

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
« Детский сад № 50 «Теремок»
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
физического направления развития воспитанников»
(МБДОУ ДС №50)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания профсоюзной организации
МБДОУ ДС №50 от 23 августа 2016 г № 16

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МБДОУ ДС №50
от 23 августа 2016 г № 248АХД

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания совета родителей
от 22 августа 2016 г № 1

ПРОГРАММА ХАССП
Анализ опасностей и критических контрольных точек
для МБДОУ ДС №50

Содержание

Пояснительная записка	стр. 4
1. Общие положения	стр. 7
2. Состав программы производственного контроля	стр. 7
3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	стр. 8
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий	стр. 10
5. Порядок организации и проведения производственного контроля	стр.15
5.1. Виды опасных факторов	стр.15
5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)	стр.16
5.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках	стр.17
5.4. Разработка системы мониторинга	стр.17
5.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 5.3 настоящей части, от установленных предельных значений	стр.18
5.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции	стр.18
5.7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.	стр.18
5.8. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.	стр.18
6. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	стр.19
7. Должности работников ДОУ, подлежащие медицинским осмотрам и санитарно - гигиеническому обучению	стр.19
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения	стр.20
9. Выполнение принципов ХАССП	стр.20
10. Документация программы ХАССП	стр.22
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов	стр.23
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока	стр.27
ПРИЛОЖЕНИЕ 3. План-схема пищеблока МБДОУ ДС №50	стр.28
ПРИЛОЖЕНИЕ 4. График уборки пищеблока МБДОУ ДС №50	стр.30
ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	стр.31
ПРИЛОЖЕНИЕ 6.1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	стр.31
ПРИЛОЖЕНИЕ 6.2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	стр.31
ПРИЛОЖЕНИЕ 7.1. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	стр.32
ПРИЛОЖЕНИЕ 7.2. Журнал учета влажности воздуха и температурного режима в кладовой и температуры холодильного оборудования кладовой	стр.32
ПРИЛОЖЕНИЕ 8.1. Пример технологической карты	стр.33

ПРИЛОЖЕНИЕ 8.2. Примерное меню (образец)	стр.34
ПРИЛОЖЕНИЕ 9.1. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.	стр.35
ПРИЛОЖЕНИЕ 9.2. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	стр.35
ПРИЛОЖЕНИЕ 10.1. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей	стр.36
ПРИЛОЖЕНИЕ 10.2. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.	стр.38
ПРИЛОЖЕНИЕ 10.3. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.	стр.40
ПРИЛОЖЕНИЕ 11. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую Учреждения и последующей передаче на пищеблок.	стр.41
ПРИЛОЖЕНИЕ 12. График выдачи пищи на группы	стр.43
ПРИЛОЖЕНИЕ 13. Положение о бракеражной комиссии	стр.44
ПРИЛОЖЕНИЕ 14.1. Акт контроля	стр.47
ПРИЛОЖЕНИЕ 14.2. Акт контроля закладки основных продуктов питания в котел	стр.48
ПРИЛОЖЕНИЕ 15.1. График генеральной уборки пищеблока	стр.49
ПРИЛОЖЕНИЕ 15.2. График уборки помещений пищеблока	стр.49
ПРИЛОЖЕНИЕ 16.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)	стр.50
ПРИЛОЖЕНИЕ 16.2. Журнал здоровья персонала	стр.50
ПРИЛОЖЕНИЕ 17. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.	стр.51
ПРИЛОЖЕНИЕ 18. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях	стр.53
ПРИЛОЖЕНИЕ 19. Требования к соблюдению санитарных правил	стр.54
ПРИЛОЖЕНИЕ 20. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста	стр.55
ПРИЛОЖЕНИЕ 21. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.	стр.58
ПРИЛОЖЕНИЕ 22. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	стр.59
ПРИЛОЖЕНИЕ 23. Журнал контроля организации питания в группах	стр.60
ПРИЛОЖЕНИЕ 24. Журнал мониторинга по принципам ХАССП	стр.62
ПРИЛОЖЕНИЕ 25. Журнал регистрации нарушений подрядчиками (поставщиками) условий муниципальных контрактов МБДОУ ДС №50	стр.63
ПРИЛОЖЕНИЕ 26. Журнал учета отходов сырой продукции	стр.63
ПРИЛОЖЕНИЕ 27. ПРИКАЗ “О создании рабочей группы в МБДОУ ДС №50 по разработке и внедрению принципов ХАССП”	стр.64

Пояснительная записка

Что такое система менеджмента качества ХАССП

ХАССП (англ. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – это система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.

Цель использования системы ХАССП (НАССР)

В настоящее время система ХАССП (НАССР) является основной моделью управления и регулирования качества пищевой продукции, главным инструментом обеспечения её безопасности. Особое внимание уделяется, так называемым, критическим точкам контроля, в которых все существующие виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов, в результате целенаправленных контрольных мер, могут быть предусмотрительно предотвращены, удалены и уменьшены до разумно приемлемого уровня.

ХАССП характеристика

Система ХАССП как таковая не является системой отсутствия факторов риска. Её основное предназначение – уменьшение рисков, которые могут быть вызваны всевозможными проблемами с безопасностью пищевой продукции. Система ХАССП – это достаточно эффективный инструмент управления, главной функцией которого является защита производственных процессов от микробиологических, биологических, физических, химических и других рисков загрязнения.

