

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
№ 29 «Даренка» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по художественно-эстетическому развитию детей»**

УТВЕРЖДАЮ:



**Заведующий МАДОУ
«Детский сад № 29 «Даренка»**

Ю.В.Рябцун

11 января 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении
«Детский сад № 29 «Даренка»**

**г. Лесной
2021 г.**

1. Паспорт программы

Характеристика объекта:

Полное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 29 «Даренка» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей»
Сокращенное наименование:	МАДОУ «Детский сад № 29 «Даренка»
Тип объекта:	образовательная организация
Вид осуществляемой деятельности организацией:	дошкольное образование;
Юридический адрес:	624205, Свердловская обл., г.Лесной, ул. Фрунзе,10
Фактический адрес:	624205, Свердловская обл., г.Лесной, ул. Фрунзе,10

Характеристика здания:

Дата создания учреждения	1979 г.
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением
Площадь	3 279,7 кв. м.

Характеристика инженерных систем:

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№	Ф.И.О.	Должность, телефон	Ответственность
1.	Рябцун Юлия Викторовна	Заведующий ДОУ +7 (34342) 6-34-23	• выполнение программы производственного контроля; • охрана труда, соблюдение правил ТБ; • контроль за ведением документации на пищеблоке; • бракераж готовой пищи; • своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками; • организация курсовой санитарно-гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения.
2.	Пережигина Екатерина	Заместитель заведующего	• организация работы по соблюдению в образовательном процессе норм и правил охраны

	Васильевна	по ВМР +7 (34342) 4-22-82	труда; • обеспечение контроля и безопасности приборов и ТСО; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников • выполнение гигиенических требований к расстановке мебели, дидактическому материалу; • выполнение режима дня, соблюдение условий для прогулок детей; • мытьё игрушек и игрового оборудования; • учёт индивидуальной нагрузки в организованных формах обучения; • привитие КГН детям в различные режимные моменты; • организация физкультурно-оздоровительной работы.
3.	Ленкова Лариса Вячеславовна	Заместитель заведующего по ХЧ +7 (34342) 4-22-81	• обеспечение и соблюдение требований охраны труда при эксплуатации основного здания и хозяйственных построек, технологического и энергетического оборудования, осуществление периодического осмотра и организацию текущего ремонта; • обеспечение текущего контроля за санитарно-гигиеническим состоянием всех помещений учреждения; • обеспечение всех помещений ДООУ оборудованием и инвентарем, отвечающим требованиям правил и норм техники безопасности; • контроль за состоянием оборудования пищеблока, инвентаря, посуды; • соответствие мебели росту воспитанников; • организация проведения ежегодных измерений сопротивления изоляции электроустановок и электропроводки, заземляющих устройств, периодических испытаний и освидетельствований системы отопления, анализ воздушной среды на содержание пыли, газов и паров вредных веществ, замер освещенности, наличие радиации, шума в помещениях в соответствии с правилами и нормами по обеспечению безопасности жизнедеятельности; • организация технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам; • приобретение и выдача спецодежды и других индивидуальных средств защиты; • контроль за температурой горячей воды в период отключения горячего водоснабжения.

4.	Медицинский персонал ФГБУЗ ЦМСЧ №91 ФМБА России	врач, медсестра 6-87-67	• обеспечение контроля за первичной профилактикой, здоровьем и физическим развитием воспитанников; • проведение мероприятий по иммунопрофилактике; • проведение мероприятий по диспансеризации воспитанников; • контроль за соблюдением имеющихся у воспитанников противопоказаний и сроков медицинских отводов; • контроль за использованием дезинфицирующих и моющих средств, инструктаж по работе с дез. средствами; • контроль за санитарным состоянием помещений; • контроль за проведением утреннего фильтра, температурного режима, режима проветривания, соблюдения графика текущих и генеральных уборок в помещениях ДОУ; • контроль за подбором и сменой мебели, согласно показателям роста детей, маркировкой.
5.	Мухсинова Мария Алексеевна	воспитатель, профорг	• осуществление административно-общественного контроля по вопросам охраны труда, питания воспитанников; • выполнение Программы производственного контроля; • участие в комиссии по аттестации рабочих мест.
6.	Федорова Ирина Георгиевна	Шеф-повар	• отбор и хранение суточной пробы; • контроль за чистотой пищеблока и приготовлением пищи; • контроль соблюдения личной гигиены работников пищеблока; • контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм и противоэпидемиологического режима; • ведение Журнала бракеража готовой продукции, ,
7.	Волосникова Елена Анатольевна	Заведующий складом 4-22-83	• контроль за качеством поступающей на реализацию продукции, сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации; • контроль поступающего сырья на склад и пищеблок • контроль за наличием соответствующих сертификатов и санитарных заключений на поступающие продукты • ведение Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, Журнала температуры холодильного оборудования, Журнала температуры и влажности складских помещений.

8	Ответственный по питанию	Утверждается приказом заведующего ДОУ	• контроль организации питания: - ведение Накопительной ведомости; - отслеживание витаминизации блюд; - составление ежедневного меню; • проведение осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей; • ведение учетной документации: Гигиенический журнал (сотрудники); Ведомость контроля за рационом питания.
9	Бракеражная комиссия	Утверждается приказом заведующего ДОУ	• соблюдение технологии приготовления пищи; • бракераж готовой пищи; • контроль за организацией питания на группах; • контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

III. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

1. Химические факторы:
 - содержание углекислого газа в воздухе помещений;
 - санитарно-химическое качество питьевой воды;
 - содержание паров ртути в воздухе помещений;
 - содержание продуктов деструкции полимерных материалов, применяемых в строительстве;
 - калорийность и содержание основных пищевых веществ обеда;
 - содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах.
2. Биологические факторы:
 - общая микробная обсемененность готовых блюд;
 - наличие кишечной палочки в смывах с предметов внешней среды;
 - микробиологическое качество питьевой воды;
 - общее содержание микроорганизмов в воздухе помещений;
 - наличие яиц и личинок гельминтов в почве.
3. Физические факторы:
 - микроклимат помещений (температура, влажность, скорость движения воздуха);
 - уровни естественной и искусственной освещенности;
 - параметры детской мебели;
 - содержание пыли в воздухе помещений.

