

тарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Главного государственного санитарного врача.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МДОБУ Усть-Ярульский детский сад № 14 «Тополёк» (далее – Учреждение).

Целью производственного контроля за соблюдением санитар­ных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение бе­зопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилак­тических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдение (Приложение 1).

**Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по**

**осуществлению производственного контроля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Должность** | **Раздел работы по осуществлению**  **производственного контроля** |
| заведую­щий | • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.  • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников |
| старший воспитатель | Составление расписания НОД  - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;  - исполнение мер по устранению выявленных нарушений; |
| медсестра | • Организация медицинских осмотров работников.  • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных меди­цинских книжек.  • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:  — журнал бракеража готовой продукции;  — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;  — личные медицинские книжки сотрудников учреждения;  — накопительная ведомость.  • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) меро­приятий, соблюдением требований СанПиН, раз­работкой и реализацией мер, направленных на уст­ранение нарушений.  •Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:  — цикличное меню;  — журнал бракеража готовой продукции;   * Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. |
| Завхоз | Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:  — журнал бракеража скоропортящихся продуктов;  • Ведение журнала аварийных ситуаций  Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении  • Контроль за состоянием:  - освещенности  - систем теплоснабжения  - систем водоснабжения  - систем канализации |

**2. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает следующие данные:

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

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

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

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

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства  
(изготовления);

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

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

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

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

Мероприятия по соблюдению санитар­ных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

**3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

Пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Приложение № 2 – Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно»,обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.  
Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из  
материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.  
Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

-столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть  
цельнометаллическими;  
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь 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 с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";  
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть  
изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;  
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно  
соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь  
отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

Ежегодно дошкольное учреждение проводит поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шлаги с душевой насадкой. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

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

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °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.

Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

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

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

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

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

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

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

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

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Допускается использование сухожарового шкафа.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.).

В конце рабочего дня производственные столы для сырой  
продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после использования выбрасывается.

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

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

Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП2.4.3648-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится  
специализированной организацией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Заозерный на основании заключенных договоров.

**4.Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых**

**продуктов и кулинарных изделий**

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,  
поступающих на пищеблок;

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов,  
поступающих на пищеблок, хранятся в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 3 ), который хранится в течение года.

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

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются  
приборами для измерения температуры и влажности воздуха.  
Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на  
стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в  
промаркированных емкостях.

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

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

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при  
температуре 250 - 157 °C в течение 20 - 25 мин.

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

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

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °C, слоем не более 2,5 - 3 см;

запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 157 °C, слоем не более 3 - 4 см;

хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °C. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 -200 °C в течение 8 - 10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно  
предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (всоотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

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

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

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

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

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

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных

продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °C; холодные закуски, салаты, напитки не ниже+15 °C. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могу находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

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

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

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

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

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

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные)в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C.  
Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без  
последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C. Салаты заправляют 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 перед их раздачей в групповых ячейках. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральныхвеществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащнные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

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

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

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его  
охлаждения до температуры 15 °C (для компота) и 35 °C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения № 5), который хранится один год.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в: Приложения № 6 – Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Приложения № 7. – Органолептическая оценка готовой пищевой продукции  
(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции).

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

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

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

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:  
- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 8;  
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций 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, использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

В учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.  
Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

**5. Порядок организации и проведения производственного контроля**

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

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

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

*Физические опасности:*

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

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

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

Приложение № 9 – Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях

При организации питания детей, в учреждении, изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение № 9) и не использует перечень продуктов, указанных в Приложении № 8 в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

*Хранение поступающего пищевого сырья* – осуществляется в соответствии с СанПиН, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальном журнале (Приложение № 4)

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

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

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

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

*Контроль за температурой* в холодильных установках, контроль *температуры и* *влажности* (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Приложение № 3 – Журнал учета температуры в холодильниках.

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

*Особенности хранения и реализации* готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы . Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

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

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

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

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

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

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

Разработка системы мониторинга.

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

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

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

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

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

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;

б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

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

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

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

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

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

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

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями.

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

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

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

Производственный контроль включает:

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

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

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

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

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

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

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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

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

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.

**7. Перечни должностей, подлежащих гигиеническому обучению**

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

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

– Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ № 229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» Приложение № 11.

