

УТВЕРЖДЕНА  
приказом МБДОУ  
«Детский сад №39 «Солнышко»  
от 25.08.2023г. № 107  
Заведующий \_\_\_\_\_ К.Ю. Мансурова

ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД №39 «СОЛНЫШКО»  
Г.ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

г.Феодосия  
2023

## СОДЕРЖАНИЕ

1.1 Пояснительная записка .....	3
1.2 Краткая характеристика объекта .....	3
1.3 Перечень ответственных специалистов за организацию и осуществление производственного контроля.....	4
1.4 Перечень мероприятий и должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля; формы учёта и виды контроля .....	4
Раздел 2. Организация производственного контроля безопасности пищевой продукции с применением принципов ХАССП .....	7
2.1. Проведение анализа рисков .....	7
2.1.1. Виды опасных факторов (опасностей).....	7
2.1.2. Определение уровней опасностей.....	8
2.1.3. Анализ опасностей.....	8
2.2. Определение критических контрольных точек (ККТ).....	12
2.4. Установление системы мониторинга ККТ .....	13
2.5. Установление коррекций и корректирующих действий.....	15
2.5.1. Перечень возможных отклонений и корректирующих действий .....	15
2.5.2. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению .....	17
2.5.3 Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:.....	18
2.6. Установление процедур проверки .....	18
2.7. Создание документации и ведение учёта .....	18
2.7.1. Документация программы производственного контроля безопасности пищевой продукции МБДОУ «Детский сад №39«Солнышко» .....	18
2.7.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля .....	19
Раздел 3 Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований. Организация .. питания в ДОУ .....	19
3.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.....	19
3.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий .....	22
3.3 Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений .....	25
Раздел 4. Приложение .....	26

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1 Пояснительная записка

Настоящая программа муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №39 «Солнышко» г.Феодосии Республики Крым» (далее ДОУ) устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля безопасности пищевой продукции и разработана на основе принципов ХАССП.

*Целью* производственного контроля качества пищевой продукции в ДОУ является обеспечение соблюдения обязательных требований Технического регламента Таможенного союза и нормативно-правовых актов санитарного законодательства к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления, хранения, транспортировки, реализации и утилизации).

В настоящей программе используются следующие принципы ХАССП:

*Принцип 1. Проведение анализа рисков.* Анализ и выявление рисков, оценка их значимости и ранжирование на всех этапах производства от поступления сырья до реализации готового продукта.

*Принцип 2. Критические Контрольные Точки (ККТ).* Выявление критических контрольных точек производственного процесса.

*Принцип 3. Критические пределы для каждой ККТ.* Задание максимальных значений для каждой критической контрольной точки. С помощью данного принципа вводятся пределы для ККТ, необходимые для системы мониторинга и контроля. Превышение данных значений свидетельствует об увеличении рисков производства небезопасной продукции.

*Принцип 4. Система мониторинга и контроль.* Разработка системы мониторинга по каждой ККТ для обеспечения контроля на производстве

*Принцип 5. Корректирующие действия.* Составление регламента для персонала, в случае превышения предельных значений для каждой ККТ. Разработка инструкций и определение корректирующих действий для восстановления пределов критических контрольных точек.

*Принцип 6. Проверка системы ХАССП.* Разработка системы верификационных мероприятий для проверки и контроля правильности функционирования системы ХАССП в ДОУ.

*Принцип 7. Документация ХАССП.* Разработка полного комплекта документации, в том числе, журналов и инструкций по ХАССП.

Настоящая программа разработана в соответствии с нормативными актами по санитарному законодательству, в соответствии с Федеральными законами и региональными актами; Техническими регламентами Таможенного союза и Евразийского экономического союза (Приложение 3).

### 1.2 Краткая характеристика объекта

Наименование учреждения	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №39 «Солнышко»
Адрес	298182, Республика Крым, г. Феодосия, с. Солнечное, ул. Центральная, д. 19
Учредитель	Муниципальное образование городской округ Феодосия Республики Крым. Адрес: 298100 г.Феодосия, ул. Земская, 4.

	<p>Функции и полномочия учредителя осуществляет Муниципальное казенное учреждение «Управление образования Администрации города Феодосии Республики Крым»,  адрес: 298100 г.Феодосия, ул. Русская, 4; тел: (36562) 3-14-71,  Официальный сайт: <a href="http://feofedu.org.ru">feofedu.org.ru</a>,  Е-mail: <a href="mailto:uo-feoadm@mail.ru">uo-feoadm@mail.ru</a>, <a href="mailto:uo@feo.rk.gov.ru">uo@feo.rk.gov.ru</a>, <a href="mailto:uol@feo.rk.gov.ru">uol@feo.rk.gov.ru</a></p>
Виды осуществляемой деятельности	Образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования основным и дополнительным, присмотр и уход за детьми
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 30.06.2016 № 0433, серия 82ЛО1 № 0000475 Срок действия: бессрочно. Уровень образования: дошкольное образование, дополнительное образование детей и взрослых. (Приложение 1)
Лицензия на осуществление медицинской деятельности	- Лицензия на осуществление медицинской деятельности от 15.09.2021 №ЛО-82-01-001413 Срок действия: бессрочно. (Приложение 2)
Характеристика здания	Здание двухэтажное, материал построек – альминский камень, площадь 1777,9 квадратных метров
Характеристика земельного участка	Территория, площадью 9365 квадратных метров, ограждена бетонной изгородью
Характеристика инженерных систем	Централизованное водоснабжение, автономное газовое отопление, централизованная канализация. Освещение естественное и искусственное. Вентиляция естественная приточно-вытяжная.

### **1.3 Перечень ответственных специалистов за организацию и осуществление производственного контроля**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность
1.	Мансурова К.Ю,	заведующий
2.	Скорозвон Е.В.	медицинская сестра
3.	Кириенко С.П.	заведующий хозяйством (завхоз)
4.	Таранец С.В., Харинюк А.А.	повара
5.	Самойлова Н.Г.	старший воспитатель
6.	Ухлова Г.Ю.	кладовщик

### **1.4 Перечень мероприятий и должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля; формы учёта и виды контроля**

Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный
--------------------------	---------------	-------------	---------------

Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	1 раз в год	приказ	заведующий
Разработка и утверждение должностных инструкций	1 раз в три года	наличие инструкций	старший воспитатель, заведующий
Контроль прохождения первичных медицинских осмотров по приказу МЗ РФ от 12.04.2011 г. № 302Н	при приеме на работу, затем 1 раз в год	наличие медицинских книжек	заведующий
Обеспечение наличия в учреждении официально действующих нормативно методических документов	постоянно	наличие документов	заведующий
Контроль за системой электроснабжения	постоянно	акты приемки	завхоз
Контроль за состоянием освещения	постоянно	ежедневный обход	завхоз
Контроль за состоянием системы отопления	постоянно	акты приемки	завхоз
Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещениях, проветривания	постоянно	акты при наличии нарушений	завхоз