IV. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований по производственному контролю

Вид исследования	Кратность производственно го контроля	Место отбора проб, проведения замеров	Уровень исполнения, исполнитель
------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------

1. Качество питьевой воды: - Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов: – по микробиологическим показателям; – по санитарно-химическим показателям.	1 раз в год - <u>2 квартал</u> 1 раз в год – <u>2 квартал</u>	Из разводящей сети помещений: пищеблоке	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
Температура горячей воды	В период отключения горячего водоснабжения, после ремонта, технических работ.	Из разводящей сети на пищеблоке, в буфетных групп.	Старшая медсестра, завхоз, заведующий
2. Санитарно-бактериологическое исследование готовой пищи: Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	2 блюда	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год (<u>2 квартал</u>)	5 смывов с объектов производственного окружения, руки и спецодежда персонала на пищеблоке	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	1 раз в год (<u>1квартал</u>)	<u>На пищеблоке:</u> 5-10 смывов с оборудования, инвентаря, тары, рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов (рыба, зелень, мясо)	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке

3. Исследование групповых и других помещений Исследование смывов на наличие - жизнеспособных яиц гельминтов (аскарид, власоглавов, токсокар, фасциол), цист патогенных кишечных простейших, цист криптоспоридий	1 раз в год (<u>2 квартал</u>)	В игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков – всего 10 смывов ; песок в песочницах – 2-4 пробы (при наличии).	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
Микроклимат производственных помещений: – относительная влажность воздуха – температура воздуха	2 раза в год: в холодные и тёплый периоды года (<u>3,4 квартал</u>)	Выборочно помещения: групповых комнат, приёмных – по 3-4, муз.зал-1, спортзал-1, пищеблок	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
– освещённость	1 раз в год (4 квартал)	Выборочно помещения: групповых комнат, приёмных – по 3-4, муз.зал-1, спортзал-1	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
Мебель: Соответствие мебели росту детей	Определение типоразмера мебели - 2 раза в год- <u>сентябрь, май.</u> Постоянно, при посещении занятий и во время выполнения плана по медико-педагогическому контролю	Во всех групповых помещениях.	Медсестра, заместитель заведующей по ХЧ, заведующий.
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год (<u>1квартал</u>)	5-10 смывов в групповой комнате с предметов	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
Смывы на энтеробиоз с игрового оборудования	1 раз в год (<u>4 квартал</u>)	До 5 смывов. Групповые помещения – выборочно.	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке

Исследования на энтеробиоз, гименолепидоз	1 раз в год (3 квартал)	Воспитанники – согласно списочного состава Сотрудники – согласно штатного расписания	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
4. Исследование качества воды в бассейне: - Микробиологические показатели: – обобщенные колиформные бактерии; – E.coli – энтерококки – синегнойная палочка – золотистый стафилококк	2 раза в месяц	бассейн	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
Паразитологические показатели воды	1 раз в квартал	бассейн	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
Содержание хлороформа	1 раз в месяц	бассейн	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
- Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности: – относительная влажность воздуха; – температура	Ежедневно	бассейн	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Инструктор по физкультуре
- Бактериологическое и паразитологическое исследование смывов в бассейне: – смывы на присутствие общих колиформных бактерий и обсеменённость яйцами гельминтов	1 раз в квартал	5- 10 смывов: скамейки, поручни ванны, ручки дверей, спортивное оборудование	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
Контроль за температурой воды в помещениях бассейна	Ежедневно, перед купанием	бассейн	Инструктор по физкультуре
- Контроль за качеством воды в бассейне: – органолептические (мутность, цветность, запах) – остаточное содержание хлора.	Ежедневно, перед купанием	бассейн	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Инструктор по физкультуре
5. Радиационно-гигиеническое обследование помещений Продукты деструкции полимерных материалов – фенол, формальдегид	После капитального ремонта	В помещениях после капитального ремонта.	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке

Радационное излучение: – гамма-фон – радон	При вводе нового здания в эксплуатацию. После капитального ремонта	В новых помещениях	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
6. Воздух: – содержание озона и ртути в воздухе – содержание свободного (остаточного) хлора в воздухе над зеркалом воды	И при аварийных ситуациях 1 раз в год	бассейн	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
7. Дезинфицирующие средства: Дезинфицирующие растворы - концентрация рабочих растворов.	1 раз в год (4 квартал)	Медицинские кабинеты (1 рабочий раствор), туалеты (1рабочий раствор), пищеблок (1рабочий раствор)	Старшая медсестра, завхоз, заведующая
8. Медосмотр сотрудников	1 раз в год	Сотрудники ДОУ.	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
9. Санитарно-гигиеническая подготовка сотрудников	1 раз в 2 года:	Администрация ДОУ; педагогические работники; специалисты; оператор стиральных машин	С любой аккредитованной лабораторией в установленном порядке
	ежегодно	младший обслуживающий персонал; работники пищеблока; зав. складом	
Испытание спортивного оборудования и снарядов	1 раз в год	Спортивные снаряды и оборудование: деревянная шведская стенка, гимнастические скамейки и др.	Комиссия по ОТ и ТБ ДОУ
Вывоз твердых коммунальных отходов	В холодный период 2 раза в неделю, в теплый период 3 раза в неделю	Мусоросборник	Заместитель заведующего по ХЧ, визуальный осмотр

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований и испытаний провести мероприятия по устранению нарушений и организовать повторные исследования (испытания).

V. Принципы ХАССП в программе производственного контроля.

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.

Цель производственного контроля за качеством пищевой продукции - обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
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;
5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений;
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;
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;

10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

1.Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

- 1.1. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием:

Приложение №2. Перечень имеющегося технологического оборудования.

- 1.2. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.
- 1.3. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
- 1.4. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

 - холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
 - производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.
 - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "Ск", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь"
 - кухонная посуда с маркировкой: блюдо", блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.
 - посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
 - посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали;
 - инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах;
 - кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
 - количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.
 - Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.
 - Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.
- 1.5. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в

эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза 10 лет. При обследовании технического состояния должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

- 1.6. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- 1.7. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- 1.8. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.
- 1.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:
 - механическая очистка от остатков пищи;
 - мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
 - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С;
 - просушивание в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах;
 - Прокаливание инвентаря в духовом шкафу.
- 1.10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
- 1.11. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- 1.12. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
- 1.13. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

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

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

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

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

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.
- 1.14. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

- 1.15. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи с использованием дезинфицирующих средств.
- 1.16. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
- 1.17. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с дезинфицирующих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
- 1.18. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.
- 2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**
- 2.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, 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) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:
- **Приложение №3. Журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции** (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.
Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 2.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в **журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение №4)**, который хранится в течение года.
- 2.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.
- 2.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха (**Приложение №5**)

- 2.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
- Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- 2.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.
- 2.7. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
- 2.8. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
- 2.9. 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.
- 2.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре $250 - 280^{\circ}\text{C}$ 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 $+75^{\circ}\text{C}$ 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 $180 - 200^{\circ}\text{C}$, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре $220 - 280^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.
- Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре $180 - 200^{\circ}\text{C}$ 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.

