

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 15
муниципального образования Усть-Лабинский район

352314 Краснодарский край, Усть-Лабинский район, х. Красный,
ул. Красная, 29; Тел.: (8-86135) 75669; E-mail: dsad15ustlab@mail.ru

«Утверждаю»:
Заведующий МКДОУ № 15
Т.М.Камынина
Приказ от 02.08.2021 № 54-П

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
с применением принципов ХАССП за соблюдением
санитарно-эпидемиологических требований и
проведением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий при оказании услуг
при организации питания детей
в муниципальном казенном дошкольном
образовательном учреждении детский сад № 15
муниципального образования Усть-Лабинский район**

х. Красный, 2021

Паспорт юридического лица

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 15 муниципального образования Усть-Лабинский район (далее - ДООУ № 15) является некоммерческой организацией, детским садом созданным для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

ДООУ № 15 - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: дошкольное образование (Лицензия от 10.11.2017г. серия 23Л01 № 0005435, регистрационный № 08572 срок действия – бессрочно, выдана Министерством образования, науки молодежной политики Краснодарского края;

Учредителем является Администрация муниципального образования Усть-Лабинский район

Юридический и почтовый адрес учреждения: 352314 Краснодарский край, УстьЛабинский район, х. Красный, ул. Красная, 29, телефон: 8-86135-75669

Заведующий ДООУ: Камынина Татьяна Михайловна, телефон: 8-86135-75669

Ответственный за организацию питания: Походнякова Юлия Васильевна, заведующий хозяйством

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г №16 утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарноэпидемиологические 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)», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с действующими изменениями, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложению №1 - «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативноправовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МКДООУ № 15 (далее - Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| № п/п | должность | Раздел работы по осуществлению производственного контроля |
|-------|-------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников • Организация плановых медицинских осмотров работников • Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений |
| 2 | воспитатель | Составление расписания НОД <ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; |

| | | |
|---|--------------------------------------|---|
| 3 | Ответственный за организацию питания | <ul style="list-style-type: none"> • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> — цикличное меню; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за организацией питания, отслеживания витаминизации блюд, ведение учетной документации. |
| 4 | заведующий хозяйством | <ul style="list-style-type: none"> - накопительная ведомость. <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - журнал контроля температурного режима холодильного оборудования; - документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых |
| | заведующий хозяйством | <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. |

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

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

2.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

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

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

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

2.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

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

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

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

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

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

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

Приложение № 2 - Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока.

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.

При организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования (СП 2.4.3648-20 п.2.4.6.):

3.2. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: горячий цех, холодный, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. Пищеблок оборудован необходимым технологическим оборудованием, имеются разделочные столы для готовой и сырой продукции.

3.3. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

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

Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3. 4.В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией на основании договора.

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

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

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 продуктов, поступающей пищевой продукции

Приложение № 3.1. - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

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

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

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

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

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4.5. 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.

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

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

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

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

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

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

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

4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

4.7. 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.

4.8. 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.

4.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение № 5), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре $250 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более 2,5 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре $220 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Оладьи, сырники готовят в соответствии с технологической картой.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

4.10. Обработку яиц проводят в специально емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

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

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

4.14. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

4.14.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

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

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

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

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

4.16. Фрукты, включая citrusовые, тщательно моют.

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

4.18. Рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

4.19. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек (Приказ заведующего Учреждением). Результаты контроля регистрируются в:

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

Приложения № 6.1. - Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

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

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

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 7;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.22. В учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

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

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

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

5.2.1 ***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 - Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.

При организации питания детей, в учреждении, изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение № 8) и не использует перечень продуктов, указанных в Приложении № 7 в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.2.2. ***Хранение поступающего пищевого сырья*** - осуществляется в соответствии с СанПиН, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение № 4 и Приложение № 4.1.).

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

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

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

5.2.4 *Условия хранения* салатов при раздаче.

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

5.2.5 *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 в холодильниках.

Приложение № 4.1. - Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. *Особенности хранения и реализации* готовой пищевой продукции пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение № 9). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН.

6.3. **Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.**

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

Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение № 3, Приложение № 3.1.). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

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

- При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, технологическое исполнение соуса и гарнира.

6.4 Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 6, Приложение № 6.1.), который хранится в течение года.