Контроль за состоянием канализации	постоянно	акты приемки	завхоз
Контроль за содержанием территории учреждения	постоянно	ежедневный обход	завхоз
Контроль за вывозом бытовых отходов	по графику	акт выполненных работ	завхоз
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	постоянно	акт при наличии нарушений	завхоз
Контроль за качеством уборки	постоянно	акт при наличии нарушений	медсестра
Контроль качества проведения генеральных уборок помещений учреждения	по графику	журнал генеральных уборок	медсестра
Контроль за наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезрастворов	постоянно	наличие сертификатов и инструкций по использованию моющих и дезсредств	медсестра

Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	1 раз в квартал	акт выполненных работ	медсестра
Контроль за текущим состоянием и работой оснащения и оборудования пищеблока	постоянно	акты при наличии нарушений акты выполненных работ	завхоз
Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования на складах и пищеблоке.	постоянно	журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	медсестра
Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - правила приёмки сырья и продуктов питания; - контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сопроводительной документации; - контроль за условиями и сроками хранения сырья на складе;	постоянно	Наличие сопроводительных документов на поступающее сырьё и продукты питания. Ведение учётной документации пищеблока по утвержденной форме: - «Журнал учёта температуры и влажности в складских	медсестра кладовщик повар
- контроль за соблюдением сроков годности и реализации, поступившего на склад сырья и продуктов питания; - контроль за технологией и качеством готовых блюд, - контроль за правильностью выполнения утверждённого примерного двухнедельного меню, нормами выхода готовых блюд и напитков.		помещениях» - «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» - «Журнал бракеража готовой продукции» - Утверждённое примерное двухнедельное меню. - Акты при наличии нарушений. - Протоколы лабораторных исследований готовых блюд и напитков.	заведующий медсестра кладовщик

Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - правильностью мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря; - проведением ежедневных, еженедельных генеральных уборок всех помещений пищеблока; - контроль за наличием запаса дезинфицирующих и моющих средств, правильностью их использования; - контроль за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока.	постоянно	Наличие инструкций, журнала проведения генеральных уборок на пищеблоке. Наличие сопроводительной документации на моющие и дезинфицирующие средства.	медсестра повар
Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники)	медсестра
Контроль за выполнением норм питания детей	ежемесячно	Журнал «Ведомость контроля за рационом питания»	медсестра
Контроль за организацией питьевого режима	постоянно	акт при наличии нарушений	медсестра

## **Раздел 2. Организация производственного контроля безопасности пищевой продукции с применением принципов ХАССП**

### **2.1. Проведение анализа рисков**

Группа ХАССП выявила и оценила все возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах в пищеблоке МБДОУ «Детский сад №39 «Солнышко». Для каждой из идентифицированных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, определен приемлемый уровень этой опасности.

При определении уровня опасностей были приняты во внимание требования, установленные законодательством и органами государственного управления.

#### **2.1.1. Виды опасных факторов (опасностей)**

Микробиологические - большинство патогенных бактерий, плесени, вирусы.

Химические - химические вещества, консерванты (моющие средства, отдельные пищевые добавки и др.)

Физические - агенты, причиняющие физический вред потребителю (стекло, пластмасса, любые посторонние включения).

Аллергены - все ингредиенты в выпускаемой продукции, способные вызвать пищевую аллергию.

### 2.1.2. Определение уровней опасностей

Исходя из практического опыта, проведена оценка вероятности реализации в ДОУ опасных факторов, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- 1 – практически равна 0, маловероятно (например, 1 раз в несколько лет);
- 2 – незначительная (1 раз в год или реже); 3 – значительная (1 раз в полгода и реже); 4 – высокая (еженедельно).

Также экспертным путем группа оценила тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

1 – легкое: Практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует.

2 – средней тяжести: Тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.

3 – тяжелое: Серьезные нарушения, повлекшие госпитализацию.

4 – критическое: Приводит к продолжительной нетрудоспособности, инвалидности или к смертельному (летальному) исходу.

### 2.1.3. Анализ опасностей

1. Опасные факторы, связанные с персоналом и производственной средой (Таблица 1).
2. Опасные факторы на этапе приемки сырья и пищевых продуктов (Таблица 2).
3. Опасные факторы, связанные с хранением поступающего пищевого сырья (Таблица 3)
4. Опасные факторы, связанные с технологией приготовления и хранением готовых блюд (Таблица 4).

Таблица 1

#### 1. Опасные факторы, связанные с персоналом и производственной средой

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
<b>Микробиологические опасности</b>		
Персонал	Наличия заболеваний персонала Заражение через грязные руки, которые могут быть источником патогенной и условно- патогенной микрофлоры.	<b>Да</b> При ненадлежащем осмотре персонала, допуске к работе персонала с признаками заболеваний. При несоблюдении правил мытья рук.
Вода	Микробиологические показатели Химические показатели	<b>Да</b> При несоответствии по микробиологическим и химическим показателям

Наличие плесени в производственных помещениях	Перекрестное загрязнение пищевой продукции через воздух	<b>Да</b> При повышенной влажности в помещении и ненадлежащем состоянии помещений, при отсутствии вентиляции или ее неисправности
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Являются переносчиками инфекционных заболеваний.	<b>Да</b> При отсутствии профилактических мероприятий, предупреждающих заселение объектов грызунами, наличии нор грызунов, нарушении периодичности проведения дератизации, дезинсекции, отсутствии защитных сеток на открывающихся фрамугах.
<b>Химические опасности</b>		
Остаточные количества моющих, дезинфицирующих средств	Ингибирующие вещества. Источник – моющие и дезинфицирующие вещества	<b>Да</b> При нарушении требований к приготовлению растворов, инструкций по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря, посуды, при недостаточном смывании моющих и дезинфицирующих средств
Остаточные количества средств для обработки помещений от грызунов и насекомых	Могут быть источником перекрестного химического заражения пищевых продуктов	<b>Да</b> При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
<b>Физические опасности</b>		
Строительные материалы (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов	<b>Да</b> Неудовлетворительное состояние стен, потолков; отсутствие косметического ремонта стен и потолков; проведение строительных работ во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов, оборудования, инвентаря, посуды; ненадлежащая уборка.

Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	Да При несоблюдении личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы	Да При несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов	Да При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Загрязняющий фактор из окружающей среды	Пыль, семена растений. Источник микробиологического загрязнения	Да При отсутствии защитных сеток на окнах.