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

I – замачивание яиц в воде;

II – обработка яиц моющим средством, зарегистрированным и разрешенным в установленном порядке;

III - ополаскивание проточной водой и дезинфекция яиц путем погружения в емкости с разрешенным дезинфицирующим средством в течение 5 минут;

IV-ополаскивание яиц холодной проточной водой.

- 2.12. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- 2.13. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
- 2.14. 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.

- 2.15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

- 2.16. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
- 2.17. 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).

- 2.18. 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.
- 2.19. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
- 2.20. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
- 2.21. 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.

- 2.22. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

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

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

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

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

- 2.24. Кефир порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

- 2.25. 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.

- 2.26. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. ***(Приложение 6. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции)***

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

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

Отбор суточной пробы осуществляется шеф-поваром пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

Допускается 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 ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной

посуды, ополаскиваться. Время смены отмечаться в графике (*Приложение № 7. График смены кипяченой воды*).

- 3. 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.**

3.1. Приемка сырья.

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

Приложение № 8. Перечень учитываемых опасных факторов при выработке продукции

Приложение № 9. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет.

Приложение № 10. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

Приложение № 11. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в ДОУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (*Приложение № 9.*) и не использовать перечень продуктов, указанных в *Приложении № 10* в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

- 3.2. Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590 -20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (*Приложения № 5*).

- 3.3. Обработки и переработка, термообработка** при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590 -20 и утвержденных заведующим Учреждения меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений. Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

В раздевальных комнатах вывешивается меню и содержит следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

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.

- 3.4. Условия хранения салатов при раздаче.** Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

- 3.5. Контроль за температурой в холодильных установках,** контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

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

Приложение № 4. Журнал учета температуры холодильного оборудования.

Приложение № 5. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

3.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с *графиком выдачи пищи на группы (Приложение № 12)*. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590 -20 в течение 48 часов.

4. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к меню «Детского сада № 6 «Золотой петушок», 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.

5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений.

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

- при хороших результатах – сырье отправляют на термообработку;
- при отрицательных результатах – сырье утилизируют

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. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

Органолептическая оценка проводится согласно соответствия блюда требованиям технологической карты, ставится оценка «соответствует технологической карте №...», «не соответствует технологической карте №...»

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графику генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – 1 раз в квартал, прикладывается акт

Приложение № 13. График генеральной уборки пищеблока.

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

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

Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя проведенный косметический ремонт помещений с восстановлением щелей (дыр) в стенах и полах, технические отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

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

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

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

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений.

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

Производственный контроль включает:

- 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.

- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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

Производственный контроль качества пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой **ХАССП Детского сада № 6 «Золотой петушок»**.

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

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

VI. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития от **31 декабря 2020 года N 988н/1420н.** и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии **МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г.** «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель заведующего по хозяйственной части	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

4	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатель	27	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Младший воспитатель	15	1 раз в год	1 раз в год
10	Заведующий складом	1	1 раз в год	1 раз в год
11	Заведующий производством (шеф-повар)	1	1 раз в год	1 раз в год
12	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Повар	4	1 раз в год	1 раз в год
14	Кухонный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в год
15	Грузчик	1	1 раз в год	
16	Кастелянша	1	1 раз в год	
17	Швея	1	1 раз в год	
18	Оператор стиральных машин	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	
20	Сторож	3	1 раз в год	
21	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	
22	Уборщик территории	3	1 раз в год	

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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня/

	воды более 3 часов	
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	• вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

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

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по ХЧ
Освещенность территории: – наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по ХЧ

– наличие, целостность и тип ламп.			
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заместитель заведующего по ХЧ
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по ХЧ
Санитарное состояние помещений и оборудования. Кратность и качество уборки помещений: -текущая уборка; -генеральная уборка.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня) Еженедельно	Заместитель заведующего по ХЧ Медицинская сестра
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по ХЧ
Контроль за способом приготовления раствора дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по ХЧ
Дезинсекция: – профилактика; – обследование; – уничтожение	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно 2 раза в месяц По необходимости	Заместитель заведующего по ХЧ Специализированная организация
Дератизация: – профилактика; – обследование; – уничтожение	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно Ежемесячно Весной и осенью, по необходимости	Заместитель заведующего по ХЧ Специализированная организация
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар, заведующий складом
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Шеф-повар
– температура и влажность на складе; – температура холодильного оборудования;		Ежедневно	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов; – температура готовности блюд; Готовые блюда: – суточная проба; – дата и время реализации готовых блюд;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл Каждая партия Ежедневно от каждой партии Каждая партия	Шеф-повар
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медицинская сестра воспитатели

расстановка			
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинская сестра воспитатели
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заместитель заведующего по ВМР
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заместитель заведующего по ВМР
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заместитель заведующего по ВМР, старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинская сестра
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, Медицинская сестра
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Медицинская сестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медицинская сестра
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медицинская сестра
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра
Контроль охраны окружающей среды			

Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Уборщики территории, специализированная организация
Вывоз ртуть содержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Заместитель заведующего по ХЧ
Дезинсекция: – профилактика; – обследование; – уничтожение	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заместитель заведующего по ХЧ
Дератизация: – профилактика; – обследование; – уничтожение	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заместитель заведующего по ХЧ

IX. Выполнение принципов ХАССП

- Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая ответственна:
 - за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;
 - качество выпускаемой пищевой продукции.
- 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.
- В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.
- Координатор выполняет следующие функции:
 - формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координирует работу группы;
 - обеспечивает выполнение согласованного плана;
 - распределяет работу и обязанности;
 - обеспечивает охват всей области разработки;
 - представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
 - делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
 - доводит до исполнителей решения группы;
 - представляет группу в руководстве организации.
- В обязанности технического секретаря входит:
 - организация заседаний группы;

- регистрация членов группы на заседаниях;
 - ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.
 - 6. Руководство Учреждения обеспечивает: правильные производственные технологии (GMP)
 - Помещения (характеристика, планировка)
 - Оснащение и предметы
 - Процедуры на протяжении потока процесса, включая мероприятия по улучшению.
 - Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный).
 - Документация.
 - Мониторинг требований.
 - Обучение персонала.
- Правильные технологии гигиены и (GHP):
- Санитарно-гигиеническое состояние и уборка помещений и оборудования.
 - Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП.
 - Гигиена персонала (контроль).
 - Практическое и теоретическое обучение персонала по гигиене.
7. Руководство и работники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590 -20. а именно:

Приложение № 15. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Приложение № 16. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

Приложение № 17. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.

Приложение № 18. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Приложения

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках.