С помощью системы ХАССП решаются цели и задачи Политики МБДОУ ДС №50 в области качества и безопасности выпускаемой продукции.

Политика МБДОУ ДС №50 в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель:

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

Задачи:

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

Основные методы реализации политики:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.

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

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

6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

МБДОУ ДС №50, в лице заведующего и ответственных администраторов, 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.

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

группа ХАССП: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.

риск: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

допустимый риск: Риск, приемлемый для потребителя.

недопустимый риск: Риск, превышающий уровень допустимого риска.

безопасность: Отсутствие недопустимого риска.

анализ риска: Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

предупреждающее действие: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

управление риском: Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

критическая контрольная точка: Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

применение по назначению: Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

применение не по назначению: Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

предельное значение: Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

система мониторинга: Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 года №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Техническом регламенте таможенного Союза №21/201 (о безопасности пищевой продукции), Сан.ПиН. 3.4.1. 3049 – 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно **Приложение 1. «Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».**

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ ДС №50 (далее Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа Опасностей и Критических Контрольных Точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1: Проведение анализа рисков.

Принцип 2: Определение критических контрольных точек (ККТ).

Принцип 3: Установление критических пределов.

Принцип 4: Установление процедуры контроля.

Принцип 5: Установление корректирующих действий.

Принцип 6: Установление процедуры проверки.

Принцип 7: Установление процедуры документации и ведение записей

Цель производственного контроля над качеством пищевой продукции в Учреждении – это обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 2. *Набор оборудования производственных, складских помещений МБДОУ ДС №50*

Приложение 3. *План-схема пищеблока МБДОУ ДС №50*

План-схема представлена с целью схематичного показа движения сырья, готового продукта и установленного оборудования.

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 обслуживающей организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

3.2. 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.

3.3. 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 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.

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки.

3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

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

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

3.8. 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.

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

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

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

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

3.13. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. 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.

3.14. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

3.15. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

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

3.16. 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.

3.17. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно, с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Приложение 4. График уборки пищеблока

3.18. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией. **Приложение 5. Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации.**

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

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

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:

Приложение 6.1. *Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.*

Приложение 6.2. *Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.1.3049-13).*

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

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

4.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в *Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 7.1.)*, который хранится в течение года.

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

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

Контроль соблюдения влажности воздуха, температурного режима в холодильном оборудовании и на складе осуществляется ежедневно, результаты заносятся в *Журнал учета влажности воздуха и температурного режима в кладовой и температуры холодильного оборудования кладовой (Приложение 7.2.)*, который хранится в течение года.

4.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, 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 отдельно на стеллажах и в

шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

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

4.7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

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

4.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

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

4.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (*пример технологической карты в Приложение 8*), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

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

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 – 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

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

4.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

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

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

4.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

4.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

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

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

4.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

4.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

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

4.20. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

4.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные 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.

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

Приложения 9.1. *Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.*

Приложения 9.2. *Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)*

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

4.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в [Приложении 10.1](#).

Приложение 10.1. *Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей;*

-изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-

глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

-использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.25. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля.

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

5.1. Виды опасных факторов:

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

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

5.2.1 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 11. *Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую Учреждения и последующей передаче на пищеблок.*

Приложение 10.2. *Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.*

Приложение 10.3. *Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.*

При организации питания детей в Учреждении следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение 10.2.) и не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 10.1. в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 7.1, 7.2).

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в Учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН. 3049-13 и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

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

5.2.5 Контроль температуры 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 7.1. *Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.1.3049-13).*

Приложение 7.2. *Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях и температуры в холодильниках кладовой.*

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с

графиком выдачи пищи на группы (**Приложение 12**). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 в течение двух суток.

5.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

5.3.1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными, организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (**Приложение 7.1, 7.2**). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

5.3.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 4-недельному меню Учреждения, а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей и вкус.

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

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

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

5.4. Разработка системы мониторинга

В целях осуществления контроля организации питания в ДООУ создана бракеражная комиссия (**Приложение 13. Положение о бракеражной комиссии**)

По результатам контроля составляется акт (**Приложение 14.1. Акт контроля** **Приложение 14.2. Акт контроля закладки основных продуктов питания в котел.**) Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (**Приложение 9.1**), который хранится в течение года.

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

5.4.2. Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции.

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

5.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 5.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

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

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

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

5.6 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

5.6.1. Лабораторный контроль проводится 1 раз в квартал специальной организацией. По результатам лабораторного контроля составляется акт

5.6.2. Органолептическая оценка проводится ежедневно после каждого приготовления пищи

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

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

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

Приложение 15.1. *График генеральной уборки пищеблока*

Приложение 15.2. *График уборки помещений пищеблока*

Приложение 5. *Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации*

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

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

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

5.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

5.8.4. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны быть помещены в промаркированные емкости и регулярно удаляться из производственных помещений.

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

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

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

6.2. Производственный контроль включает:

6.2.1. 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.

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

Приложение № 16.1. *Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)*

Приложение № 16.2. *Журнал здоровья персонала*

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

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

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

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

6.3. 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.

6.4. Производственный контроль качества пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП и локальными актами ДОУ.

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

7. Должности работников ДОУ, подлежащие медицинским осмотрам и санитарно - гигиеническому обучению.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров всего персонала ДОУ в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. ежегодно, согласно графика медосмотров, и санитарно-

гигиеническое обучение персонала согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.00г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников (работники кухни, младшие воспитатели) - ежегодно, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;
- для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года.