**8.Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных  
   учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими  
   исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и  
   оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению  
   медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения  
   персонала ДОУ..
7. Иное
8. **Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объект контроля** | **Кратность контроля и сроки исполнения** | **Ответственны** |
| **Санитарные требования к участку образовательного учреждения** | | | |
| 1 | Санитарное со­стояние участка, пешеходных до­рожек, подъездных путей, освещения территории, озеле­нение | • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.  • Дезинсекция, дератизация помеще­ний по графику. | Зав. по АХЧ |
| 2 | Санитарное со­стояние групповых участков | • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.  • Ремонт и замены малых форм, спор­тивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).  • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудова­ния и сооружений | Зав. по АХЧ |
| 3 | Санитарное со­стояние хозяйст­венной зоны: очи­стка контейнера, площадки, вывоз мусора | • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.  • Вывоз твердых бытовых отходов -по графику. | Зав. по АХЧ |
| **Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания** | | | |
| 1 | Состояние подвального  помещений  детского сада | • Ежемесячный контроль:  — функционирования системы теплоснабжения;  — функционирование систем водоснабжения, канализации; | Зав. по АХЧ |
| 2 | Состояние кровли,  фасада здания,цоколя | • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней | Зав. по АХЧ |
| 3 | Внутренняя отделка помещений | В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях | Зав. по АХЧ |
| 4 | Соблюдение теп­лового режима в учреждении | • Промывка отопительной системы (июнь—июль).  • Проведение ревизии системы тепло­снабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта | Зав. по АХЧ |
| 5 | Соблюдение воз­душного режима в учреждении.  Сис­тема вентиляции | • Ежемесячный контроль функциони­рования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока.  • Проведение ревизии системы венти­ляции перед началом учебного года (август) | Зав. по АХЧ |
| 6 | Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях | • Ежедневный контроль:  — соблюдение графика проветривания помещений;  — температурного режима в помеще­ниях согласно СанПиН | Мед.сестра, Зав по АХЧ |
| 7 | Состояние систем водоснабжения, канализации, ра­бота сантехприбо­ров | • Ежедневный контроль функцио­нирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;  • Проведение ревизии системы водо­снабжения, канализации перед нача­лом учебного года (август) | Зав. по АХЧ |
| 8 | Питьевая вода | • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды | медсестра |
| 9 | Естественное и искусственное освещение | • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.  • Два раза в месяц техническое обслу­живание электрических сетей, свето­вой аппаратуры с заменой перегорев­ших ламп  • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год).  • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в груп­повых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) | Зав. по АХЧ |
| **Состояние оборудования помещений для работы с детьми** | | | |
| 1 | Детская мебель | • Контроль 2 раза в год после проведе­ния антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. | Медсестра |
| — расстановка мебели должна соот­ветствовать нормам СанПиН | медсестра |
| 2 | Уголки и зоны природы | • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года:  — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. | Ст. воспит. |
| 3 | Санитарное со­стояние игрушек, их обработка | • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.  •Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН | медсестра |
| 4 | Санитарное со­стояние ковровых изделий | • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.  • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использовани­ем специальных моющих средств) в теплое время года | медсестра |
| 5 | Постельное белье, поло­тенца | • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.  • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.  • Замена полотенец (2 раза в неделю); | медсестра |
| **Состояние помещений и оборудования пищеблока** | | | |
| 1 | Условия труда работников и со­стояние производ­ственной среды пищеблока | • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны тру­да на пищеблоке.  • Ежемесячный контроль за функцио­нированием:  — системы вентиляции;  — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока.Два раза в месяц техниче­ское обслуживание системы водоснабжения, канализа­ции, сантехприборов.  - электриче­ских сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. | Зав. по АХЧ,  медсестра |
| 2 | Санитарное со­стояние пищебло­ка | • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.  • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбу­дителей (смывы) по эпидемиологиче­ским показаниям (1 раз в год) | медсестра |
| 3 | Состояние техно­логического и хо­лодильного обору­дования на пище­блоке, техническая исправность обо­рудования | • Контроль за состоянием и функцио­нированием технологического обору­дования на пищеблоке | Зав. по АХЧ,  медсестра |
| 4 | Маркировка обо­рудования, разде­лочного и убороч­ного инвентаря | • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.  • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении мар­кировки — немедленное обновление | Зав. по АХЧ,  медсестра |
| 5 | Проверка темпера­туры воздуха внутри холодиль­ных камер | • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холо­дильных камер | медсестра |
| **Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий** | | | |
| 1 | Посещаемость в группах | Количество детей:  — в младшей разновозрастной группе  — в старшей разновозрастной группе | медсестра |
| 2 | Режим дня и рас­писание занятий | • Утверждение режима дня и расписа­ние занятий согласно требованиям СанПиН  • Ежедневный контроль за соблюдени­ем режима дня и расписания занятий | заведующий |
| 3 | Организация ме­роприятий по за­каливанию и оздо­ровлению детей | • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и етнеего оздоровитель­ного периода).  • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведе­нием мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей | Заведующий,медсестра |
| 4 | Прием детей в дошкольное обра­зовательное учре­ждение | • Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ.  • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты | Заведующий, медсестра |
| **Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения** | | | |
| 1 | Укомплектован­ность кадрами медработников | • Тарификация кадров (на начало учебного года) | заведующий |
| 3 | Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников | • Углубленный медицинский осмотр  воспитанников декретированных  групп (1 раз в год) | медсестра |
| 4 | Контроль за про-  хождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками | • Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) | медсестра |
| 5 | Организация сани-  тарно-просветительской работы с сотрудниками | •Согласно плана санитарно-просветительской работы | медсестра |
| **Санитарные требования к организации питания воспитанников** | | | |
| 1 | Наличие согласованного примерного 10 дневного меню | • Один раз в полугодие перед началомсезона | медсестра |
| 2 | Профилактика  дефицита йода | • Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли | медсестра |
| 3 | Витаминизация готовых блюд | • Контроль за ежедневной витаминиза­цией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); | медсестра |
| 4 | Бракераж сырых скоропортящихся продуктов | • Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала | Зав. По АХЧ |
| 5 | Бракераж готовой  продукции | \* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, кон­систенция, вкусовые качества) с заполнением бр./журнала | медсестра |
| 6 | Ведение и анализ накопительной ведомости | • Ежедневно | медсестра |
| 7 | Отбор и хранение суточной пробы | • Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения | медсестра |
| 8 | Наличие сертифи­катов соответст­вия, качестваудостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания | • На каждую партию товара | Зав. По АХЧ |
| 9 | Контроль за со­стоянием здоровья сотрудников пи­щеблока | • Контроль за заполнением журналов:  состояния здоровья сотрудников пищеблока; | медсестра |
| **Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке** | | | |
| 1 | Качество термооб­работки кулинар­ных изделий | Органолептическая оценка готовых блюд | медсестра |
| **Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения** | | | |
| 1 | Наличие графиков  проведения генеральных уборок учреждения | • Постоянный контроль.  • Графики проведения генеральныхуборок утверждаются в начале учебного года | медсестра |
| 2 | Режим ежедневных уборок помещений | • Постоянный контроль.  • Графики проведения ежедневных  уборок утверждаются в начале учебного года | медсестра |
| 3 | Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью | • Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств | Зав. По АХЧ |
| 4 | Медицинский осмотр сотрудников | • Постоянный контроль.  • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.  • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете | медсестра |

