль обращения отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов	постоянно
22	Контроль ведения учетной документации	постоянно

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с требованиями действующего законодательства:

Таблица 4

Перечень должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению

должность	Кратность прохождения медицинского осмотра	Кратность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
Повар	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Помощник повара	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Заведующий хозяйством	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	при поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

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

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с действующим законодательством.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

— ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

— качество выпускаемой пищевой продукции

10.1 Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

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

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

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

10.4. В обязанности технического секретаря входит:

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

10.5. Руководство Учреждения 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

10.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования действующего законодательства, а именно:

10.6.1. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

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.

Стол 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.

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

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

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.

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).

При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения

распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

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

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

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

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

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.

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

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.

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.

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

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

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

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.

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.

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.

10.6.2. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые в Учреждении:

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений проводят:

— осмотры детей на педикулез проводятся при поступлении ребенка в Учреждение, затем еженедельно или по мере необходимости. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, они отстраняются от посещения Учреждения. Прием детей после санации допускается в Учреждение при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза.

Приложение 23. Журнал регистрации проведения обследований на педикулез

— 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 санитарного состояния и содержания территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

— организацию и контроль проведения профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,

— работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль полноты ее проведения;

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

— контроль организации мероприятий по физическому развитию; состояния мест занятий физической культурой; соблюдения методики проведения мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;

— контроль организации питания детей;

— ведение соответствующей документации.

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

Выявление инвазированных контагиозными гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей Учреждения один раз в год.

Всех выявленных инвазированных регистрируют в специальном журнале и проводят медикаментозную терапию.

Приложение 24. Журнал регистрации проведения обследований на наличие инфекционных заболеваний среди воспитанников

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

При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала Учреждения 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).

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

Персонал Учреждения проходит в установленном порядке предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Ответственный работник Учреждения регистрирует прохождение работником медицинского осмотра и гигиеническую подготовку, и аттестацию в специальном журнале.

Приложение 25. Журнал регистрации прохождения медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации работников

Каждый работник Учреждения имеет личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований; сведениями о прививках и перенесенных инфекционных заболеваниях; сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, сведениями о допуске к работе в должности.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие Учреждение, прививаются в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Ежедневно перед началом работы проводится утренний фильтр всех работников. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.

Приложение 26. Гигиенический журнал (сотрудники)

Не допускаются к работе 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.

Персонал Учреждения обязан 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.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или

косынка), в количестве трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда хранится в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока во время работы не носят кольца, серьги, не принимают пищу и не курят на рабочем месте. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов).

Перед входом в туалетную комнату персонал снимает халат и после выхода посещения соблюдает все гигиенические требования.

У помощника воспитателя дополнительно имеется: фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

10.6.4. Требования к соблюдению санитарных правил.

Руководитель Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в Учреждении и доведение содержания всех санитарных 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 Учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического обучения и аттестации;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

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

11. Документация программы ХАССП

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

11.1. Документация программы ХАССП содержит:

- «Политику в области безопасности выпускаемой продукции» (Приложение 30);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 31);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в складском помещении Учреждения);
- информацию о производстве;
- 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.

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

1. Контроль сопроводительной документации поступающих продуктов на пищеблок
2. Журнал бракеража поступающей продукции на пищеблок
3. Журнал бракеража поступающей скоропортящейся продукции на пищеблок
4. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
5. Журнал учета проведения генеральной уборки пищеблока
6. Журнал контроля температурного режима в холодильном оборудовании
7. Журнал учета температуры и влажности в складском помещении
8. Журнал учета проведения дезинфекции столовой и кухонной посуды, столовых приборов
9. Журнал учета дезинфекции, дератизации и дезинсекции
10. Выполнение договорных отношений по утилизации ЖБО, ТБО, дератизации, дезинсекции
11. Журнал бракеража готовой продукции
12. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
13. Журнал учета лабораторного контроля. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторных исследований
14. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
15. Гигиенический журнал (сотрудники)
16. Журнал регистрации прохождения медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников
17. Личные медицинские книжки работника

Приложение 3
Рекомендуемый образец по приложению N 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража поступающей скоропортящейся пищевой продукции на пищеблок

Дата и час поступления пищевой продукции	наименование	фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	кол-во поступившего продукта (кг, литр, шт)	номер документа подтверждающего безопасность принятого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о гос. регистрации, документы по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы),	результаты органолептической оценки поступившей пищевой продукции	условия хранения и конечный срок реализации	дата и час фактической реализации пищевой продукции	подпись ответственного лица	примечание <*>
1	2	3					4		5	7	8	9

Примечание <*> Указываются факты списания, возврата продуктов и д

Приложение 4
Рекомендуемый образец по приложению N 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия												
		Месяц / дни: (ежедневно)												
		1	2	3	4	5	6	7			30			

Приложение 5
Рекомендуемый образец по приложению N 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Наименование складского помещения		Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия, влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6
склад	t						
	влажность						

Приложение 6
по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 7
по Приложению N 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 8
Рекомендуемый образец по приложению N 8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-7 лет