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

-Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного и другого технологического оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров «Центр гигиены и эпидемиологии» ФМБА ЦМСЧ-71 на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

9. Выполнение принципов ХАССП.

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность:

- за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;

- качество выпускаемой пищевой продукции.

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

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

9.3. *Координатор* выполняет следующие *функции*:

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

9.4. В *обязанности технического секретаря* входит:

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

10.3. Руководство Учреждения обеспечивает:

- правильные производственные технологии (GMP)
- помещения (характеристика, планировка);
- оснащение и предметы;
- процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- документация;
- мониторинг требований;
- обучение персонала.
- правильные технологии гигиены и (GHP)
- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
- гигиена персонала;
- практическое и теоретическое обучение по гигиене.

9.5. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно:

Приложение № 17. *Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.*

Приложение № 18. *Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях*

Приложение № 19 *Требования к соблюдению санитарных правил*

Приложение №20. *Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста*

Приложение №21. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены персонала.

10. Документация программы ХАССП

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

10.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- 1) политику в области безопасности выпускаемой продукции (в пояснительной записке данной программы);
- 2) приказ о создании и составе группы ХАССП (фора приказа в [Приложении 27](#));
- 3) информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- 4) информацию о производстве (План-схема пищеблока в [Приложении 3](#));
- 5) отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- 6) рабочие листы ХАССП;
- 7) процедуры мониторинга;
- 8) процедуры проведения корректирующих действий;
- 9) программу внутренней проверки системы ХАССП;
- 10) перечень регистрационно-учетной документации.

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

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции ([Приложение 6.1.](#))
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ([Приложение 6.2.](#))
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) ([Приложения 9.1.](#))
- 4) Акты лабораторного контроля
- 5) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) ([Приложение 16.1](#))
- 6) Журнал здоровья персонала ([Приложение 16.2.](#))
- 7) Личные медицинские книжки каждого работника
- 8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 10) Журнал учета температуры в холодильном оборудовании ([Приложение 7.1.](#))
- 11) Журнал учета влажности воздуха и температурного режима в кладовой и температуры холодильного оборудования кладовой. ([Приложение 7.2.](#))
- 12) Журнал учета дезинфекции и дератизации ([Приложение 5.](#))
- 13) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой ([Приложение 22](#))
- 14) Журнал контроля организации питания в группах ([Приложение 23](#))
- 15) Журнал мониторинга по принципам ХАССП ([Приложение 24](#))
- 16) Журнал регистрации нарушений подрядчиками (поставщиками) условий муниципальных контрактов МБДОУ ДС №50 ([Приложение 25](#))
- 17) Журнал учета отходов сырой продукции ([Приложение 26](#))

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

Наименование нормативного документа	Рег. №
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст.11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29,34, 35, 36, 40)	№ 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.
Федеральный закон «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 -151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 -115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 -12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	2.4.1.3049-13
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ДОУ)	2.1.3.2630-10
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДОУ)	2.1.7.2790-10

Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. От 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«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 Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утвержденных Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96 №21.
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)	3.3.2.1248-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01

СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2)	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 – 3.	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№ 1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулеза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3)	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14)	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5,2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96

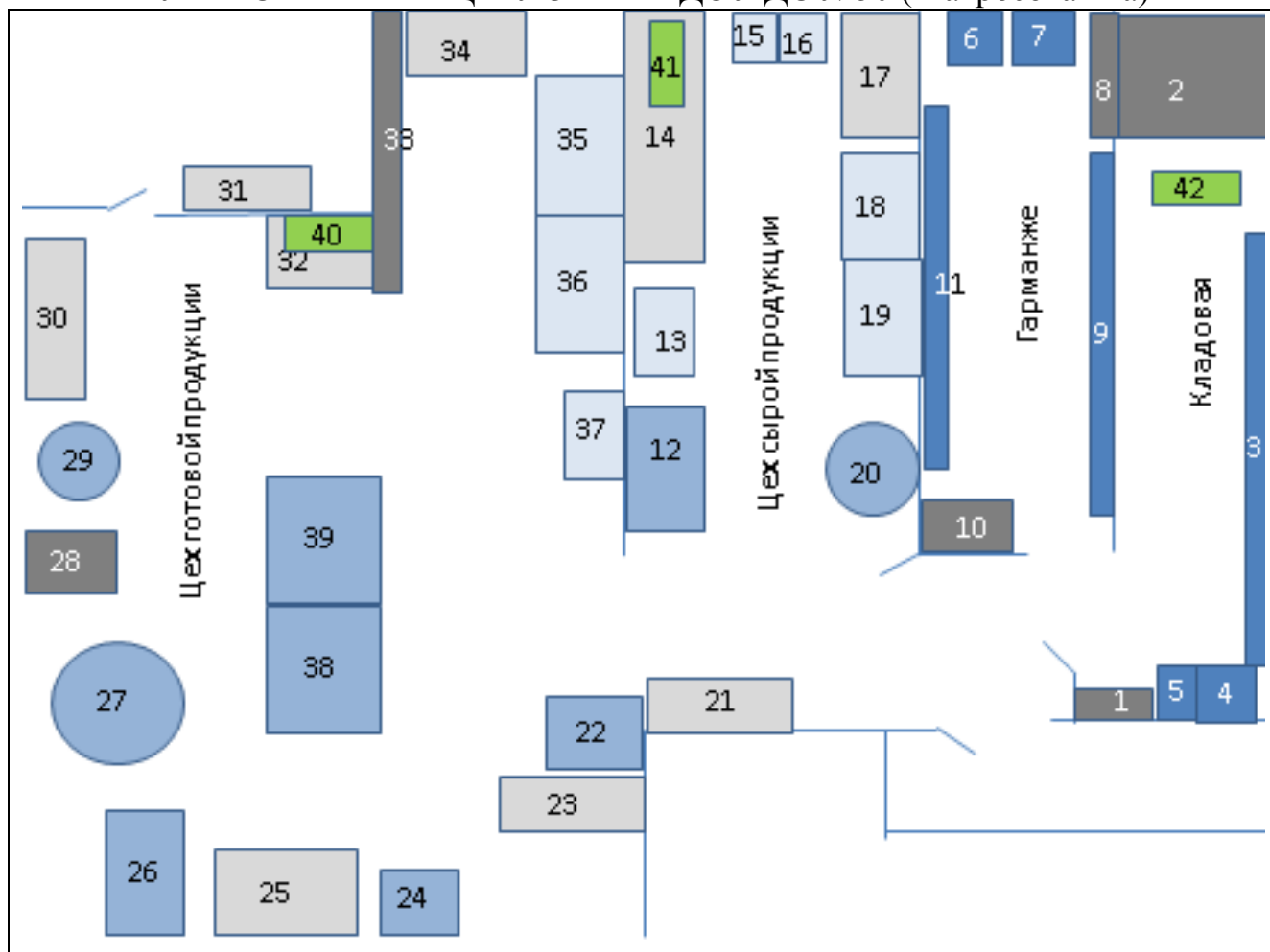
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1.9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, п.п. 7.1-8.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п.11.1)	2.4.4.3172-14
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769 ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299. Приложение 2.1.по Приложению N 4 к СанПиН 2.4.1.3049-13	