Программа производственного контроля по ХАССП включает:

Приложение № 1. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.

Приложение № 2. Перечень имеющегося технологического оборудования.

Приложение № 3. Журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции.

Приложение № 4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Приложение № 5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Приложения № 6. Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Приложение № 7. График смены кипяченой воды.

Приложение № 8. Перечень учитываемых опасных факторов при выработке продукции.

Приложение № 9. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет.

Приложение № 10. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

Приложение № 11. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.

Приложение № 12. График выдачи пищи.

Приложение № 13. График генеральной уборки пищеблока.

Приложение № 14. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 15. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Приложение № 16. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

Приложение № 17. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.

Приложение № 18. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Приложение № 19. Политика Детского сада № 6 «Золотой петушок» в области обеспечения качества и безопасности питания воспитанников (внедрение ХАССП).

Приложение № 20. План работы группы ХАССП

Приложение № 21. Гигиенический журнал(сотрудники).

Приложение №22 Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки.

Приложение № 23. Определение контрольных критических точек (ККТ). Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

Приложение №24. Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Приложение № 25. Рабочие листы ХАССП.

Приложение № 26. Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению.

Приложение № 2.7 Система контроля и анализ качества критических контрольных точек.

Приложение № 28. Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ПрОПМ).

Приложение № 29. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции

Приложение №1. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Санитарно-эпидемиологические правила и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	СП 2.4.3648-20
«Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»	МР от 11 марта 2012 года N 213н/178

«Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	MP 2.3.6. 0233-21
«Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях»	MP 2.4. 0259-21
"Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 мая 2021 г.)	MP 2.4. 0242-21
«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки(с изменениями на 14 сентября 2018 года)
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" от 9 декабря 2011 года N 883 (с изменениями на 23 апреля 2015 года)	ТР ТС 024/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012

Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» пищевых продуктов"	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 31 декабря 2020 года N 988н/1420н
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года)
Санитарные правила СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"	СП 2.2.3670-20
Санитарные правила и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"	СанПиН 2.1.3684-21

Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	СанПиН 1.2.3685-21
Санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	СанПиН 3.3686-21
Приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	Приказ № 125- н от 21 марта 2014г
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) *, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	(с изменениями на 3 августа 2021 года)
"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)"	СП 3.1/2.4.3598-20

Приложение № 2. Перечень имеющегося технологического оборудования

Помещение	Оборудование	Марка	Количество
Склад	Холодильная камера	«Орск-115»	1
	Холодильник	«Индезит-Форма	1
	Холодильник	Саратов	1
	Моноблок холодильный среднетемпературный	AMS 330N	
Овощной цех	Картофелечистка	МОК 300	1
	Холодильник "	"Stinol-116	1
	Шкаф холодильный с металлическими дверьми	СМ-107S	1
Холодный цех	Мясорубка	МИМ-600	1
	Шкаф холодильный	ШХ-0,7	1
	Шкаф холодильный	ШХ-0,7	1
	Привод	82	1
	Овощерезка	68	
Горячий цех	Котел пищеварочный	КПЭМ-60-ОР	1
	Котел пищеварочный	Abat КПЭМ-60-ОР	1
	Эл.плита 4-х комфорочная		1

	Шкаф жарочный	ШЭ-2ЖН	1
	Плита электрическая с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ	1
	Машина протирка	МПР-350М-01	1
	Привод	82	1
	Электрический титан(кипят)	77	1

Приложение 3. Журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение № 4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственно го помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия																		
		Месяц/дни: ежедневно																		
		1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	20	24	25	26
Кладовая продовольстве нного сырья																				

Приложение № 5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)																		
		11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29				
1	Кладовая продовольственного сырья																			

Приложения № 6. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

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

Приложение №7. График смены кипяченой воды

График смены кипяченой воды

Наименование места раздачи воды: пищеблок

дата _____ месяц _____ 2021г.

№ группа	Подпись работника производившего замену воды	Подпись работника осуществляющего контроль (ответ. по орг. Питания)	Подпись работника производившего замену воды	Подпись работника осуществляющего контроль (ответ. по орг. питания)	Подпись работника производившего замену воды	Подпись работника осуществляющего контроль (ответ. по орг. питания)	Подпись работника производившего замену воды	Подпись работника осуществляющего контроль (ответ. по орг. питания)	Подпись работника производившего замену воды	Подпись работника осуществляющего контроль (ответ. по орг. питания)
	7.00		10.00		12.00		15.00		17.00	
1 группа										
2 группа										
3 группа										

4 группа										
10 группа										
11 группа										
12 группа										
14 группа										
15 группа										
16 группа										
17 группа										

Приложение № 8. Перечень учитываемых опасных факторов при выработке продукции

п/п	Наименование фактора	Описание опасного фактора	Условное обозначение опасности	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходимость учета
-----	----------------------	---------------------------	--------------------------------	------------------------	---------------------	---------------------

1	Строительные материалы	Штукатурка, краска, кусочки дерева. Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла.	Ф	1	2	+
2	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Могут быть переносчиками опасных заболеваний.	Ф	3	2	+
3	Личные вещи	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования. Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, являются источником микробиологического обсеменения.	ФБ	2	1	-
4	Отходы жизнедеятельности персонала	Волосы, ногти, попадают при несоблюдении правил личной гигиены. Являются источником микробиологического обсеменения.	ФБ	2	1	-
5	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода, кусочки транспортерной ленты).	Ф	2	1	-
6	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей.	Ф	2	2	-
7	Бумага и упаковочные материалы	Обрывки полиэтиленовой пленки, бумажной и картонной упаковки. Могут быть причиной удушья и являются источником микробиологического обсеменения.	Ф	2	1	-
8	Металлопримеси	Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода. Могут быть причиной удушья, порезов рта и горла.	Ф	2	3	+
9	Осколки стекла	Могут попадать в продукцию при разрушении электролампочек, плафонов. Может находиться в сырьевых компонентах.	Ф	2	3	+
10	Вода	Запах, привкус, цветность, мутность. Может оказать отрицательное влияние на органолептические показатели продукции.	ФБХ	2	2	-

11	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке роликов возможно загрязнение продукции. Оказывают отрицательное воздействие на органолептические показатели продукции.	X	1	1	-
12	Элементы моющих средств (остаточное количество)	Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакции, раздражающее действие	X	2	2	+
13	Пестициды: Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	Вещества, которыми обрабатывают растения, могут попадать в продукцию с сырьем, с водой. Вызывают поражение нервной системы. Регламентированы ПДУ для групп пестицидов.	X	2	4	+
14	Радионуклиды: содержание: Цезий-137, стронций-90;	Радиоактивные изотопы элементов, могут попадать в продукцию с сырьем, водой. Вызывает поражение нервной системы. Регламентированы ПДУ как для отдельных элементов (пищевые продукты), так и суммарная (вода питьевая).	X	2	4	+