1	Наименование продуктов	ТК	выход	выход	Б	Химический состав					Калорийность	
						Б	ж	Ж	У	У	1,5-3	3-7
			1,5-3	3-7	1,5-3	3-7	1,5-3	3-7	1,5	3-7	1,5-3	3-7
Завтрак	Каша молочная пшеничная	10	150	200	4,07	5,43	4,23	5,4	25,04	33,39	144,75	193
	Бутерброд с маслом	1	20/5	30/5	1,53	2,14	6,8	4,72	9,14	13,16	85	122,4
	Чай с сахаром	54-2гн-2020	150	180	0,11	0,12	0	0	4,8	5,76	19,6	23,52
	2 завтрак											
	Сок	418	150	180	0,75	0,9	0	0	15,15	18,18	63,3	76
Обед	Суп картофельный с крупой	86	150	200	1,18	1,57	1,64	2,18	8,75	11,67	54,45	72,6
	Плов из куриных окорочков	321	160	210	15,12	20,3	12,76	17	26,76	35,69	282	377
	Кисель из концентрата	233	150	180	0	0	0	0	7,5	10	89,25	119
	Хлеб пшеничный или		30	50	2,37	3,95	0,3	0,5	14,49	24,15	70,8	118
	Хлеб ржаной		30	50	2,55	4,25	0,48	0,8	10,02	11,13	52,2	130,5
Полдник	Пирожок печеный с картофелем	294	45	45	4,64	4,64	3,89	3,89	28,9	28,9	169,3	169,3
	Фарш картофельный с луком		19	19								
	Молоко кипяченое	400	150		4,58		4,08		7,57		85	
	Чай с сахаром	54-2гн-2020		180		0,12		0		5,76		23,52
	Витамин"С"											
	соль											
Энергетическая и пищевая ценность за обед , завтрак, полдник=					36,9	43,46	31,04	36,23	158,12	201,13	1115,65	1447,24

Приложение 9
по приложению N 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Приложение 10
по приложению N 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

по приложению N 10 таблица 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру,	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Приложение 12
по приложению N 9 таблица 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации	
	8-10 часов	11-12 часов
8.30-9.00	завтрак	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник
18.30	-	ужин
21.00	-	-

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100
Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40		
Сгущено-вареное молоко	40		
Творог с массовой долей жира 9%	17		
Мясо (говядина I кат.)	14		
Мясо (говядина II кат.)	17		
Рыба (треска)	17,5		
Сыр	12,5		
Яйцо куриное	22		
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
Курага	8		
Изюм	22		

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования
организации и режима обучения**

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

Приложение 15
по приложению N 13
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ведомость контроля рациона питания

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: _____

Возрастная категория: _____

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____

Приложение 16
УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Благодарновский детский сад»
_____ И.И.Машкова

Технологическая карта № 24 (пример)

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

Приложение 17
Рекомендуемый образец
по приложению N 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	время снятия бракеража	наименование готового блюда	результаты органолептической оценки качества готовых блюд	разрешение к реализации блюда	результаты взвешивания порционных блюд	подписи членов бракеражной комиссии	примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Приложение 18

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

(разработана специально для «Журнала бракеража готовой пищевой продукции»)

Оценка качества блюд	Критерии оценки
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект(недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
«неудовлетворительно»(брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Приложение 19

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

Приложение 20

Журнал учета лабораторных и инструментальных исследований

Дата проведения	Организация, проводившая исследование	Вид исследования	Объект исследования	Количество проб	Результат	Акт исследования

Приложение 21

Журнал учета проведения генеральной уборки пищеблока

дата	помещение	Наименование моющего и дезинфицирующего средства, применяемого при проведение уборки	% раствора	ответственный

Журнал учета дезинфекции, дератизации и дезинсекции

Дата проведения работ	Спец. организация, проводившая работы, ФИО исполнителя	вид работ	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица, проводившего работы	Личная подпись должностного лица ДОУ

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

Журнал регистрации проведения обследований на педикулез среди воспитанников

Дата	Количество обследованных	Результат	Личная подпись ответственного лица	Прим

Журнал регистрации проведения обследований на наличие инфекционных заболеваний

Дата	Количество обследованных	Результат	Акт обследования	Личная подпись ответственного лица	Прим.

Журнал регистрации медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников

ФИО работника	дата рождения	должность/ вредные произв.факторы по приказу №	вид м/о (предваритель ный, повторный)	дата м/о	дата флюоро графии	дата гиг. обучения, аттестаци	допуск к работе/ группа здоровья	дата следующего м/о	дата след. гиг. обучения,	прим

Гигиенический журнал (сотрудники)

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

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

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

Приложение 31
Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Благодарновский детский сад»
_____ И.И.Машкова

**Политика
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции: Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

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

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

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

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

Руководство МБДОУ «Благодарновский детский сад» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Благодарновский детский сад»
(МБДОУ «Благодарновский детский сад»)**

ПРИКАЗ

Дата _____

№ _____

**«О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП
в МБДОУ «Благодарновский детский сад», утверждении «Программы
производственного контроля МБДОУ «Благодарновский детский сад на 2021
год (с учетом принципов ХАССП)»**

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу в МБДОУ «Благодарновский детский сад» по разработке и внедрению системы ХАССП (далее – рабочая группа ХАССП) в составе:

Координатор: заведующий Машкова И.И.

Технический секретарь: воспитатель Редина Е.А.

Члены рабочей группы:

Давлетшина Е.С., заведующий хозяйством

Белова Е.А., повар

2. Координатору разработать и утвердить «Положение о рабочей группе ХАССП».

3. Координатору разработать и утвердить рабочий план по разработке и внедрению системы ХАССП с распределением обязанностей между членами группы.

4. Координатору дополнительно включить в «План контроля организации питания на 2020-2021 учебный год»:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;

- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

- проверку выполнения предупреждающих действий;

- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;

- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;

- актуализацию документов.

5. Утвердить «Программу производственного контроля МБДОУ «Благодарновский детский сад на 2021 год (с учетом принципов ХАССП)»

6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий _____ Машкова И.И.

С приказом ознакомлен