Таблица 2

## 2. Опасные факторы на этапе приемки сырья и пищевых продуктов

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
Микробиологический	Присутствие патогенных микробов и их рост	Да При нарушении температурного режима при транспортировке
Физические	Загрязнение сырья и материалов	Да При нарушении условий транспортирования, нарушении целостности упаковки
Химические	Загрязнение пищевых продуктов	Да При нарушении товарного соседства и совместном транспортировании пищевых продуктов и химических веществ

Аллергены	Присутствие в пищевых продуктах	<b>Да</b> При отсутствии соответствующей документации
-----------	---------------------------------	--

Таблица 3

### 3. Опасные факторы, связанные с хранением поступающего пищевого сырья

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
Микробиологический	Присутствие патогенных микробов и их рост	<b>Да</b> Нарушение товарного соседства при хранении, нарушение температурного режима при хранении
Физические	Появление инородных тел	<b>Да</b> При нарушении целостности упаковки
Химические	Загрязнение пищевых продуктов	<b>Да</b> Возможно при нарушении технологии уборки с использованием дезсредств
Аллергены	Присутствие в пищевых продуктах	<b>Нет</b>

Таблица 4

### 4. Опасные факторы, связанные с технологией приготовления и хранением готовых блюд

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
Микробиологические	Загрязнение патогенными микроорганизмами	<b>Да</b> При нарушении условий технологии переработки, термообработки
Физические	Попадание инородных предметов	<b>Да</b> При несоблюдении технологии переработки, нарушении личной гигиены
Химические	Загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	<b>Да</b> При нарушении правил обработки посуды
Аллергены	Присутствие в пищевых продуктах	<b>Нет</b>

Группой ХАССП разработаны обобщенные блок-схемы (технологические схемы) **производства пищевой продукции** (Приложение 28-29). Они являются основой для проведения анализа опасностей на каждой стадии технологического процесса, содержат последовательные этапы процессов изготовления блюд и продукции на пищеблоке.

*Перечень технологических блок-схем производства пищевых продукции*

1. Блок-схема №1 Входной контроль
2. Блок-схема №2 Подготовка сырья (овощей, фруктов, сыпучих продуктов, консервов)
3. Блок-схема № 3 Подготовка яиц куриных пищевых и изготовление блюд из яиц
4. Блок-схема № 4 Приготовление салатов
5. Блок-схема № 5 Приготовление супов
6. Блок-схема № 6 Приготовление блюд из круп: каши
7. Блок-схема № 7 Приготовление гарниров
8. Блок-схема № 8 Приготовление блюд из мяса, мяса птицы
9. Блок-схема № 9 Приготовление блюд из рыбы
- 11 . Блок-схема № 10 Приготовление соусов
12. Блок-схема № 11 Приготовление напитков
13. Блок схема № 12 Приготовление творожной запеканки
14. Блок-схема № 13 Приготовление мучных изделий

## **2.2. Определение критических контрольных точек (ККТ)**

*Критическая контрольная точка (ККТ)* – это стадия технологического процесса, на которой нужно использовать процедуру контроля, необходимую для предупреждения, исключения или снижения рисков до приемлемого уровня. При определении критической контрольной точки берутся во внимание все учитываемые опасности на каждой технологической операции.

Для точного определения ККТ разработан инструмент - дерево принятия решений. Это блок-схема, которая описывает ход логических рассуждений при изучении опасности на каждом этапе производственного процесса. Отвечая последовательно на вопросы дерева принятия решений, группа ХАССП принимает решение о целесообразности установления критической контрольной точки на данном этапе.

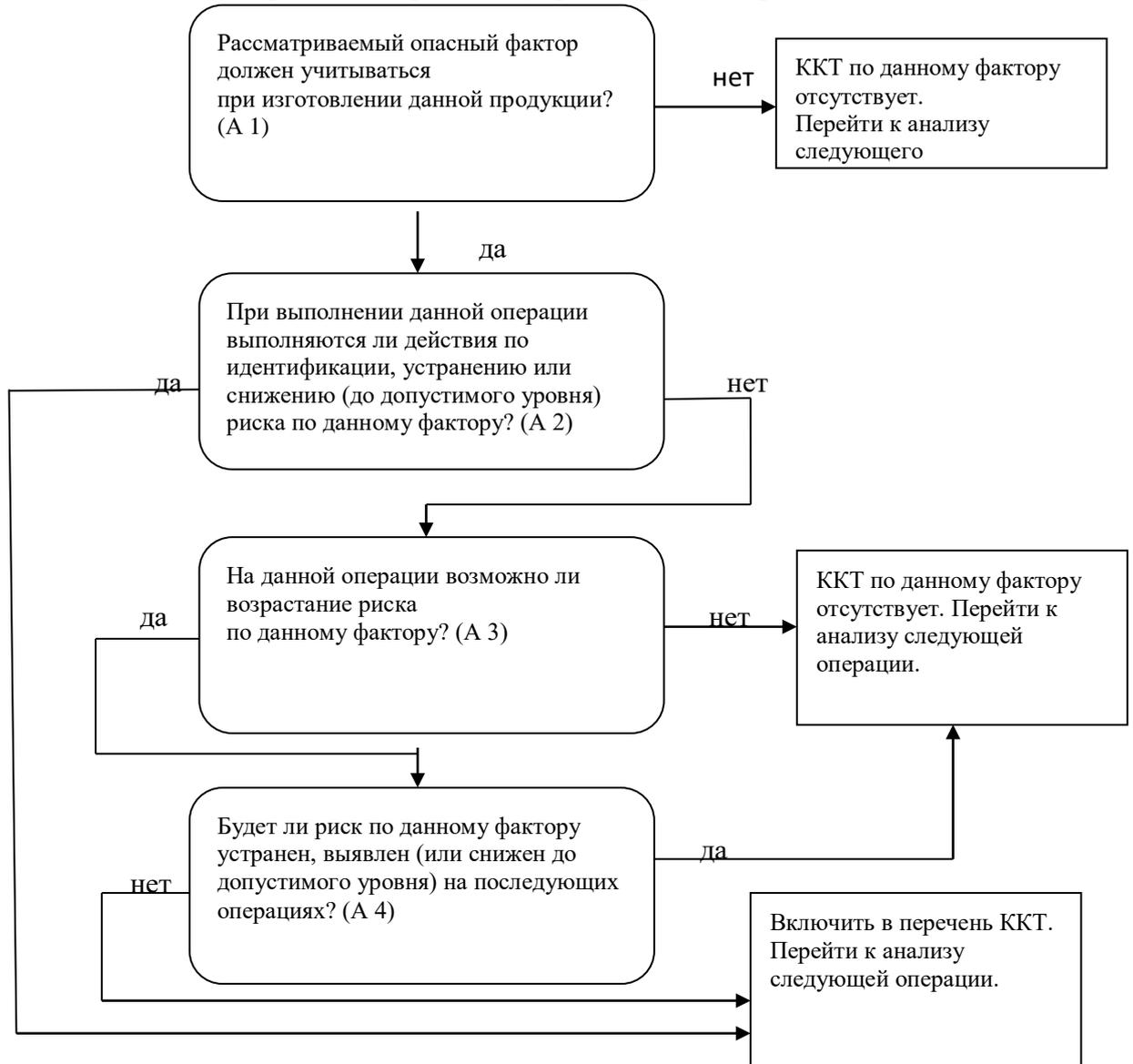
Для определения критических контрольных точек процесса необходимо ответить на каждый вопрос последовательно по каждому этапу, где выявлены значимые опасные факторы и по каждому установленному опасному фактору.