15	Химические элементы, влияющие на состояние здоровья человека при присутствии в продукции (токсичные элементы): мышьяк, кадмий, ртуть, свинец	Различные вещества, содержание токсичные элементы в форме тех или иных соединений. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, миграция с частей технологического оборудования, попадание с водой, попадание в расфасованную продукцию с полимерной тары. Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражения печени; могут накапливаться в организме человека.	X	2	3	+
16	Свободный хлор и его соединения	Могут вызывать поражение слизистых оболочек и органов дыхания человека, аллергические реакции.	X	1	3	+
17	Пищевые добавки (улучшители)	Могут вызывать аллергические реакции, оказывать токсическое действие, способны накапливаться в организме	X	1	2	-
18	Показатели окислительной порчи жиров	Порчей пищевых жиров называют такое изменение их свойств, в результате которого их невозможно использовать для пищевых целей. Порча жиров обусловлена накоплением в них низкомолекулярных соединений, перекисей, альдегидов, свободных жирных кислот, кетонов и др., что ведет к резкому ухудшению вкусовых качеств продукта. Воздействие света и ультрафиолетовое облучение способствует ускорению окисления жиров.	X	2	2	-
19	КМАФАнМ (мезофильно-аэробные, факультативно-анаэробные м/о)	Санитарно-показательные м/о. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, сан. Одежды и обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при нагревании до 75°C в течение 90 минут.	Б	2	3	+

20	БГКП – бактерии группы кишечной палочки	Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, сырья, готовой продукции, воды, рук, одежды. Погибают при нагревании до 75°C в течение 90 минут. Способны вызывать токсикоинфекции.	Б	2	3	+
21	<i>S. aureus</i>	Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Могут вызывать пищевые интоксикации. Погибают до 72°C в течение 1 часа.	Б	2	3	+
22	Грибковые (плесень)	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при тепловой обработке. Некоторые грибковые имеют продукты жизнедеятельности токсичные для человека. Такие продукты называются микотоксины. Микотоксины являются причиной наиболее серьезных пищевых отравлений, заболеваний.	Б	2	3	+
23	Сальмонеллы	Входят в группу патогенных м/о. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Погибают при нагревании до 70°C. Вызывают сальмонеллез и токсикоинфекции.	Б	2	3	+
24	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Бактерии рода протей, наряду с другими микроорганизмами, могут вызывать заболевания мочевыводящих путей и почек человека, в частности, острый и хронический простатит, цистит, пиелонефрит, в том числе большинство ксантогранулематозных пиелонефритов. <i>Proteus mirabilis</i> является причиной раневых инфекций. <i>Proteus vulgaris</i> присутствует в кишечнике здорового человека и многих животных, он обнаруживается в навозе, почве и загрязненных водах.	Б	2	3	+

25	Escherichia coli	Входит в группу патогенных микроорганизмов. Обнаруживаются в желудочно-кишечном тракте крупного рогатого скота. Вызывают пищевые отравления. Культивирование на средах.	Б	2	2	+
26	Staphylococcus aureus	Эта бактерия производит токсин. Отравление вызывает токсин, а не сама бактерия. 30-50% населения оцениваются как носители S. Aureus. Также он естественно находится на коже. Животные и птицы также являются носителями.	Б	2	2	+
27	Вирусы (Гепатит А, ротавирусы)	Насчитываются около 150 вирусов, которые при попадании могут вызвать пищевые отравления и даже смертельные случаи. Вирусы могут размножаться только в организме хозяина – животном или человеке. Вирусы передаются фекально-оральным путем.	Б	2	2	+
28	Загрязняющий фактор от окружающей среды (пыль, семена деревьев, растений)	Пыль, семена деревьев и растений могут попадать в продукцию с территории предприятия при несоблюдении правил содержания территории предприятия. Источники микробиологического и физического загрязнения.	Ф	2	1	-

Приложение № 9. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет.

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 малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	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 № 10. 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 обреси, 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 № 11. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.
2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.
4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать

специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку

Приложение № 12. График выдачи пищи

На холодный период

	Завтрак	II завтрак	Обед	Полдник	Ужин
2-ой год жизни	7.55	10.00	11.30	14.55	16.00
3-ий год жизни	8.00	10.02	11.40	15.00	16.05
Младшие дошкольники	8.10	10.04	12.00	15.02	16.10
Средние дошкольники	8.20	10.06	12.10	15.04	16.13
Старшие дошкольники	8.25	10.08	12.25	15.06	16.16
Подготовительные дошкольники	8.30	10.10	12.30	15.08	16.20

На теплый период

	Завтрак	II завтрак	Обед	Полдник	Ужин
2-ой год жизни	7.55	09.00	11.30	14.55	16.00
3-ий год жизни	8.00	09.00	11.40	15.00	16.05
Младшие дошкольники	8.10	09.00	12.00	15.02	16.10
Средние дошкольники	8.20	09.00	12.10	15.04	16.13
Старшие дошкольники	8.25	09.00	12.25	15.06	16.16
Подготовительные дошкольники	8.30	09.00	12.30	15.08	16.20

Приложение № 13. График генеральной уборки пищеблока.

Генеральная уборка пищеблока включает мытье холодильников, плит, стеллажей. Кухня и вспомогательные помещения убираются в один день. Генеральная уборка проводится 1 раз в аз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В период проведения карантинных мер все поверхности помещения обрабатываются рабочими растворами дез.средств через каждые три часа.

Приложение № 14. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Все работники ДОУ проходят предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год.

Перечень работников	Перечень мед. обследований	Кратность медобследований
Все работники ДОУ	Крупнокадровая флюорография	1 раз в год
	Заключение врачей: отоларинголога, стоматолога, терапевта	1 раз в год
	Осмотр дерматовенеролога (с лабораторными исследованиями на сифилис, ЗППП)	1 раз в год

	Бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций (дизгруппа, тифо-паратифозная)	По эпидпоказаниям
	Серологические исследования на наличие возбудителей брюшного тифа	По эпидпоказаниям
	Исследования на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы	1 раз в год после летнего периода и (или) по эпидпоказаниям
	Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	1 раз в 2 года
	Профилактические прививки по графику: гепатит А, гепатит Б, дифтерия, коклюш, столбняк, клещевой энцефалит, грипп, корь, краснуха, паротит и др. (против дизентерии – младшие воспитатели, воспитатели, работники пищеблока)	По индивидуальному графику

Приложение № 15. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

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

Блюдо	1-3 года	3-7 лет
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное	130-150 г	150-200 г
Закуска (холодное блюдо), (салат, овощи)	30-40 г	50-60 г
Первое блюдо	150-180 г	180-200 г
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60 г	70-80 г
Гарнир	110-120 г	130-150 г
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180 г	180-200 г
Фрукты	95	100

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Длительность пребывания 8-10 часов	Длительность пребывания 11-12 часов
8.00- 8.30.	завтрак	завтрак
09.00.-10.00	Второй завтрак	Второй завтрак
11.30-12.30	обед	обед
15.00	полдник	полдник
16.00-16.40		ужин

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

п/п	Норма продукции в граммах г (нетто)	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		

Приложение № 16. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

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

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

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора.

Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во

- время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.
2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью. Ветошь хранят в специальной промаркированной посуде с крышкой.
- Стулья и другое оборудование после использования моются горячей водой с мылом. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.
3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.
4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуются один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).
7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
- При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.
8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
- При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические(профилактические)мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
9. В теплое время года засетчиваются окна и двери.
10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.
- Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.
12. Приобретенные игрушки (за исключением ~~мягких~~) 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. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.
13. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

14. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.
15. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.
16. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны.

Приложение № 17. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на

руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

Приложение № 18. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

1. Персонал проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год.

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

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

4. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал.

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

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

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

7. Младшие воспитатели обеспечиваются спецодеждой.

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

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

Приложение № 19. Политика Детского сада № 29 «Даренка» в области обеспечения качества и безопасности питания воспитанников (внедрение ХАССП).

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.

Приложение № 20. План работы группы ХАССП

Наименование мероприятий	Сроки выполнения	Ответственные
Проверка санитарного состояния пищеблока, кладовых, технологического оборудования	Январь 2021	Координатор, Члены рабочей группы
Проверка условий хранения продуктов питания в кладовых. Проверка ведения журнала «Бракераж поступающей продукции»	Январь 2021	Координатор, Члены рабочей группы
Проверка и анализ результатов соответствия маркировки посуды и тары на пищеблоке	Февраль 2021 г	Координатор, Члены рабочей группы
Соблюдение правил обработки, технологии приготовления, сроков реализации свежих овощей и фруктов	Февраль 2021 г	Координатор, Члены рабочей группы
Проверка транспортировки продуктов питания	Март 2021 г	Координатор, Члены рабочей группы, кладовщик
Проверка ведения журнала «Бракераж готовой продукции»	Март 2021 г	Координатор, Члены рабочей группы, мед. сестра

Контроль сроков реализации готовой продукции	Апрель 2021г	Координатор, Члены рабочей группы, мед. сестра
Проверка технологии приготовления пищи для воспитанников младшего возраста.	Апрель 2021 г	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
Контроль отбора и хранения суточных проб	Май 2021 г	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
Организация работы при механической и кулинарной обработке мяса и рыбы	Июнь 2021г	Координатор, Члены рабочей группы
Проверка закладки продуктов	Июль 2021 г	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра
Проверка соблюдения кулинарной обработки свежих овощей и фруктов, употребляемых воспитанниками	Август 2021 г	Координатор, Члены рабочей группы, мед.сестра

Приложение № 21. 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) <i>(допущен/отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							

Приложение № 22. Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки.

дата	№ группы	Тип помещения	Объект обеззараживания (воздух или поверхность или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервала между сеансами облучения)
						ВКЛ	ВЫКЛ	

Приложение № 23. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности

	ККТ технологическо й операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственн ый	Документация
1	ККТ №1 Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, Ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. Целостность упаковки Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража поступающей пищевой продукции и скоропортящих пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
2	ККТ №2 Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность. Чистота оборудования помещения. Исправность холодильного оборудования.	Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.

3	Обработка и переработка	Соблюдение технологического пищевого сырья, термообработка при приготовлении ККТ №3 Обработка яиц перед употреблением в производстве ККТ №4 Приготовление мясного, рыбного фарша ККТ №5 Приготовление начинки ККТ №6 Обработка овощей, зелени, фруктов	Исправность оборудования процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Повар пищеблока. оборудования и помещений пищеблока. правил и требований технологического процесса.	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета разведения дезинфекционных средств. Журнал технологического контроля оборудования.
4	Реализация готовой продукции ККТ №7 Обработка гастроек для доставки готовых блюд ККТ №8 Порционирование готовой продукции (блюд)	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Приложение № 24. Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Документация
1	ККТ №1 Приемка сырья	– Сопроводительная документация; – Целостность упаковки – Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Зав.складом	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
2	ККТ №2 Хранение поступающего пищевого сырья	– Температура и влажность; – Чистота оборудования и помещения; – Техническое состояние оборудования.	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования	Зав.складом	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении ККТ №3 Обработка яиц перед употреблением в производстве ККТ №4 Приготовление мясного, рыбного фарша ККТ №5 Приготовление начинки ККТ №6 Обработка овощей, зелени, фруктов	– Чистота оборудования и помещения; – Техническое состояние оборудования; – Выполнение требований ТТК.	Нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования Несоответствие требованиям ТТК.	Повар	Журнал генеральных уборок пищеблока и кладовой. Инструкции. Дефектная ведомость, акты выполненных работ
4	Реализация готовой продукции ККТ №7 Обработка гостроемкостей для доставки готовых блюд ККТ №8 Порционирование готовой продукции (блюд)	– Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Отв.по организации питания	Сборник ТТК и Примерное меню

Приложение № 25. Рабочие листы ХАСПП

Рабочий лист №1

ККТ №1

Технологический процесс: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья

Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	1.Контроль сопроводительной документации 2.Количество вес поступающей продукции. 3. Качество поступающей продукции.	Отсутствие сопроводительной документации и Нарушена целостность упаковки Срок годности	Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	Зав.складом	Журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции	Возврат, замена продукции	Зав.складом Медицинская сестра	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

Рабочий лист №2

ККТ №2

Технологический процесс: Хранение поступающего пищевого сырья

Операция: Хранение поступающего пищевого сырья Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Хранение поступающего пищевого сырья	1.Температура и влажность 2.Чистота оборудования и помещения 3.Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования	Визуальный контроль	Регулярно	Зав. складом	Журнал генеральных уборок пищеблока Журнал температурного режима и влажности Журнал температурного режима холодильного оборудования	Контроль за сроками годности продукции Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Зав. складом Медицинская сестра	Журнал температурного режима и влажности Журнал температурного режима холодильного оборудования