**Политика МДОБУ Усть-Ярульского детского сада № 14 «Тополек» в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:  
Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного  
Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей). Задачи МДОБУ № 14 в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции;

2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла;

3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции

4. Повышение эффективности пользования ресурсов

5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение  
системы управления качеством;

6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции  
установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

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

Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность  
связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции

Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.

Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.

Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья  
деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.

Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью  
обеспечения требования по безопасности и качества продукции.

Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МДОБУ № 14 несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.

**Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных**

**образовательных организаций**

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью,подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхстей (ручки дверей,шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Дезинфекция поверхностей и мебели, а также кварцевание помещений производится не реже 1 раза в 2 часа. Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.

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

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; н грудники из ткани -стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях влажной щеткой.

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

4. Ковры (при их наличии) ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или  
выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистятвлажной щеткой.

Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

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

6.Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится не реже одного раза в неделю (в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

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

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

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

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарнопротивоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации. В теплое время года засвечиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

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

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения

1. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.
2. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °C) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.
3. Игрушки моются ежедневно и в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.
4. . Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.  
   Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка  
   необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

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

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

16.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.

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

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

2.Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь  
личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в  
дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с  
национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на  
столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей,  
гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

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

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

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

6.Младшие воспитатели обеспечиваются спецодеждой (халаты  
светлых тонов).