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

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

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

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

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

6.5.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

6.6 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

Лабораторный контроль (Контракт с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии») Органолептическая оценка (согласно Приложения № 7.1)

6.7 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции - после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений по мере необходимости: Приложение № 10 - Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Приложение № 10.1. - График генеральной уборки пищеблока.

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

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

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

6.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

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

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

7.2 Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорнодвигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

7.3 Производственный контроль включает:

7.3.1. Наличие в учреждении официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

- на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда);

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

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

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

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

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

7.3.7 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

7.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния

на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП учреждения.

7.6. Учреждение осуществляет контроль за соблюдением требований санитарного законодательства РФ, направленных на предупреждение контаминации возбудителей брюшного тифа и (или) паратифов путем контроля и проверки поступающих продуктов, сырья. А также лабораторному обследованию кала на наличие возбудителей брюшного тифа и (или) паратифов подлежат лица, поступающие на работу.

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

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

8. Перечни должностей, подлежащих гигиеническому обучению.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Министерство здравоохранения № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 12 - Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 13 - Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ № 229 от 29.06.2002г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

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

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

9. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ.

7. Иное.

10. 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 | Кратность контроля и сроки исполнения | Ответственный |
|---|---|-----------------------|
| Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории | | |
| Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. | заведующий хозяйством |
| Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). | заведующий хозяйством |
| Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов (по мере накопления). | заведующий хозяйством |
| Температура воздуха, влажность и кратность проветривания | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН | заведующий хозяйством |

| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах, состояние кровли, фасада здания, отмостки | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней | заведующий хозяйством |
| Состояние осветительных приборов | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) | заведующий хозяйством |
| Кратность и качество уборки помещений | Еженедельно | Ответственный за организацию питания |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды | Ежемесячно | заведующий хозяйством |
| Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | заведующий хозяйством |

| | | |
|--|---|--|
| Соблюдение теплового режима ДОУ | <ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (май - июнь). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (июль-август) с составлением акта | заведующий хозяйством |
| Состояние систем водоснабжения, работа сантехприборов | <ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта | заведующий хозяйством |
| 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 и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом; | Каждая партия | заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |

| | | |
|---|--|---|
| хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; сроки и условия хранения пищевой продукции; время смены кипяченной воды; температура и влажность на складе; температура холодильного оборудования; | Ежедневно | заведующий хозяйством, ответственный за организацию питания |
| Приготовление пищевой продукции: - соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; - поточность технологических процессов; - температура готовности блюд; | Каждый технологический цикл | Ответственный за организацию питания |
| Обработка посуды и инвентаря: - содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; - обработка инвентаря для сырой готовой продукции; | Ежедневно | Ответственный за организацию питания |
| Наличие согласованного примерного 10 дневного меню | Один раз в полугодие перед началом сезона | Ответственный за организацию питания |
| Профилактика дефицита йода | Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли | Ответственный за организацию питания |
| Бракераж сырых скоропортящихся продуктов | Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала | Ответственный за организацию питания |
| Бракераж готовой продукции | Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала | Ответственный за организацию питания |
| Ведение и анализ накопительной ведомости | Ежедневно | заведующий хозяйством |
| Отбор и хранение суточной пробы | Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения | Ответственный за организацию питания |

| | | |
|--|---|--------------------------------------|
| Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока | Контроль за заполнением журнала состояния здоровья сотрудников пищеблока; | Ответственный за организацию питания |
| Качество термообработки кулинарных изделий | Органолептическая оценка готовых блюд | Ответственный за организацию питания |
| Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности | | |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка | 2 раз в год, сентябрь, май | воспитатели |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Постоянно | воспитатели |
| Соблюдение использования технических средств обучения | Постоянно | воспитатели |
| Продолжительность прогулок | Постоянно | воспитатели |
| Режим дня и занятий | 1 раз в неделю и при составлении расписания | воспитатели |
| Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей | занятий • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). | воспитатели |