Рабочий лист №3**ККТ №3****Технологический процесс: Подготовка сырья**

Операция: обработка яиц Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется Процедура оценки эффективности мониторинга
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обработка яиц перед использованием в производстве	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Масса продукта, в котором не допускаются 131 г	Контроль эффективности моющих и дезинфицирующих растворов Периодический визуальный контроль	Постоянно При приготовлении дезинфицирующих растворов	Шеф-повар	Лист несоответствий	Обработка яиц согласно инструкции Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента	Медицинская сестра	Докладная записка

Рабочий лист №4**ККТ №4****Технологический процесс: приготовление мясного, рыбного фарша****Операция: приготовление фарша**

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Приготовление фарша	Посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсть животных.	Отсутствие	Периодический и визуальный контроль ответственных лиц	Постоянно	Шеф-повар	Папка «входящий контроль»	Мойка и очистка оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медицинская сестра	Докладная записка

Рабочий лист №5**ККТ №5****Технологический процесс: приготовление начинки для пирогов, запеканок****Операция: приготовление начинки**

Объект контроля			Способы мониторинга			Корректирующие действия			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Приготовление начинки	Повторное загрязнение продукции	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Шеф-повар	Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед	Медицинская сестра	Докладная записка
	Посторонние включения	Отсутствие							

Рабочий лист №6**ККТ №6****Технологический процесс: Обработка овощей, зелени, фруктов****Операция: Обработка овощей, зелени, фруктов**

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Обработка овощей, зелени, фруктов	1.Повторное загрязнение продукции 2.Посторонние включения	Отсутствие Отсутствие	Периодический визуальный контроль Периодический визуальный контроль	Постоянно Постоянно	Повар	Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы Обработка согласно инструкции	Медицинская сестра	Докладная записка
-----------------------------------	--	------------------------------	--	----------------------------	-------	---	--	--------------------	-------------------

Рабочий лист №7

ККТ №7

Технологический процесс: Обработка посуды Операция: обработка гастроемкостей.

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд	1.Повторное загрязнение готовых блюд 2.Посторонние включения	Отсутствие Отсутствие	Периодический визуальный контроль. Периодический визуальный контроль.	Постоянно Постоянно	Шеф-повар Младший воспитатель	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медицинская сестра	Докладная записка

Рабочий лист №8**ККТ №8****Технологический процесс: Порционирование готовой продукции Операция: Порционирование блюд**

Объект контроля				Способы мониторинга			Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Порционирование блюд	1.Повторное загрязнение продукции 2.Посторонние включения	Отсутствие Отсутствие	Периодический визуальный контроль Периодический визуальный контроль	Постоянно Постоянно	Младший воспитатель	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента. Личная гигиена персонала. Инструктаж персонала перед началом работы.	Медицинская сестра	Докладная записка

Приложение № 26. Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению.

№	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателя	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов		Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта	
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки		Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику	
Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража		Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования		Информирование руководства, ремонт оборудования	
Обнаружение несоответствующего инвентаря		Информирование руководства, замена инвентаря	
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока		Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит пост
4	Реализация готовой продукции (выдача)	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, замена блюда

Приложение № 27. Система контроля и анализ качества критических контрольных точек.

Стадии контроля	Оценка риска и источники её предупреждения	Контроль за критическими контрольными точками	Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.	Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.
1.Формирование ассортимента готовой продукции: меню по приёмам пищи.	Использование при составлении меню СанПиН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.3.6.0233-21	Анализ выполнения, утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ.	График приёма пищи по группам, утверждённого администрацией ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда (приложение № 10 действующих)	Пересмотр действующего меню, его корректировка, Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.
Получение сырья для приготовления.	Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в дошкольных учреждениях.	Контроль за соблюдением на стадии получения - ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2, - ТР ТС «022/2011 г.» Пищевая продукция в части её маркировки», - ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки».	Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции.	Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение зав. Производством или ответственного лица за приёмку продуктов.

Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки).	При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмо в, которые могут послужить причиной пищевых отравлений.	Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного	Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных	Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания.
-сыпучих, бакалейных и консервированн ых продуктов.	При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизм ы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и	Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях.	Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в	Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, психрометров). Возврат поставщикам сырья с признаками порчи, либо перезаключение договоров.

Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба)	На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.	Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды.	Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологически инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. соблюдение правил личной гигиены.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Лесного. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).	В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки. При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений.	Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню.	Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов. Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка). Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Лесного. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Технологический процесс по приготовлению готовых блюд.	Высокая степень риска - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья, может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений.	Наличие технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее	Обеспечение постоянного медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года.	Проведение кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы.
Хранение готовой продукции на линии раздачи.	При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение патогенной микрофлоры.	Контроль за температурой работы мармитов на линии раздачи. Использование спецодежды для раздачи и одноразовых перчаток.	Реализация готового питания не более 1-го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды. Раздача горячей пищи не более за 15 минут до	Санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.
Обработка кухонной и столовой посуды.	Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки.	Контроль за температурным режимом воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств.	Проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализа методом йодных проб.	Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с работниками пищеблока о правилах обработки при ручной мойке.

Приложение №28. Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ПрОПМ).

Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге
Биологические опасности: Бактериальная обсемененность	1. Контроль бактериальной обсемененности входящей воды 2. Предварительные и периодические мед осмотры персонала 3. Ежедневный контроль на наличие заболеваний производственного персонала 4. Ограничение доступа посетителей и посторонних лиц на производство 5. Санитарная одежда 6. Личная гигиена персонала 7. Раздельное хранение сырья, готовой продукции, упаковочных средств, несоответствующей продукции. 8. Санитарная обработка и очистка оборудования ежедневная и после окончания очередного производственного процесса 9. Стирка санитарной одежды 10. Исключение перекрестного движения сырья, готовой продукции 11. Планово-предупредительные, текущие ремонты производственного оборудования 12. Обеспечение производства водой, холодом, энергией	1. Контроль эффективности обработки фильтром 2. Контроль условий хранения сырья, готовой продукции, упаковочных материалов 3. Предварительные, периодические медосмотры, вакцинация персонала, наличие санитарных книжек 4. Гигиеническое обучение персонала 5. Контроль эффективности санитарной обработки, дезинфекции путем взятия смывов 6. Контроль соблюдения персоналом личной гигиены и чистоты, опрятного внешнего вида 7. Ведение учета посетителей 8. Контроль состояния производственного оборудования, исправности и работоспособности 10. Контроль подачи всех видов энергии 11. Контроль питьевой воды 12. Контроль эффективности дезинфицирующих и моющих средств	1. Проверка поступления всех видов энергии на производство 2. Проверка исправности оборудования, 3. Внеочередной (внеплановый) медосмотр персонала, гигиеническое обучение, инструктажи 4. Корректировка производственных (технологических) процессов 5. Усиленный лабораторный контроль 6. Санитарная обработка эффективными средствами 7. Отказ от поставщиков сырья 8. Организация хранения готовой продукции, сырья в иных помещениях с обеспечением условий хранения 9. Остановка производства и отпуск готовой продукции 10. Переаттестация персонала 11. Отзыв и изъятие продукции	Приказы, распоряжения, Докладные записки, Гигиенический журнал Журнал учета работы бактерицидной лампы Акты о проведении дезинфекции и дератизации Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности в кладовой Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Химическая опасность: Радонуклиды Цезий-137, стронций-90; Токсичные элементы (цинк, ртуть, свинец, мышьяк) Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1. Выбор, отбор поставщиков сырья, упаковки, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств 2. Контроль сырья 3. Хранение сырья, материалов в условиях, исключающих повторное загрязнение 4. Подготовка питьевой воды 5. Тщательная промывка оборудования и тары питьевой водой после мойки и дезинфекции	1. Контроль поставщиков, изучение поставляемых сырья и материалов перед заключением договора на поставку 2. Входной контроль входящих материалов, упаковки, полуфабрикатов 3. Контроль условий хранения, внутри складского движения материалов 4. Контроль остаточного количества моющих и дезинфицирующих растворов	1. Изоляция и отдельное хранение партии материала, сырья с признаками несоответствия до выяснения степени опасности 2. Отзыв и изъятие продукции 3. Остановка производства 4. Инструктаж для персонала	Докладные записки, Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
Физическая опасность: Строительные материалы	1. Проведение ремонтно-строительных работ планируется во время остановки производства 2. Хранение, подготовку к работе стройматериалов осуществляется в специальном помещении вне производства пищевой продукции 3. При проведении ремонтных работ все оборудование укрывается пленкой 4. После окончания строительных и ремонтных работ весь строительный мусор удаляется немедленно.	1. Контроль участков стен, кровли, пола нуждающейся в ремонте и своевременный ремонт	1. Остановка процесса ремонта 2. Остановка производства, удаление продукции, сырья из ремонтируемого помещения	Приказы, распоряжения, Докладные записки

Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	1. Установка защитных экранов на окнах и входных группах 2. Установка отпугивателей, ловушек 3. Мероприятия по дератизации, дезинсекции 4. Регулярная очистка и удаление отходов 5. Запрет на прием пищи и хранению продуктов питания в производственных помещениях	1. Контроль наличия защитных средств на окнах и входных группах 2. Своевременное удаление трупов вредителей и очистка ловушек 4. Контроль исполнения запрета на прием пищи в производственных помещениях 5. Личная ответственность персонала 6. Заключение договора на дератизацию, дезинсекцию, соблюдение графика обработки	1. Уничтожение грызунов, птиц, насекомых при полной остановке производства с привлечением специализированных служб	Договоры на проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации Приказы Распоряжения Докладные записки Акты дезинфекции и дератизации
Личные вещи	1. Личные вещи персонала хранятся в раздевалке отдельно от рабочей одежды. 2. Ношение украшений, накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено 3. В карманах специальной одежды запрещено носить личные вещи 4. Запрет жевания резинки на рабочем месте	1. Контроль исправности и достаточности шкафов для персонала 2. Визуальный контроль ношения украшений, лака, накладных ногтей и ресниц 3. Визуальный контроль за поведением персонала на рабочих местах	1. Повторный инструктаж и аттестация персонала 2. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 3. Переработка продукции	Докладные записки, журнал инструктажей, приказы, распоряжения
Бумага и упаковочные материалы	1. Бумага, упаковочные материалы, немедленно удаляются	1. Контроль использования упаковки, хранение упаковочных средств, отходов и мусора	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные записки, накладные, приказы, распоряжения
Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге

Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	1. Ношение накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено. 2. Волосы должны быть полностью закрыты. 3. Проведение гигиенических процедур (расчесывание волос, стрижка волос и ногтей, удаление волос) вне бытового помещения для персонала или санитарной комнаты запрещено. 4. В производственных помещениях запрещено сплевывание, отхаркивание, жевание резинки. Рекомендовано воздержаться от кашля и чихания вблизи пищевой продукции	Ежесменная проверка персонала медицинским работником 2. Визуальный контроль	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные Акты о нарушениях Приказы Распоряжения
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования – гайки, шурупы, болты, винты).	1. При производстве работ все мелкие части (шурупы, гайки, винты, болты и пр.) складывать в специальный ящик с магнитом. 2. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской. 3. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса. 4. Во время проведения ремонта закрывать крышки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами	1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции 2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы производство на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. 3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные Дефектные ведомости, акты выполненных работ Акты о нарушениях Приказы Распоряжения

Осколки стекла	1. Использование сеток, сит или фильтров 2. Наличие соответствующих крышек (колпаков) над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или пищевой продукции 3. Лампы освещения должны иметь защитные плафоны или экраны из небьющихся материалов	1. Записи разрушения стеклянных изделий 2. Регулярный осмотр целостности защитных экранов	1. Контрольная фильтрация продукции 2. Переработка или утилизация продукции	Распоряжение Акт об утилизации Акт возврата сырья поставщику
Продукты износа оборудования (осколки деталей, смазочные материалы)	1. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской. 2. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса. 3. Во время проведения ремонта закрывать люки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами. 4. Смазочные материалы и теплопроводящие жидкости должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, если существует опасность прямого или непрямого контакта с продукцией. 5. Процедура возврата оборудования на производство после технического обслуживания должна предполагать очистку, санитарную обработку и проверку перед эксплуатацией	1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции 2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. 3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.	1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции	Докладные Дефектные ведомости, акты выполненных работ Акты о нарушениях Приказы Распоряжения

Загрязняющий фактор от окружающей предприятие среды (пыль, семена деревьев, растений)	1. Наличие защитных сеток, сит на окнах и вентиляционных шахтах, устройств для автоматического закрывания дверей 2. Регулярная тщательная очистка территории от мусора, уход за растениями, удаления сорняков, влажная уборка территории	1. Контроль санитарного состояния пищеблока 2. Контроль целостности защитных средств	1. Монтаж защитных устройств 2. Влажная уборка, удаление загрязнителя 3. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие	Приказы Распоряжения
---	---	---	--	-------------------------

Приложение № 29. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных 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

Программу разработали:

Заведующий МАДОУ
«Детский сад № 29 «Даренка» _____ Ю.В. Рябцун

Заместитель заведующего по ХЧ _____ Л.В. Ленкова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575776

Владелец Рябцун Юлия Викторовна

Действителен с 04.08.2021 по 04.08.2022