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

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

**Требования к соблюдению санитарных правил**

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

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

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

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

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

**Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок  
Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества  
органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

Личные медицинские книжки работников

Договора и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция)

Журнал учета температуры в холодильниках

Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Акты на выполненные работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки

Журнал регистрации результатов производственного контроля.

Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию воспитанников.

Журнал по уборке и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

Журнал контроля кварцевания помещений в целях предупреждения распространения  
коронавирусной инфекции (COVID-19)

Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования

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

Журналрегистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью

пищевой продукции

*Приложение 1*

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

* Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон № 184 –ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»;
* Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29;
* Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г.№68 (ст. 1 - 151);
* Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115);
* Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12);
* Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции,  
  предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.З, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) ;
* Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек»,  
  утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.З, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7);
* Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8);
* Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)
* СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДОУ);  
  • ФЗ №2 от 09.01.96г Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»;
* Ф3№29 от 02.01.2000г Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
* Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовкеи аттестации должностных лиц и работников организации»  
  • СП 1.1.2193-07 от27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных  
  правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
  мероприятий»;
* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике  
  инфекционных болезней»;
* Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату  
  производственных помещений»;
* СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
* СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
* СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;

• СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества  
атмосферного воздуха населенных мест»;

* СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты.  
  Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;  
  • ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и  
  подростков»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;  
  • ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и  
  овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации иосуществлению дезинфекционной деятельности»;
* МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные  
  инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
* СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
* СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
* СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

*Приложение 2*

**Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование помещения | Оборудование |
| ПИЩЕБЛОК | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве обеспечивающем, возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук |
| Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук |

*Приложение 3*

**Журнал**

**учета температурного режима в холодильном оборудовании**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Месяц /дни, температура | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 4*

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Число/время | Т воздуха в помещении (показания термометра, градус С) | Влажность воздуха в помещении (показания гигрометра психометрического) | | | Подпись ответственного лица |
| сухого | увлажненного | Относительная влажность |  |
|  |  |  |  |  |  |

*Приложение 5*

**Журнал  
проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| дата | Наименование препарата | Наименование блюда | Количество питающихся | Общее количество внесенного витаминного препарата (гр.) | Время внесения или приготовления витаминизированного блюда | Время приема | Прим. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 6*

**Журнал  
бракеража готовой кулинарной продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение реализации блюда, кулинарного изделия | подписи членов бракеражной комиссии | Прим. |
|  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 7*

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

Система оценки бракеража готовой продукции:

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

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

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный(например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо  
подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению.

\*Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

*Приложение 8*

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

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

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.  
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.  
33. Жевательная резинка.  
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).  
35. Карамель, в том числе леденцовая.  
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного  
сыр.

37. Окрошки и холодные супы.  
38. Яичница-глазунья.  
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.  
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого  
приготовления.  
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.  
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в  
условиях палаточного лагеря.  
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.  
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности;  
кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.  
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые

*Приложение 9*

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

1.Мясо и мясопродукты:  
• говядина I категории,  
• телятина,  
• нежирные сорта свинины и баранины;  
• мясо птицы охлажденное (курица, индейка),  
• мясо кролика,  
• субпродукты говяжьи (печень, язык).  
2. Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.  
3. Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.  
4. Молоко и молочные продукты:  
• молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;  
• сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;  
• творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической  
обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной  
упаковке;  
• сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей  
дошкольного возраста);  
• сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;  
• кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок,  
кефир, йогурты, простокваша;  
• сливки (10% жирности);  
• мороженое (молочное, сливочное).  
5. Пищевые жиры:  
• сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);  
• растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное;  
рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;  
• маргарин ограниченно для выпечки.  
6. Кондитерские изделия:  
• зефир, пастила, мармелад;  
• пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);  
• джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.  
7. 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 учетоминдивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат,сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья 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.

8. Фрукты:  
• яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);  
• цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной  
переносимости;  
• тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной  
переносимости;  
• сухофрукты.  
9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.  
10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.  
11. 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.  
12. Консервы:  
• говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления  
первых блюд);  
• лосось, сайра (для приготовления супов);  
• компоты, фрукты дольками;  
• баклажанная и кабачковая икра для детского питания;  
• зеленый горошек;  
• кукуруза сахарная;  
• фасоль стручковая консервированная;

13. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы,  
макаронные изделия - все виды без ограничения.  
14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

*Приложение 10*

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

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

Мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти производится еженедельно.