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

Наименование помещения	Оборудование
<u>Кладовая</u>	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
<u>Овощной цех</u> (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
<u>Овощной цех</u> (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
<u>Холодный цех</u>	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
<u>Мясорыбный цех</u>	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубки мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
<u>Горячий цех</u>	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
<u>Моечная кухонной посуды</u>	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
<u>Моечная тары</u>	Моечная ванна

ПЛАН-СХЕМА ПИЩЕБЛОКА МБДОУ ДС №50

ПЛАН-СХЕМА ПИЩЕБЛОКА МБДОУ ДС №50 (Матросова 14а)

Кладовая:

- 1, 2 – стеллаж
- 4, 5 – холодильник
- 3 – холодильная камера
- 42 - весы

Гарманже:

- 6, 7 – холодильник
- 9, 11 - холодильная камера
- 8,10 – стеллаж

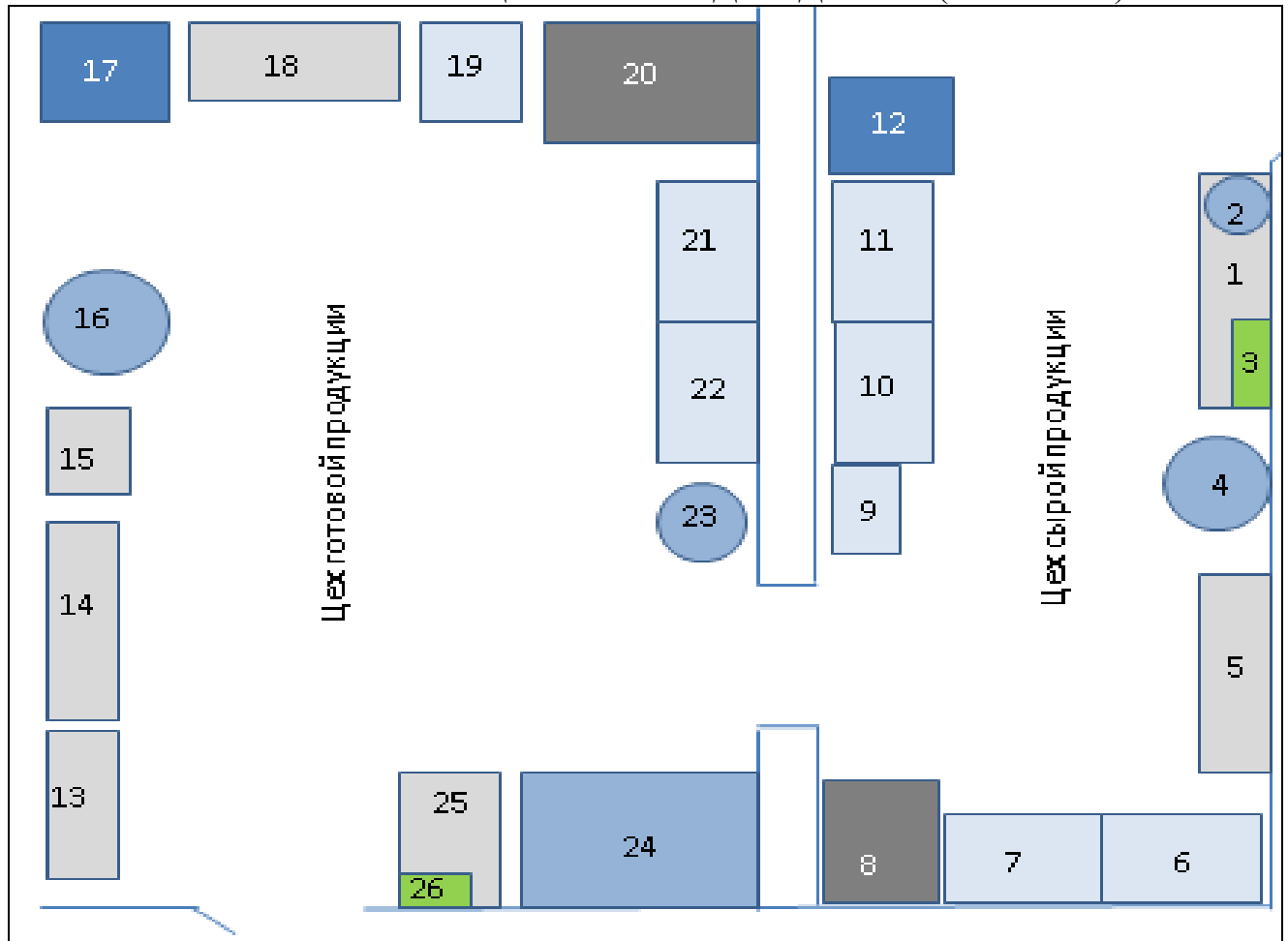
Цех сырой продукции:

- 14, 21 – стол сырой продукции
- 17 – стол овощи сырые
- 13 – мойка для сырой продукции
- 19 - мойка для рук
- 18 – мойка для первичной обработки
- 16 – для вторичной обработки овощей
- 15 мойка для фруктов
- 12 – привод универсальный
- 20 – картофелечистка
- 41 - весы

Цех готовой продукции:

- 23, 25, 32 – стол готовой продукции
- 30 – стол для хлеба
- 31 – раздаточный стол
- 34 - стол для чистой посуды
- 35, 36 – мойка для посуды
- 37 – мойка для рук
- 33 – стеллаж
- 28 – шкаф для посуды
- 40 – весы
- 22 – духовой шкаф
- 24– привод универсальный
- 26 – электросковорода
- 27 – электрокотел
- 29 – электротитан
- 38,39 - плита

ПЛАН-СХЕМА ПИЩЕБЛОКА МБДОУ ДС №50 (Рабочая 1а)



- холодильное оборудование
- технологическое оборудование
- весовое оборудование

- стеллажи
- моечные ванны, раковины
- столы

Цех сырой продукции:

- 1,5 – стол сырой продукции
- 7 – мойка для сырой продукции
- 9 - мойка для рук
- 6 – мойка для первичной обработки
- 10 – для вторичной обработки овощей
- 11 мойка для фруктов
- 8 - стеллаж
- 2 – мясорубка
- 4 - овощерезка
- 3 – весы
- 12 - холодильник

Цех готовой продукции:

- 14 – стол готовой продукции
- 13 – стол для хлеба
- 25 – раздаточный стол
- 18 - стол для чистой посуды
- 21, 22 – мойка для посуды
- 19 – мойка для рук
- 20 – стеллаж
- 15 – шкаф для спецодежды
- 26 – весы
- 16 – протирочная машина
- 23 – электротитан
- 24 – плита
- 17 - холодильник

ГРАФИК ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ ПИЩЕБЛОКА
(4 НЕДЕЛЯ МЕСЯЦА)

ПОНЕДЕЛЬНИК: ОТМЫВАНИЕ ПОЛА И ДВЕРЕЙ
ВТОРНИК: ОВОЩНОЙ ЦЕХ, СТЕНЫ
СРЕДА: МЫТЬЕ СТЕН НА КУХНЕ, ПЛИНТУСА
ЧЕТВЕРГ: ВЕНТИЛЯЦИЯ, ТРУБЫ
ПЯТНИЦА: ГАРМАНЖЕ, КОРИДОР, СКЛАД

СанПиН 2.4.1.3049-13

ГРАФИК УБОРКИ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА

	Ежедневно	Еженедельно (с применением моющих средств)	Генеральная 4 неделя месяца (с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря)
ПОНЕДЕЛЬНИК	Мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников	Мытье стен	Отмывание пола и дверей
ВТОРНИК		Очистка стекол от пыли и копоти	Цех сырой продукции: стены, плинтуса, окно
СРЕДА		Мытье осветительной аппаратуры	Цех готовой продукции: стены, плинтуса, окно
ЧЕТВЕРГ		Мытье холодильного оборудования	Гарманже
ПЯТНИЦА		Мытье вентиляционного оборудования	Коридор, склад

СанПиН 2.4.1.3049-13

Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации

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

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

Приложение 6.1.

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.

Наименование _____
Условия хранения _____

Дата и час поступления прод. сырья и пищевых продуктов	Количество поступившего прод. сырья и пищевых продуктов (в кг, л, шт.)	№ товарно-транспортной накладной	Конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации прод. сырья и пищевых продуктов	Подпись отв. лица

Приложение 6.2.

По Приложению №5 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления прод. сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего прод. сырья и пищевых продуктов (в кг, л, шт.)	№ товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации прод. сырья и пищевых продуктов	Подпись отв. лица	Примечание <*>

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании**

	Наименование единицы холодильного оборудования	Температура в градусах С							
		Месяц _____ дни:							
		1		2		3		4	
		У	В	У	В	У	В	У	В

**Журнал учета температуры и влажности в кладовой
и температуры холодильного оборудования кладовой**

Дата	Наименование единицы холодильного оборудования			Кладовая	Влажность	Подпись отв. лица
	Хол №	Хол №	Хол №			
У						
В						

Пример технологической карты

Утверждаю
Заведующий МБДОУ ДС №50
_____/А.А.Рассказова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия (блюда): Каша овсяная «Геркулес» жидкая.