• Ежемесячный медико-

| | | |
|---|---|-------------|
| Требование к организации физического воспитания | • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медикопедагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики | воспитатели |
|---|---|-------------|

| Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников | | |
|---|---|--------------------------------------|
| Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур | Постоянно | воспитатели |
| Контроль за утренним приемом детей | Ежедневно | воспитатели |
| Осмотр воспитанников на педикулез | 1 раз в месяц | воспитатели |
| Плановые осмотры | По графику | воспитатели |
| Вакцинация | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | заведующий |
| Осмотр воспитанников на педикулез | 1 раз в месяц | воспитатели |
| Организация и проведение санитарнопротивоэпидемиологических мероприятий при карантине | По необходимости | заведующий |
| Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников | | |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | Ежедневно | Ответственный за организацию питания |
| Термометрия сотрудников | Ежедневно | Ответственный за организацию питания |
| Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение | <ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок.) | Ответственный за организацию питания |
| Контроль за проведением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками санитарно-гигиенического обучения | •Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) | Ответственный за организацию питания |
| Контроль охраны окружающей среды | | |
| Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | 3 раза в неделю 1 раз в три месяца | заведующий хозяйством |

| | | |
|-------------|--|-----------------------|
| Дезинфекция | По необходимости | заведующий хозяйством |
| Дезинсекция | Истребительные мероприятия - не реже 1 раза в 3 месяца | заведующий хозяйством |
| Дератизация | Истребительные мероприятия - не реже 1 раза в 3 месяца | заведующий хозяйством |

11. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим

11.1. Выполнение принципов ХАССП

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН, а именно:

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста;

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций (Приложение № 16)

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

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

Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение № 19)

11.2. Документация программы ХАССП

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

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение № 13);

- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);

- информацию о производстве;

- процедуры мониторинга;

- процедуры проведения корректирующих действий;

- программу внутренней проверки системы ХАССП; - перечень регистрационно-учетной документации.

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

1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение № 3)

2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 3.1.)

3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения № 6, № 6.1.)

4) Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 14)

5) Журнал здоровья персонала (Приложение 15)

6) Личные медицинские книжки каждого работника

- 7) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 8) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 9) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение № 4.)
- 10) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

(Приложение № 4.1.)

- 11) Акты на выполненные работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
 - 12) Санитарный журнал МКДОУ (Приложение № 20)
 - 13) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение № 27)
 - 14) Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников ДОУ №15 (Приложение № 21)
 - 15) Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля (Приложение № 22)
 - 16) Журнал по уборке и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение № 23)
 - 17) Журнал учета работы бактерицидного облучателя в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение № 24)
 - 18) Журнал дезинфекции посуды на пищеблоке (Приложение № 25)
 - 19) Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение № 26)
- Журнал регистрации температуры в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение № 17)

Приложение № 1

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

Наименование нормативного документа

- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.
- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»
- 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)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)
- 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)

- 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)
- 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)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)
- Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДООУ)
- ФЗ №2 от 09.01.96г Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»
- ФЗ№29 от 02.01.2000г Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
- Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
- СП 1.1.2193-07 от27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;

- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока

| Наименование помещения | Оборудование |
|---|---|
| Кладовая (овощной склад, продуктовый склад) | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (холодильники) |
| Цех первичной обработки продуктов | Производственные столы, эл. мясорубки, электроводонагреватель, весы электронные, моечные ванны, раковина для мытья рук контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Цех приготовления пищи | Производственные столы, электрическая плита, шкаф жарочный, зонт вытяжной электрический, весы электронные, холодильник, моечные ванны, раковина для мытья рук, стеллаж. |

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | дата выработки | изготовитель | поставщик | количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
|---|--------------|---------|----------------|--------------|-----------|---|--|--|--|-----------------------------------|-----------------------------|------------|
| | | | | | | | | | | | | |

**Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования**

| Наименование | Наименование | Температура в градусах Цельсия | | | | | |
|-----------------------------|---------------------------|--------------------------------|---|---|---|-------|----|
| | | месяц/дни: (ежедневно) | | | | | |
| производственного помещения | холодильного оборудования | 1 | 2 | 3 | 4 | | 30 |
| | | | | | | | |

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

| N п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) | | | | | |
|-------|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | | |

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| | | |
| | | |
| Выход: | | |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества | | | | Витамин / мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Технология приготовления:

Приложение № 6
(Приложение N 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---|--|-------------------------------------|--|------------|
| | | | | | | | |

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение № 6.1.