Генеральная уборка проводится в конце рабочей недели с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями не реже 1 раза в квартал (в том числе по заявкам).

*Приложение 11*

**Перечень должностей работников,**

**подлежащих медицинским осмотрам,**

**профессиональной гигиенической подготовке**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Должность | Количество работников | Медицинский осмотр | Гигиеническое обучение |
| 1 | Заведующая, | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 2 | Медсестра | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Воспитатель, Ст. воспитатель,Учитель-логопед | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Инструктор по физкультуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Музыкальный руководитель, Педагог психолог | 1 | 1раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Младшие воспитатели | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 7 | Завхоз | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Повар | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Машинист по стирке белья | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Сторож | 2 | 1 раз в год | - |
| 11 | Уборщик служебных помещений | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

*Приложение 12*

**Мероприятия по проведению производственного контроля.**

**Лабораторные исследования.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Контролируемые параметры (показатели)** | **Точка контроля** | **Периодичность контроля** | **Методика (технология, процедура) контроля** | **Способ регистрации результатов контроля** |
| песочницы | Паразиты, радиация | песок | 1 раз в год | Забор песка | Протоколы исследований |
| прогулочная площадка | Клещи,насекомые | территория | 1 раз год | Обработка территории | Протоколы исследований |

*Приложение 13*

**Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля засоблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование мероприятия | периодичность |
| 1 | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования. | постоянно |
| 2 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок. | постоянно |
| 3 | Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию. | постоянно |
| 4 | Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования. | постоянно |
| 5 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены. | постоянно |
| 6 | Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение | постоянно |

*Приложение 14*

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Перечень ситуаций** | **Ответственный** | **Срок** |
| 1 | Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:  - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;  - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;  - подача некачественной по органолептическим показателям воды;  - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;  - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;  - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;  - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. | Заведующий | В день, час возникновения ситуаций |

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Управления образования Ирбейского района, а так же соответствующие службы.

*Приложение 15*

**Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Ф.И.О. работника | Должность | Отсутствие ангины и гнойничковы х заболеваний | Контро ль за б/ л | Отсутсвие ОКИ у него и в семье с личной подписью |
|  |  |  |  |  |  |

*Приложение 16*

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

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

*Приложение 17*

**Журнал регистрации температуры в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции  
(COVID-19)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата измерения | Ф.И.О. сотрудника температура сотрудника | | Опрос. Осмотр | | | Эпидем обстановка в семье | Подпись сотрудника | Подпись отвеств. |
|  |  | Начало смены | Окончание смены | кожа | зев | стул |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 18*

**Журнал регистрации результатов производственного контроля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объекты контроля | Дата проведения | Выявленные нарушения | Мероприятия по устранению | Должность Ф.И.О. проверяющего | Срок устранения нарушения | Должность, Ф.И.О. ответственного за устранение нарушений | отметка об устранении нарушения (дата, подпись ответственного) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 19*

**Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников МДОБУ Усть-Ярульский детский сад № 14 «Тополёк»**

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

*Приложение 20*

**Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов**

**и оборудования**

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

*Приложение 21*

**ЖУРНАЛ**

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата уборки | Время  уборки | Вид уборки (помещение, объект уборки, способ уборки) | Наименование дезсредства | Ф.И.О. лица проводившего уборку | подпись |
|  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 22*

**ЖУРНАЛ**

**контроля кварцевания помещений в целях предупреждения**

**распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Время кварцевания | Наименование помещения | Площадь помещения кв.м | Остаток горения лампы | Ф.И.О. ответственного за кварцевание | подпись |
|  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 23*

**ЖУРНАЛ**

**контроля проветривания помещений в целях предупреждения**

**распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Время проветривания | Наименование помещения | Площадь помещения кв.м | Наружная температура С | Длительность проветривания | Ф.И.О ответственного за проветривание | подпись |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 24*

**ЖУРНАЛ**

**регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью**

**пищевой продукции**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ** | |
| **СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП** | |
| Сертификат | 603332450510203670830559428146817986133868575780 |
| Владелец | Антонюк Альбина Геннадьевна |
| Действителен | С 17.12.2021 по 17.12.2022 |