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептур: Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении. Челябинск, 2006 год.

Требования к качеству сырья: *продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствия и (или) удостоверения качества.*

Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию, гр			
	Возраст детей с 1 до 3 лет		Возраст детей от 3 до 7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа «Геркулес»	19	19	25	25
Молоко	113	113	150	150
вода	21	21	28	28
сахар	3,7	3,7	5	5
масса каши	-	150		200
Масло сливочное	3,8	3,8	5	5
Выход:	-	150/4	-	200/5
Белки, г		4,75		6,33
Жиры, г		5,8		7,71
Углеводы, г		19,12		25,49
Энергетическая ценность, ккал		155,54		207,38

На диеты №1,2,5,8,9 (8 и 9 – без сахара)

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья при активном помешивании сверху вниз и варят, непрерывно помешивая, 20 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: каша растекается по тарелке..

Цвет белый с сероватым оттенком.

Консистенция однородная, хлопья мягкие.

Не допускаются посторонние запахи и привкус.

Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				
	БГКП (коли- Формы)	E.coli	каугулазополо- жительные стафилококки S/.aureus	Proteus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы
5x10 ²	1,0	-	1,0	-	25

Инженер – технолог

Е.Н. Поликарпова

(ответственный исполнитель)

Примерное меню (образец)

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	N рецептуры
			Б	Ж	У			
День 1								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за первый день:								
День 2								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за второй день:								
.... и т.д. по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
						<*>

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 9.2.

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

Система оценки бракеража готовой продукции

- 5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- 4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- 3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- 2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- 1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: при удовлетворительной органолептической оценке в журнале допустимо указывать «доброкачественное», а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ
ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:**

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из не пастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В
ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьих (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты

- треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), 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), 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)

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.

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 (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.

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);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

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

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

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

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

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую Учреждения и последующей передаче на пищеблок.

На этапе выявления опасных факторов (принцип 1) необходимо разработать список опасностей, которые настолько важны, что могут, при неэффективном контроле за ними, с большой вероятностью нанести вред или вызвать заболевание и определить для них контрольные меры. Этап осуществляется в две стадии.

Прежде всего, группа НАССР должна составить перечень всех потенциально опасных факторов (физических, химических, биологических и качественных). При этом анализу подлежат характеристика продукта, ингредиенты, входящие в продукт, его ожидаемое использование потребителем с точки зрения наличия известных опасных факторов, действия,

производимые на каждом этапе производственной блок-схемы, где рассматриваются возможности появления, возрастания или сохранения опасных факторов в продукте, методы хранения, опасности, исходящие от персонала, оборудования, производственной среды, и инструкции для потребителя.

Необходимо проанализировать следующие источники опасности по критериям:

1. Сырье. Определяются опасные факторы, которые присутствуют в каждом из видов сырья.
2. Внутренние факторы (физическая характеристика и состав пищевого продукта во время и после обработки, такие как pH, активность воды, консерванты и т.д.).
3. Микробиологический состав пищевых продуктов.
4. Помещения. Определяются опасные факторы непосредственно связанные с расположением помещений (опасный фактор перекрестного загрязнения во время перемещения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, или обусловленного движением персонала между различными участками) или внутренней окружающей средой, обеспечивается уборка помещений, дезинфекция и дератизация необходимого уровня, гарантирующий отсутствие риска.
5. Оборудование.
6. Персонал.
7. Процессы.
8. Упаковка.
9. Хранение и реализация.

На второй стадии проведения данного этапа группа ХАССП должна выявить из всего перечня потенциально опасных факторов значимые опасные факторы. Это необходимо, чтобы установить степень контроля для различных по значимости опасных факторов. Таким образом, система контроля должна сфокусироваться на значимых опасных факторах, которые с разумной долей вероятности могут произойти и могут привести к недопустимым рискам для здоровья потребителей. Без этой фокусировки может возникнуть тенденция контролировать слишком большое количество точек, и действительно значимые опасные факторы могут быть недостаточно оценены. В то же время это не исключает необходимость действий относительно меньших опасных факторов.

Опасности, приведенные для групп пищевой продукции в Санитарных правилах и нормах, следует зарегистрировать в первую очередь и без изменения. Идентификация должна основываться на требованиях законодательных и

регламентирующих органов, на собранной и поддерживаемой предварительной информации и данных, рассмотренных выше, на опыте, внешней информации, включая научные публикации и работы, рекомендации передового отечественного и зарубежного опыта, а также с помощью информационного обмена с организациями выше и ниже по цепи создания пищевой продукции.

Рекомендуется при этом использовать метод анализа рисков по качественной диаграмме (рис. 4). Метод состоит в следующем.

1. Оценивается вероятность появления опасного фактора, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- а) практически равна нулю;
- б) незначительная;
- в) значительная;
- г) высокая.

2. Оценивается тяжесть последствий употребления продукта, содержащего опасный фактор, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- а) легкое;
- б) средней тяжести;
- в) тяжелое;
- г) критическое.

3. Строится граница допустимого риска на качественной диаграмме с координатами: «вероятность появления опасного фактора» - «тяжесть последствий» как указано на рисунке.

4. Для рассматриваемого фактора наносят на диаграмму точку с координатами, оцененными, как указано в п. 1 и 2. В случае, если точка лежит на или выше границы – оцененный фактор опасный, если ниже – не опасный.