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

Система оценки бракеража готовой продукции:

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда). **2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего** (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени

готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

Приложение № 7
(Приложение N 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 8
(Приложение N 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

Таблица 1

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

| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|---|---|----------------|-----------|
| | | 1 - 3 года | 3 - 7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочная продукция | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |

| | | | |
|----|---|-----|-----|
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 50 | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Соки фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, | 25 | 30 |

| | | | |
|----|---|-----|-----|
| | в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | | |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

Приложение № 9

График выдачи готовых блюд с пищеблока за период с 01 сентября по 31 мая.

| | Группа раннего возраста | Младшая | Средняя | Старшая | Подготовительная к школе |
|-----------|-------------------------|---------|---------|---------|--------------------------|
| ЗАВТРАК | 8.20 | 8.20 | 8.20 | 8.20 | 8.20 |
| 2 ЗАВТРАК | 9.45 | 9.55 | 9.55 | 9.50 | 10.05 |
| ОБЕД | 11.30 | 11.45 | 12.00 | 12.15 | 12.25 |
| ПОЛДНИК | 15.20 | 15.20 | 15.20 | 15.15 | 15.20 |

График выдачи готовых блюд с пищеблока за период с 01 июня по 31 августа.

| | Группа раннего возраста | Младшая | Средняя | Старшая | Подготовительная к школе |
|-----------|-------------------------|---------|---------|---------|--------------------------|
| ЗАВТРАК | 8.20 | 8.20 | 8.20 | 8.20 | 8.20 |
| 2 ЗАВТРАК | 9.40 | 9.50 | 9.50 | 9.45 | 10.00 |
| ОБЕД | 11.30 | 11.45 | 12.00 | 12.15 | 12.20 |
| ПОЛДНИК | 15.20 | 15.20 | 15.20 | 15.15 | 15.20 |

Приложение № 10

Периодичность проведения уборки, мойки, кварцевания, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе изготовления пищевой продукции

1. Уборка, мойка, кварцевание (длительность не менее 15 минут), текущая дезинфекция производственных помещений, радиаторов, подоконников и оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции производится ежедневно с периодичностью не реже 1 раз в 2 часа.

2. Мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти производится еженедельно.
3. Генеральная уборка проводится в конце рабочей недели с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
4. Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями не реже 1 раза в квартал (в том числе по заявкам).

Приложение № 10.1

График уборки пищеблока

Ежедневно проводить уборку: мытье стен, дверей, полов удаление пыли и паутины протирание окон, подоконников протирание радиаторов

Еженедельно проводить:

понедельник -мытье мебели, оборудования, инвентаря
вторник - мытье осветительной арматуры
среда - очистка стекол от пыли и копоти
четверг - чистка кастрюль и иной посуды
пятница -мытье холодильников;

Один раз в неделю:

генеральную уборку проводить с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря, согласно инструкции проведения уборки на пищеблоке. Не допускается подметать пол веником и вытирать пыль сухой ветошью. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

Этапы генеральной уборки пищеблока:

- приготовление уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
- использование специальной спецодежды, резиновых перчаток, при необходимости маски (респиратора);
- удаление отходов из помещения;
- отключение от сети холодильного и технологического оборудования и электроприборов;
- обеспечение свободного доступа к стенам и полу за ними (отодвигание столов); - мытье всех поверхностей шкафов, столов и оборудования с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- мытье стен с использованием моющих и дезинфицирующих средств, с тщательной обработкой мест, прилегающих к выключателям, дверным ручкам, наличникам, раковине для мытья рук;
- мытье окон теплой водой с добавлением моющих средств для окон; - обработка пространства за отопительными батареями и внутри них ершом, смоченным моющим и дезинфицирующим раствором;
- мытье полов дезинфицирующим раствором с добавлением моющих средств; - смывание дезинфицирующего раствора со всех поверхностей и оборудования чистой водой;
- расстановка мебели по своим местам;

-обработка уборочного инвентаря; -проветривание помещения в течение 30 мин;
Использование дезинфицирующих средств осуществляется строго в соответствии с инструкцией по применению (с учетом концентраций раствора и экспозиции)!