Выделены следующие *ККТ*:

ККТ 1: Хранение сырья, полуфабрикатов, продуктов

ККТ 2: Термическая (кулинарная) обработка пищевого продукта

### Алгоритм выбора ККТ (дерево принятия решения)



#### 2.4. Установление системы мониторинга ККТ

*Мониторинг* – проведение плановых измерений или наблюдений в целях подтверждения, что критическая контрольная точка находится под контролем и параметры технологического процесса не выходят за рамки критических пределов. Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга обеспечивает отсутствие недопустимого риска. Регулярность контроля (частота проведения мониторинга) зависит от типа критической контрольной точки, особенностей процедуры мониторинга и технологического процесса. Результаты мониторинга фиксируются документально.

#### *Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции*

№	ККТ	Мероприятие мониторинга	Определяемые показатели	Контрольный документ	Предупредительные или корректирующие действия в случае несоответствия
1	Приемка сырья	1.1. Контроль соблюдения санитарногигиенического режима при транспортировке сырья (осмотр транспорта, спецодежды, санитарной книжки водителя)	Соблюдение санитарных норм и требований при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Информирование руководства, проведение санобработки транспорта
		1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды (приемка сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды)	1. Соблюдение требований к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименование поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарносопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации наличие текста на русском языке и т.д.) 2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством, а также удостоверением качества и декларацией соответствия.	Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям и стандартам Журнал бракеража скоропортящейся продукции	Информирование руководства, приостановка приемки сырья, возврат продукции поставщику
2	Хранение поступающего пищевого сырья	2.1. Контроль за сроками годности продукции	Регулярная проверка сроков годности продукция	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	Информирование руководства, изъятия и утилизация просроченного продукта
		2.2. Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании, инженерных сооружений и коммуникаций	Ежедневный обход с целью проверки исправности технологического оборудования, проверка наличия технического паспорта на оборудование, протокола испытаний, проверка работы приточновытяжной вентиляции	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой	Информирование руководства, организация ремонта неисправного оборудования
		2.3. Проверка технического состояния оборудования		Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока	Информирование завхозом руководства, проведение ремонтных работ

3	Обработка и переработка, термообработка пищевого сырья при приготовлении кулинарных изделий	3.1. Контроль личной гигиены персонала (соблюдение правил личной гигиены)	Осмотр работников пищеблока Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения	Гигиенический журнал (сотрудники) Личные мед. книжки каждого работника	Информирование руководства, отстранение сотрудника от работы
		3.2. Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока (санитарных правил и норм, качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола)	Наличие графиков генеральной уборки помещений Обеспечение пищеблока бактерицидной лампы Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря.	Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета дезинфекции и дератизации Журнал генеральной уборки	Информирование руководства, приостановка процесса, установление причины несоответствия
		3.3. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии	1. Соблюдение рецептуры, технологии 2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд 3. Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба 4. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи 5. Вода: лабораторные исследования на соответствие микробиологических, химических, радиологических показателей	Бракеражный журнал готовой продукции	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение, изъятие несоответствующей продукции
		3.4. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов			
		3.5. Контроль качества полуфабрикатов			
		3.6. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН)			
4	Хранение и реализация готовой пищевой продукции	Контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовой продукции, соблюдение санитарногигиенических норм хранения готовой продукции перед раздачей	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции Контроль реализации готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции	Информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение, изъятие несоответствующей продукции
5	Реализация готовой продукции	Контроль личной гигиены персонала во время раздачи пищи Контроль за соблюдением воспитанниками культурно-гигиенических правил приема пищи	Соблюдение личной гигиены персонала во время раздачи пищи Соблюдение воспитанниками культурно-гигиенических правил	Приказы заведующего	Информирование руководства, административное взыскание сотрудникам в случае выявления нарушений Организация дополнительной работы с воспитанниками

### 2.5. Установление коррекций и корректирующих действий

В случае отклонения от критических пределов, по каждому отклонению устанавливаются корректирующие действия.

#### 2.5.1. Перечень возможных отклонений и корректирующих действий

№ п/п	ККТ	Возможные отклонения	Корректирующие действия
-------	-----	----------------------	-------------------------

1.	Приемка поступающего пищевого сырья	Отказ поставщика от предоставления соответствующей сопроводительной документации	Приостановка приемки сырья, составление завхозом акта, информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов.
		Обнаружение некачественного пищевого продукта	Приостановка приемки сырья, составление завхозом акта, возврат пищевых продуктов поставщику, информирование руководства
		Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража	Административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Обнаружение неисправного оборудования Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, ремонт оборудования Замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
		Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража	Административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
3.	Обработка и переработка, термообработка а пищевого сырья при приготовлении кулинарных изделий	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, составление акта, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4.	Хранение и реализация готовой пищевой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, составление акта, замена блюда
5.	Персонал учреждения, участвующий в процессе производства и реализации пищевой продукции	Обнаружение признаков болезни у сотрудников	Информирование руководство, отстранение от работы.

## 2.5.2. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению

№ п/п	Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
1.	Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание системы отопления	Временная остановка работы учреждения
2.	Авария внутренней системы канализации	1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Немедленное прекращение работы столовой 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций 3. Проведение дезинфекционных мероприятий 4. Проведение экспертизы пищевых продуктов 5. Проведение лабораторных исследований воды
3.	Авария системы хозяйственно-питьевого водоснабжения	1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Немедленное прекращение работы столовой 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций 3. Проведение дезинфекционных мероприятий
4.	Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами 2. Пищевые отравления 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Немедленное прекращение работы столовой 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов 4. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии
5.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами 2. Пищевые отравления 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Немедленное прекращение работы столовой 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций 3. Проведение экспертизы

			пищевых продуктов.
--	--	--	--------------------

### **2.5.3 Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.359020, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.

### **2.6. Установление процедур проверки**

Внутренние проверки ХАССП проводятся:

- непосредственно после внедрения системы ХАССП;
- не реже одного раза в год;
- во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

Программа проверки включает в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы

ХАССП;

- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

### **2.7. Создание документации и ведение учёта**

#### **2.7.1. Документация программы производственного контроля безопасности пищевой продукции МБДОУ «Детский сад № 39 «Солнышко»**

включает:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение

- 4);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (Приложение 5);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока и Перечень оборудования пищеблока Приложение 6 и 7);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП (Приложение 43 и 44)
- процедуры мониторинга (Приложение 42);
- процедуры проведения корректирующих действий (Приложение 40); - программа внутренней проверки системы ХАССП (Приложение 48).

### **2.7.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

- Журнал поступающей пищевой продукции (Приложение 21);
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 22);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 23);
- Журнал учета лабораторных исследований (Приложение 25);
- Гигиенический журнал сотрудников (Приложение 25);
- Личные медицинские книжки каждого работника;
- Журнал учёта результатов медицинских осмотров работников ДОУ (Приложение 34);
- Журнал учета включения бактерицидной лампы (Приложение 14);
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
- Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 8);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 9);
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 10);
- Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12);
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада (Приложение 15);
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 42);
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 47).