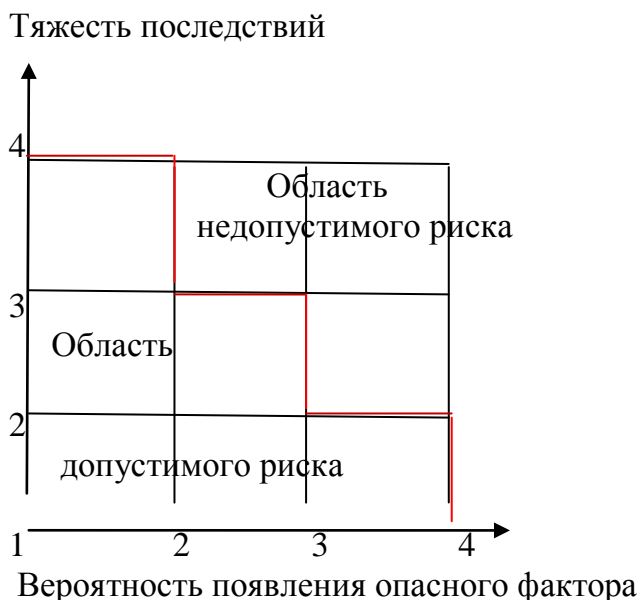


Рис. 4. Диаграмма анализа рисков.

Далее для каждого идентифицированного опасного фактора необходимо разработать контрольные и предупреждающие воздействия.

График выдачи пищи на группы

Утверждаю
Заведующий МБДОУ ДС №50
_____/А.А.Рассказова

График выдачи пищи на 20__-20__ уч.год

группы	завтрак	обед	полдник
№ 10 (ранняя)	8.05	11.30	15.30
№ 4 (1-я младшая)	8.07	11.35	15.32
№ 9 (1-я младшая)	8.10	11.40	15.34
№ 6 (2-я младшая)	8.12	11.45	15.36
№ 7 (2-я младшая)	8.14	11.50	15.38
№ 1 (средняя)	8.16	11.55	15.40
№ 5 (средняя)	8.18	12.00	15.42
№ 2 (старшая)	8.20	12.30	15.44
№ 3 (подготовительная)	8.22	12.35	15.46
№ 8 (подготовительная)	8.24	12.40	15.48

СОГЛАСОВАНО
С профсоюзным комитетом
От «__» _____ 2013г
Протокол №__

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
От «__» _____ 2013г №__

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детского сада № 50 «Теремок» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического направления развития воспитанников» (далее - учреждение), основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления учреждением в соответствии с Уставом.

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее – Комиссия), созданной в Учреждении.

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля над организацией питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом учреждения, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049 – 13), настоящим положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом учреждения.

2. Порядок создания Комиссии, ее состав

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом заведующего о создании бракеражной комиссии.

2.3. Комиссия состоит из 3–5 членов. В ее состав входят:

- представитель администрации (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- завхоз;
- заведующий производством (шеф-повар), повар;
- кладовщик.

3. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль над полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно - кишечных заболеваний.

3.5. Контроль над соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Контроль обеспечения санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль над организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Полномочия Комиссии

4.1. Комиссия Учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству детей;
- принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества детей;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля рациона питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.4. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии (представитель администрации; медицинская сестра; заведующий производством (шеф-повар), повар). Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.6. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.7. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы

одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления выхода блюд меню-раскладки (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

6. Оценка организации питания в учреждении

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7. Права комиссии

7.1. Комиссия учреждения имеет право:

требовать у заведующего учреждением содействия в деятельности комиссии;
требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8. Ответственность комиссии

8.1. Комиссия несет ответственность:

за выполнение закрепленных за ним полномочий;
соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам

Акт контроля

Тема контроля: _____

Основание для контроля: _____

Выявленные замечания:

Выводы по результатам контроля:

Дата контроля, должность, подпись проверяющих (с расшифровкой):

С результатом контроля ознакомлен:

Дата, подпись с расшифровкой

АКТ контроля закладки основных продуктов питания в котел.

Дата « _____ » _____ 20__ г Время _____

Комиссия в составе _____

Проверяемый продукт _____

Вес продукта по накладной _____ По факту _____

Чистый вес для блюда _____ Обрезь _____

Закладка продукта:

Название блюда	Время закладки	Вес по меню	Вес по факту	Кем производилась закладка

Выявленные нарушения

Члены комиссии _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____

С актом ознакомлены _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ДС №50
_____ /А.А.Рассказова

ГРАФИК ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ ПИЩЕБЛОКА
(4 НЕДЕЛЯ МЕСЯЦА)

ПОНЕДЕЛЬНИК: ОТМЫВАНИЕ ПОЛА И ДВЕРЕЙ
ВТОРНИК: ОВОЩНОЙ ЦЕХ, СТЕНЫ
СРЕДА: МЫТЬЕ СТЕН НА КУХНЕ, ПЛИНТУСА
ЧЕТВЕРГ: ВЕНТИЛЯЦИЯ, ТРУБЫ
ПЯТНИЦА: ГАРМАНЖЕ, КОРИДОР, СКЛАД

Приложение 15.2.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ДС №50
_____ /А.А.Рассказова