Приложение № 11

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессионально-гигиенической подготовке
в соответствии с установленными требованиями**

1. Заведующий
2. Воспитатель
3. Учитель-логопед
4. Педагог-психолог
5. Музыкальный руководитель
6. Делопроизводитель
7. Младший воспитатель
8. Заведующий хозяйством
9. Повар
10. Кухонный рабочий
11. Рабочий по стирке и ремонту спецодежды
12. Рабочий по комплексному обслуживанию здания
13. Дворник

Приложение № 12

**Перечень должностей работников, подлежащих профессионально-гигиеническому
обучению**

1. Заведующий - 1 раз в 2 года
2. Воспитатель - 1 раз в 2 года
3. Музыкальный руководитель 1 раз в 2 года
4. Учитель-логопед 1 раз в 2 года
5. Педагог-психолог 1 раз в 2 года
6. Делопроизводитель- 1 раз в 2 года
7. Младший воспитатель - 1 раз в год
8. Заведующий хозяйством - 1 раз в год
9. Повар - 1 раз в год
10. Кухонный рабочий - 1 раз в год
11. Рабочий по стирке и ремонту спецодежды - 1 раз в 2 года
12. Рабочий по комплексному обслуживанию здания 1 раз в 2 года
13. Дворник - 1 раз в 2 года

Приложение № 13

Политика

МКДОУ № 15 в области качества и безопасности выпускаемой продукции.

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МКДОУ № 15 в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство МКДОУ № 15 несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.

Приложение № 14
(Приложение N 1
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец)

Гигиенический журнал (сотрудники)

| N п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|-------|------|--|-----------|---|---|--|--|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Приложение № 15

Журнал здоровья

| № п/п | Ф.И.О. работника | Должность | Месяц/дни: | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|------------------|-----------|------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Приложение № 16

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих 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.). Дезинфекция поверхностей и мебели, а также кварцевание помещений производится не реже 1 раза в 2 часа.

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

Влажная уборка спортивного/музыкального зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 15 минут.

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

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

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

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

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

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

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится не реже одного раза в неделю (в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20) 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 санитарнопротивоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

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

10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

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

12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

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

13. Игрушки моются ежедневно и в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

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

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

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

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

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

Приложение № 17

Журнал термометрии сотрудников (COVID-19)

| № п/п | Дата измерения | Ф. И. О. сотрудника | Должность | Температура сотрудника | Ф. И. О., должность сотрудника, проводившего измерение температуры | Подпись сотрудника проводившего измерение температуры |
|-------|----------------|---------------------|-----------|------------------------|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Приложение № 18

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

1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

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

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

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение N 16).

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

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

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

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

6. Воспитатели и младшие воспитатели обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

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

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

Требования к соблюдению санитарных правил

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

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

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

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

Приложение № 20

Санитарный журнал МКДОУ № 15

| Дата проверки | Краткая характеристика санитарного состояния в день проверки и предложения по устранению недостатков | Отметка об исполнении |
|---------------|--|-----------------------|
| | | |

Приложение № 21

**Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу
санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников
МКДОУ № 15 МО Усть-Лабинский район**

| Дата, время | Наименование и краткая характеристика аварийной ситуации | Мероприятия, проведенные для предотвращения и ликвидации последствий аварийной ситуации | Подписи ответственных лиц |
|-------------|--|---|---------------------------|
| | | | |
| | | | |

Приложение № 22

**Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов
и оборудования**

| Дата профилактического осмотра | Перечень осмотренного оборудования | Результаты профилактического осмотра | Отметка об устранении выявленных дефектов | Подписи ответственных |
|--------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|---|-----------------------|
| | | | | |
| | | | | |

Приложение № 23

**ЖУРНАЛ уборки и дезинфекции помещений в целях предупреждения
распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)**

| № п/п | Дата уборки | Время уборки | Наименование дезсредства | Ф.И.О. лица, проводившего уборку | Подпись |
|-------|-------------|--------------|--------------------------|----------------------------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |

Приложение № 24

ЖУРНАЛ Учета работы бактерицидного облучателя

| Дата | Название помещения | Время проведения обезвреживания воздуха в помещении | Ф.И.О. лица, ответственного за проветривание | Подпись |
|------|--------------------|---|--|---------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | | | | |

Приложение № 25

ЖУРНАЛ дезинфекции посуды

| Дата | Время | Посуда без остатков пищи | Наименование дезинфицирующего средства, его концентрация | Ф.И.О., ответственного за проведение дезинфекции | подпись лица, |
|------|-------|--------------------------|--|--|---------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |

Приложение № 26

**ЖУРНАЛ контроля проветривания помещений
в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции
(COVID-19)**

| Дата | Время проветривания | Наименование помещения | Длительность проветривания помещения, мин. | Ф.И.О. лица, ответственного за проветривание | Подпись |
|------|---------------------|------------------------|--|--|---------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |

Приложение № 27

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

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