## **Раздел 3 Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований.**

### **Организация питания в ДОУ**

#### **3.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение 7).

С целью наглядного представления обеспечения МБДОУ «Детский сад № 39 «Солнышко» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представлен план-схема (Приложение 6).

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно»,

обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования (Приложение 8).

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара - изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

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

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов кухонную посуду маркируют:

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

- производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.п;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК», «ВО», «Г», «З», «сельдь»;

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

Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;

Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в группах. Посуда хранится в специальном шкафу с маркировкой «чистая посуда».

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована системами приточно-вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объема.

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

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

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

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

- в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств;

- во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте 0.35 м от пола. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали.

Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Разделочные доски и мелкий инвентарь после мытья в первой ванне (температура 40°C г) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу.

Обеденные столы после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня столы моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается, в специально отведенном месте.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц (по эпидемиологическим показаниям – в соответствии с этиологией) проводится генеральная уборка (согласно графика) с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ «Детский сад № 39 «Солнышко» осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) от транспортной упаковки пищевой продукции или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку, или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенный непосредственно на транспортную упаковку маркировку сохраняются до окончания реализации продукции.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Форма журнала, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 22). Журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок, хранятся в течение года.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативнотехнической документацией, соблюдая товарное соседство.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 9), который хранится в течение года.

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

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 10).

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем.

- Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

- Масло сливочное хранится на полках в заводской таре.

- Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке.

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

- Яйцо хранится в таре изготовителя в соответствии с требованиями производителя.

- Крупа, мука, макаронные изделия, сахар, чай, соль, кофе и др. сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 14 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

- Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

- Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – согласно маркировке, указанной производителем.

- Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озелененный картофель не используется в пищу.

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

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя.

Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

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, касетах, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (Приложение 27), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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°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 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится 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, используется кухонный инвентарь, не допускающий касание продукта руками.

Обработку яиц проводят в цехе для обработки куры и яйца (или отдельном отведенном месте мясного или мясорыбного цеха), используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке:

- мытье в воде с добавлением в 1 - 2% теплом растворе (40-45 0С) кальцинированной соды;
- замачивание в воде с температурой 40-45 0С и добавление дезинфицирующего средства;
- ополаскивание проточной водой с температурой 40-45 0С в течение не менее 5 минут до удаления остатков дезинфицирующего средства с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду;
- обработанные яйца хранению не подлежат;
- допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

Крупы не должны содержать посторонних примесей.

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах.

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

При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются.
- Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями.
- 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, хранятся в холодной воде не более 2 часов.
- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила:

- овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.
- для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
- варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
- отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
- листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промываются в проточной воде и выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.
- изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

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

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок, предварительно обработав, согласно санитарных правил.

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

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение 23)
- **Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение 24)**

Масса порционных блюд соответствует 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.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- 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 (медицинской сестрой).

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 19;
- изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон пофлотски, 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); крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- использование овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

В ДОУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

### **3.3 Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений**

В ДОУ имеются в наличии официально изданные санитарные правила, функционирует система их внедрения и контроля за их реализацией.

Регулярно осуществляются лабораторных исследования и испытания. 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.

Организуются медицинские осмотры, профессиональная подготовка работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

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

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

Специалистами организован визуальный контроль за выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП МБДОУ «Детский сад № 39 «Солнышко»

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

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



**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**  
наименование лицензирующего органа

# ЛИЦЕНЗИЯ

№ **0433** от « **30** » июня 20 **16**

на осуществление образовательной деятельности

Настоящая лицензия предоставлена **Муниципальному**  
(указывается полное и (в случае если

**бюджетному дошкольному образовательному учреждению**  
имеется) сокращенное наименование (в том числе фирменное наименование),

**«Детский сад № 39 «Солнышко» г. Феодосии Республики Крым»**  
организационно-правовая форма юридического лица,

**(«Детский сад № 39 «Солнышко»)**

фамилия, имя и (в случае если имеется) отчество индивидуального предпринимателя,

наименование и реквизиты документа, удостоверяющего его личность)

на право оказывать образовательные услуги по реализации образовательных программ по видам образования, по уровням образования, по профессиям, специальностям, направлениям подготовки (для профессионального образования), по подвидам дополнительного образования, указанным в приложении к настоящей лицензии.

Основной государственный регистрационный номер юридического лица  
(индивидуального предпринимателя) (ОГРН) **1159102029228**

Идентификационный номер налогоплательщика **9108104403**

Серия **82Л01** № **0000475** \*



### Выписка

#### из реестра лицензий по состоянию на 16:48 15.09.2021 г.

1. Статус лицензии: действует;
2. Регистрационный номер лицензии: ЛО-82-01-001413;
3. Дата предоставления лицензии: 15.09.2021;
4. Лицензирующий орган: Министерство здравоохранения Республики Крым;
5. Полное и (в случае, если имеется) сокращённое наименование, в том числе фирменное наименование, и организационно-правовая форма юридического лица, адрес его места нахождения, государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица:

Полное наименование - Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 39 «Солнышко» г.Феодосии Республики Крым»;

Сокращённое наименование - «Детский сад № 39 «Солнышко»;

ОПФ - Муниципальное бюджетное учреждение;

Адрес места нахождения - 298182, Россия, Республика Крым, г. Феодосия, село Солнечное, улица Центральная, дом 19;

ОГРН - 1159102029228;

6. Идентификационный номер налогоплательщика: 9108104403;
7. Лицензируемый вид деятельности: Медицинская деятельность (за исключением указанной деятельности, осуществляемой медицинскими организациями и другими организациями, входящими в частную систему здравоохранения, на территории инновационного центра «Сколково»);
8. Адреса мест осуществления лицензируемого вида деятельности с указанием выполняемых работ, оказываемых услуг, составляющих лицензируемый вид деятельности:  
298105, Республика Крым, г. Феодосия, с. Солнечное, ул. Центральная, д. 19  
выполняемые работы, оказываемые услуги:  
Приказ Минздрава №121н;  
При оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы (услуги):  
при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по:  
сестринскому делу в педиатрии.
9. Номер и дата приказа (распоряжения) лицензирующего органа: № 2793 от 15.09.2021.

Выписка носит информационный характер, после ее составления в реестр лицензий могли быть внесены изменения.

**Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности**

**1. Санитарные правила**

СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 – «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к обеспечению безопасности центральных систем питьевого водоснабжения»;

СанПиН 3.1. / 2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)»;

СанПиН 3.1.3597- 20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)»;

СанПиН 1.1. 1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

**2. Федеральные законы и региональные акты**

ФЗ от 02.01.2020 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»

Приказ Минздрава России от 29.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»

**3. Технические регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза**

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 880)

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 881)

ТР ТС 023/ 2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утверждён решением совета ЕЭК от 09.12.2011 № 882)

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» ( Утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 883)

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769)

ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (Утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 874)

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 67)

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68)

ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (утвержден решением комиссии ТС от 15.06.2012 № 883)

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (утвержден решением комиссии ТС от 20.07.2012 г № 58)

ТР ЕАЭС 040/2016 «ТР Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Утверждён решением совета ЕЭК от 18.10.2016 № 162).

ТР ЕФЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (утвержден решением совета ЕЭК от 23.06.2017 № 45)

#### ПРИЛОЖЕНИЕ 4

### **Политика МБДОУ «Детский сад №39 «Солнышко» в области безопасности выпускаемой продукции**

Настоящим документом МБДОУ «Детский сад №39 «Солнышко» (далее Учреждение) формулирует политику в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции при осуществлении следующих видов производственной деятельности: производство, хранение, реализация и организация потребления продукции общественного питания.

Настоящим документом МБДОУ «Детский сад №39 «Солнышко» декларирует основные принципы, на которых построена такая политика и закладываемые перспективы в области улучшения качества и безопасности производимой пищевой продукции.

Основная цель МБДОУ «Детский сад №39 «Солнышко» в области безопасности выпускаемой продукции – предоставление воспитанникам полноценного, сбалансированного, безопасного питания, соответствующего российским стандартам и стандартам Таможенного Союза.

Основными принципами политики являются:

- соблюдение требований Российского законодательства в полном объеме, как при производстве продукции, так и при ведении своей хозяйственной деятельности;
- соответствие производимой продукции установленным требованиям законодательства и взаимосогласованным требованиям потребителей, предъявляемых к качеству и безопасности производимой продукции;
- информирование потребителей обо всех аспектах безопасности пищевой продукции и регулярное изучение их требований и предложений;
- совершенствование работы в области улучшения качества с поставщиками сырья и вспомогательных материалов;
- улучшение потребительских характеристик производимой продукции, отвечающих не только ожиданиям потребителей, но и всем нормам действующего законодательства;
- проведение постоянной модернизации технологических линий и процессов с учетом требований потребителей к качеству пищевой продукции, применение более экологически эффективных методов производства;
- постоянное повышение уровня квалификации и профессионализма работников учреждения, как собственными силами, так и с помощью третьих лиц;
- развитие и совершенствование управленческих и производственных процессов, повышение их результативности.

Обязательства в области обеспечения качества и безопасности продукции.

МБДОУ «Детский сад №39 «Солнышко» настоящим берет на себя обязательства по постоянному совершенствованию качества и безопасности производимой пищевой продукции и оказываемых услуг по ее реализации. Принимая во внимание эти обязательства, учреждение выделяет следующие направления развития:

- постоянное улучшение системы охраны здоровья и безопасности труда работников образовательного учреждения;

- выполнение действий, направленных на постоянное улучшение состояния окружающей среды, путем уменьшения количества опасных отходов, рационального использования природных ресурсов, энергии, сырья, химических веществ и т.п.;
  - улучшение работы с поставщиками на предмет повышения качества поставляемого сырья, совершенствование системы приемки пищевого сырья;
  - модернизация системы складирования и хранения пищевого сырья и готовой продукции;
  - совершенствование методов производства продукции общественного питания и системы управления всеми видами своей деятельности;
  - непрерывный контроль над всеми трудовыми операциями, выполняемыми в образовательном учреждении, на предмет обеспечения безопасности сырья и продукции;
- МБДОУ «Детский сад №39 «Солнышко» обязуется с момента введения настоящего документа реализовывать данную политику путем достижения следующих целей:
- обеспечить санитарно-гигиенические условия производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной пищевой продукции;
  - провести информирование, обучение и инструктаж работников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечной пищевой продукции на всех этапах производственной деятельности;
  - обеспечить коммуникации и своевременный обмен информацией между руководителями различного уровня и работниками образовательного учреждения, между ответственными работниками образовательного учреждения и поставщиками, а также поддерживать постоянный обмен информацией с потребителями продукции по всем проблемам и действиям, связанным с безопасностью и качеством пищевой продукции;
  - ежегодно проводить всесторонние оценки рисков для разработки, корректировки и улучшения процедур и программ по обеспечению безопасности пищевой продукции;
  - выполнить требования всех применяемых в образовательном учреждении государственных стандартов, норм и правил по организации и ведению технологических процессов производства пищевой продукции, а также в области гигиены, промышленной санитарии и охраны труда.
  - повысить уровень знаний работников образовательного учреждения обязательных требований Технического регламента Таможенного союза и нормативно-правовых актов санитарного законодательства к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления, хранения, транспортировки, реализации и утилизации).
- Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье потребителей взаимосвязаны между собой и являются сферой «Детский сад №39 «Солнышко».
- Ответственность всех работников в области обеспечения безопасности пищевой продукции сформулирована в документах системы управления качеством и безопасностью готовой продукции на основе принципов ХАССП.
- Результаты реализации политики и целей в области качества и безопасности пищевой продукции будут подвергнуты пересмотру и анализу не реже одного раза в год, внесение изменений будут производиться по мере необходимости.
- Руководство МБДОУ «Детский сад №39 «Солнышко» обязуется постоянно актуализировать настоящую политику и обеспечить свободный доступ к настоящей политике в области безопасности пищевой продукции.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД №39 «СОЛНЫШКО»  
Г.ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА  
г.Феодосия

28.08.2023г.

№ 115

**О создании рабочей группы  
по разработке и внедрению  
принципов ХАССП**

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки, внедрения и работы системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП в МБДОУ «Детский сад №39 Солнышко» в 2023-2024 уч. году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в «Детский сад №39 Солнышко» в 2023-2024 уч. году по ведению системы ХАССП в составе:

Координатор группы: Мансурова К.Ю, заведующий

Члены рабочей группы: Скорозвон Е.В., медицинская сестра.

Ухлова Г.Ю., кладовщик

Таранец С.В., Харинюк А.А., повара

2. Рабочей группе ХАССП:

– обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

– проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

– подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции МБДОУ «Детский сад №39 «Солнышко».

3. Утвердить рабочий план с распределением обязанностей между членами группы на 2023-2024 уч. год.

4. Дополнительно включать в Программу проверки:

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

– оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

– проверку выполнения предупреждающих действий;

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

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

– актуализацию документов.

5. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;

- внесение изменений в состав группы в случае необходимости;

- координация работы группы;

- обеспечение выполнения согласованного плана; - распределение обязанностей членов группы;

- обеспечение охвата всей области разработки.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

К.Ю. Мансурова

**С приказом ознакомлены:**

Медсестра

Скорозвон Е.В.

Кладовщик

Ухлова Г.Ю.

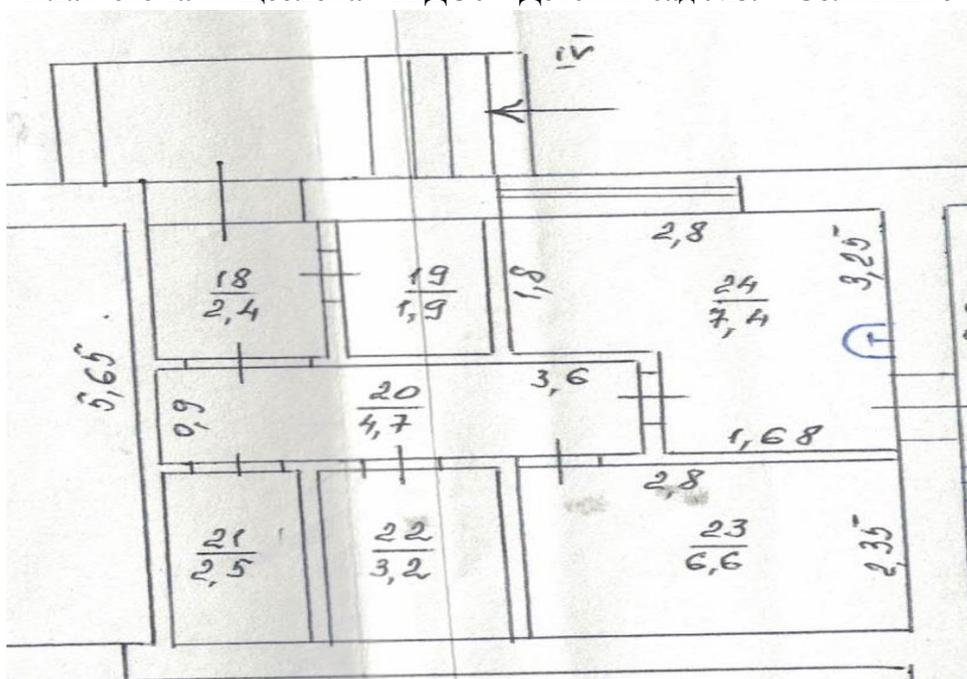
Повар

Таранец С.В.

Харинюк А.А.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

План-схема пищеблока МБДОУ «Детский сад №39 «Солнышко»



ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Перечень оборудования пищеблока МБДОУ «Детский сад №39 «Солнышко»

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая и холодильная	Стеллаж, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, весы, стол для выдачи продуктов, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха.
Цех первичной обработки	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, овощей, фруктов), контрольные весы, электромясорубка, разделочные доски для сырых продуктов, ножи, наличие естественной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук.

	Выделена раковина для мытья яиц, мяса.
Горячий цех	Производственные столы (для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, кух. комбайн, контрольные весы, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья посуды и мытья рук.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

**Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования**

Наименование неисправного оборудования	Дата установки неисправности	Принятые меры	Дата и час устранения неисправности	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (по Приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
кладовая	Холодильник «Атлант». Холодильная камера «Атлант»						
пищеблок	Холодильник «Полус» Холодильник «Атлант» Холодильник «Смоленск»						

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (по приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (t °C) и влажность (%)					

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

**Журнал проведения уборки, мойки, дезинфекции**

№ п/п	Дата проведения уборки	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь	Наименование дезинфицирующего средства, концентрация	Количество израсходованного препарата	Роспись ответственного за выполнение работ

1	2	3	4	5	6	7

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и/или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного
1	2	3

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

**График генеральной и влажной уборки пищеблока**

Наименование помещения	Вид уборки	Периодичность, время	Лицо, проводимое уборку
Цех первичной обработки	ежедневная генеральная	14.00 и по мере загрязнения 14.00 еженедельно, каждая пятница	
Горячий цех	ежедневная генеральная	14.00 и по мере загрязнения 14.00 еженедельно, каждая пятница	
Бытовые помещения и помещения мойки	ежедневная генеральная	14.00 и по мере загрязнения Еженедельно, каждая пятница	
Раздевальная	ежедневно	15.00	

ПРИЛОЖЕНИЕ 14

**Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки)**

Дата	Время включения	Время включения	Время работы	Суммарное количество	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6



### **Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)**

Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.

Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.

обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.

Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.

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.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.

При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

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

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

В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.

Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.

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.

**Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)**

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:

- медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
- информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация «дней здоровья», игр, викторин и другие);
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации;
- контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
- проведение бракеража готовой продукции;
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.

### **Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях**

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

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

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

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

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

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

### **Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (по Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

- Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарносанитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты).

- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша «самоквас».
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме) соленой, не прошедшие тепловую обработку.
- Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры.
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы.
- Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей**

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины,
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы, субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце).

Рыба и рыбопродукты:

- треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты. Яйца куриные:
- в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром);
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый);
- сметана - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша, не менее 2,5 % жирности.

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности), – растительное масло (подсолнечное), – маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

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

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

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая. Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды, (в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.
  - Бобовые:
  - горох, фасоль, соя, чечевица.
  - Орехи:
  - миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.
  - Соки и напитки:
  - натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
  - напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
  - витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок; – кофе (суррогатный), какао, чай. Консервы:
  - говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
  - компоты, фрукты дольками;
  - баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
  - зеленый горошек;
  - кукуруза сахарная;
  - фасоль стручковая консервированная;
  - томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса. Хлеб:
  - ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения. Соль:
  - поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районов.

**Журнал поступающей пищевой продукции**

№ п/п	Дата поступления пищевой продукции, наименование	Количество поступающей пищевой продукции (кг, л, шт.)	Дата реализации пищевой продукции	Количество расходуемой пищевой продукции	Остаток пищевой продукции (кг, л, шт.)
1	2	3	4	5	6

**Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (по Приложению СанПиН 2.3//2.4.3590-20)**

Дата поступления	Наименование	Количество	Нормы	Реализация	сроки	Дата	П	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9

**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 (указываются факты запрещения к реализации готовой продукции)
1	2	3	4	5	6	7	8

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

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

**Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб
1	2	3	4	5	6

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

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество не менее</b>	<b>Кратность не реже</b>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1 проба	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды; цехах: овощном холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	По химическим показателям- 1раз в год, микробиологическим показателям- 2 раза в год.
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток

Исследования уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума.
--	---------------	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 27

Пример технико-технологической карты (ТТК)

**Технологическая карта.**  
Технологическая карта №28

**Наименование изделия: Омлет натуральный**

**Номер рецептуры: 215**

**Наименование сборника рецептур: сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в ДО под редакцией Могильного М.П.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
яйцо	1.5шт	60
масло сливочное	5	5
молоко	23	23
масса омлетной смеси		83
масса готового омлета		80
Выход:		85

**Химический состав данного блюда:**

Пищевые вещества				Витамин С ,мг.
Белки, г	Жиры , г	Углеводы, г	Энерг. ценность,ккал.	
5.72	9.8	1.37	116.41	0.3

**Технология приготовления:** к обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно перемешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем не больше 2.5 см. и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным слив. Маслом.

**Требования : Внешний вид:** поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

**Консистенция:** сочная, однородная

**Цвет:** золотисто -желтоватый

**Вкус:** свежих запеченных яиц, молока, слив. масла

**Запах:** свойственный продуктам ,входящих в блюдо

Утверждено приказом МБДОУ  
«Детский сад №39«Солнышко»  
от 25.08.2023 г. № 108

### **График приема пищи**

#### Завтрак:

Группа раннего возраста 8.15 – 8.40  
Младшая группа 8.20-8.40  
Средняя группа 8.25-8.45  
Старшая группа 8.25-8.45  
Подготовительная группа 8.30-8.55

#### 2-й завтрак

Группа раннего возраста 9.40- 9.55  
Младшая группа 09.40-09.55  
Средняя группа 09.50-10.00  
Старшая группа 10.00-10.10  
Подготовительная группа 10.00-10.10

#### Обед

Группа раннего возраста 11.50-12.30  
Младшая группа 12.00-12.40  
Средняя группа 12.20-12.50  
Старшая группа 12.30-13.00  
Подготовительная группа 12.40-13.00

#### Полдник

Группа раннего возраста 14.50-15.20  
Младшая группа 15.00-15.25  
Средняя группа 15.10-15.30  
Старшая группа 15.10-15.30  
Подготовительная группа 15.00-15.20.

**Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

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

Таблица 1

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

<b>Наименование</b>	<b>3-8 лет</b>
Энергия (ккал)	1800
Белок, г	54
Жиры в т.ч. животный	60
Углеводы	261
Витамин С	50
Витамин В1	0,9
Витамин В2	1,0
Витамин А(речт.экв/сут)	500
Витамин D	10
Кальций	900
Фосфор	800
Магний	200
Железо	10
Калий	600
Йод	0,1
Селен	0,02
Фтор	2.0

*Примечание:*

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

Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательных организациях. При составлении основного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом Таблицы 2.

Таблица 2

*Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи (%)*

Приемы пищи	3-8 лет
Завтрак	20%
2-й завтрак	5%
Обед	35%

Полдник	15%
Ужин	25%

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

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

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), закуски (бутерброда или салата и т. п) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Таблице 3

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак,	2-й завтрак	Обед	Полдник	Ужин
3-8 лет	400	100	600	250	450
				Допускается организация уплотненного полдника с включение блюд ужина с распределением калорийности суточного рациона 30%	

В образовательной организации, функционирующей до 6 и более часов, основным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

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

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

На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню приготавливаемых блюд, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, № рецептуры для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню в электронном виде, а также с вывешиванием его в свободном доступе. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания образовательной организации составлять меню-требование.

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

Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в образовательной организации (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Меню приготавливаемых блюд (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

**Меню приготавливаемых блюд**

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	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 или ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7

ПРИЛОЖЕНИЕ 34

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

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

Примечание:

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 35

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам: Повар - 2 ед, завхоз, кладовщик, кух. рабочий – по 1 ед., пом. воспитатель – 6 ед.**

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций (ОКИ, шегеллы, сальмонеллы)	При поступлении на работу

## ПРИЛОЖЕНИЕ 36

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

Персонал 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. Не аттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

Каждый работник 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 образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

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

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

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

Персонал 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.

Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, 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.

Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 37

### Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению(Сан.Пин2.3/2.4.3590-20)

Перечень должностей работников, подлежащих гигиеническому обучению	Количество должностей	Периодичность прохождения
1	2	3
Повар	2	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Подсобный (кухонный) рабочий	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Завхоз	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Кладовщик	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Помощник воспитателя	6	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 38 Требования к соблюдению санитарных правил

Руководитель 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 образовательной организации;
- выполнение требования санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
- 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 образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;

- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.

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

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

#### ПРИЛОЖЕНИЕ 39

##### Журнал общественного контроля за организацией питания

Дата	Время	Ф.И.О. эксперта	Объекты	Пробы	Выводы	Рекомендации
1	2	3	4	5	6	7

#### ПРИЛОЖЕНИЕ 40

##### Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания	Внешний мониторинг питания (проводится родительским советом, либо родителем (законным представителем))
Ежедневно (бракеражная комиссия): осмотр внешнего вида блюда консистенции готового продукта соотношение с ТТК органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)	Ежедневно: На сайте ДОУ публикуется десятидневное меню, документы, связанные с организацией питания воспитанников.
1 раз в неделю (рабочая группа ХАССП) проводит: осмотр внешнего вида блюда консистенции готового продукта соотношение с ТТК органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи воспитанниками.	По графику

#### ПРИЛОЖЕНИЕ 41

##### Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№п/п	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении

1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику
12	Целостность ламп, плафонов, термометров	Постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
15	Обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты	Постоянно
16	Контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	Постоянно
18	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	Постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции, отсутствие грызунов, отсутствие членистоногих	1 раз в месяц 2 раза в месяц
21	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства	Постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации	Постоянно

**Журнал мониторинга по принципам ХАССП**

Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	
Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение 39)
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 22)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 15)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 42)
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложение 23)
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 25). Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов (Приложение 26).
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 34)
	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 33)
	Журнал проведения влажной и генеральной уборки (Приложение 11)
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 14)
	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 9) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 10)
	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
Личные медицинские книжки каждого работника	
Примечание	

**Форма рабочего листа ХАССП – Плана ХАССП**

Наименование продукта \_\_\_\_\_  
 ККТ № \_\_\_\_\_  
 Наименование операции \_\_\_\_\_  
 Месторасположение \_\_\_\_\_

Опасность		Меры контроля		Контролируемый параметр и критические пределы		Мониторинг (процедура, периодичность, ответственность, форма записи)		Коррекция и корректирующие действия (процедура, ответственность, форма записи)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Пример заполнения плана ХАССП

ККТ № 1

Наименование продукта: молоко

Наименование операции: кипячение молока

Месторасположение: пищеблок

Опасность: вегетативные патогенные микроорганизмы

Меры контроля: контроль температуры кипячения;

Контролируемый параметр и критические пределы: минимальная температура кипячения 100 гр. С; время 20с.

Мониторинг:

4. процедура: контроль температуры кипячения

5. периодичность мониторинга: постоянно, ежедневно

6. Ответственный за мониторинг: повар

7. Форма записи: регистрационно-учетный документ: журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Коррекция и корректирующие действия:

8. Процедура: проведение повторного кипячения, ремонт технологического оборудования;

9. Ответственное лицо: повар, завхоз, фирма – производитель оборудования.

10. Форма записи: регистрационно-учетный документ - журнал учета неисправностей оборудования.

ПРИЛОЖЕНИЕ 44

### Рабочий лист ХАССП РЛ-1

Наименование продукта: охлажденные и замороженные продукты

Наименование технологического процесса: хранение охлажденных и замороженных продуктов

Наи	№	Учит	Конт	Процедура мониторинга	Запис	Коррек	Ответст
-----	---	------	------	-----------------------	-------	--------	---------



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

№	Дата поступления обращения	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	ФИО лица, принявшего обращение	Принятое решение по факту обращения	Срок исполнения	Меры, принятые по устранению (недопущению) повторной ситуации	Ответственный за исполнение
1	2	3	4	5	6	7	8