ГРАФИК УБОРКИ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА

	Ежедневно	Еженедельно (с применением моющих средств)	Генеральная 4 неделя месяца (с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря)
ПОНЕДЕЛЬНИК	Мытье полов, удаление пыли и паутины, протираание радиаторов, подоконников	Мытье стен	Отмывание пола и дверей
ВТОРНИК		Очистка стекол от пыли и копоти	Цех сырой продукции: стены, плинтуса, окно
СРЕДА		Мытье осветительной аппаратуры	Цех готовой продукции: стены, плинтуса, окно
ЧЕТВЕРГ		Мытье холодильного оборудования	Гарманже
ПЯТНИЦА		Мытье вентиляционного оборудования	Коридор, склад

СанПиН 2.4.1.3049-13

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

№	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Флюорография	Дата гигиенич. аттестации
1					
2					

Приложение 16.2
по Приложению N 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Журнал здоровья персонала

№	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>						
			1	2	3	4	5	6	7
1									
2									

Примечание:

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

<***>Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

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, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

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

4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. 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 один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и внутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

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

санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

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

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

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

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

Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

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

14. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

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

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

18. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключаящие 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 дошкольных образовательных организациях

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в Журнал заболеваемости и в медицинскую карту ребенка;

- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;

- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,

- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;

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

- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости

- от пола, возраста и состояния здоровья;

- контроль за пищеблоком и питанием детей;

- ведение медицинской документации.

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

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

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

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

с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

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

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;
- провести чистку ковров, дорожек, мягких игрушек и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;
- постель заболевшего забирают в СЭС для дальнейшей обработки;
- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

Приложение 19.

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 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, закрепленный за Учреждением осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

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

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

	0 - 3мес.	4 - 6мес.	7-12 мес.	1 - 2г.	2 - 3 г.	3 - 7лет
Энергия (ккал)	115 <*>	115 <*>	110 <*>	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	60
-//- в т.ч. животный(%)	-	-	-	70	65	60
<*> г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9			
Жиры, г	6,5<*>	6<*>	5,5<*>	40	47	60
Углеводы, г	13<*>	13<*>	13<*>	174	203	261

Примечание:

<*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<*> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания. Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным 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 дошкольных образовательных организациях. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

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 дошкольных образовательных организациях.

4. При составлении примерного 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 в %

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием 8-10 час.	Для детей с дневным пребыванием 12 час.
Завтрак (20 - 25%) 2 завтрак (5%) Обед (30 - 35%) Полдник (10 - 15%) Ужин (20 - 25%) 2 ужин - (до 5%) Дополнительный прием пищи перед сном – кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием	завтрак (20 - 25%) 2 завтрак (5%) Обед (30 - 35%) Полдник (10 - 15%)	завтрак (20 - 25%) 2 завтрак (5%) Обед (30 - 35%) Полдник (10 - 15%))или уплотненный полдник (30 – 35%) Ужин (20 - 25%) Вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30 – 35 %)

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с [Приложением N 8.2](#). Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. 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 N 8.1](#).

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), 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. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, творожных салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать [таблице 3](#).

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 г. до 3-х лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3-х до 7-ми лет	400-550	600-800	250-350	450-600

7. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным 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 организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

8. 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. действующий Сан.ПиН). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

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

11. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

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 2 года, 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 (Приложение N 16.1.). Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

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

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

6. Воспитатели и помощники воспитателя 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 помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Наименование мероприятий	Месяц												число											
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																								
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																								
3. Нормы закладки сырой продукции																								
4. Бракераж готовой продукции																								
5. Соответствие технологии приготовления блюд																								
6. Нормы выдачи готовых блюд																								
7. Соблюдение режима выдачи пищи																								
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																								
9. Соблюдение графика генеральной уборки																								

Условные обозначения:

- + полностью соответствует требованиям;
- +/- частично соответствует (небольшие нарушения);
- не соответствует требованиям

Журнал контроля организации питания в группах

Дата: _____

Кто проводил _____

Условные обозначения:

+ полностью соответствует требованиям;

+/- частично соответствует (небольшие нарушения);

- не соответствует требованиям

№	содержание	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.1	Эстетика помещения (группы)										
1.2.	Температурный режим, проветривание										
1.3.	Качество влажной уборки помещения										
1.4.	Выполнение инструкций по охране жизни и здоровья детей: -соответствие мебели росту детей - доставка пищи с пищеблока в кастрюлях с крышками - отсутствие детей при раздаче горячей пищи										
	Соблюдение графика выдачи готовых блюд по группам										
	Соблюдение объема порций, качество раздаваемой пищи (t°), своевременная раздача 2-го блюда										
	Сервировка стола, наличие и использование столовых приборов										
	Использование методических приемов по формированию навыков культуры питания										
1.5.	Блок для мытья посуды: -наличие моющих и дез.средств, разрешенных Роспотребнадзором - наличие инструкций по их использованию -наличие мерной емкости -наличие литража на раковинах -наличие тары для грязной и чистой ветоши -наличие ветоши -наличие кастрюль для пищевых отходов с маркировкой										
1.6.	Одежда персонала: -наличие головного убора -наличие халата -наличие фартука для мытья посуды										
1.7	Посуда для получения еды: -достаточность (по количеству и объему)										

	-качество -маркировка <ul style="list-style-type: none"> • Название блюда • Указание веса -использование согласно маркировке											
1.8.	Посуда для приема пищи: -достаточность (по количеству) -качество -маркировка посуды сотрудников - наличие в достаточном количестве столовых приборов -наличие салфетниц -правильность хранения столовых приборов											
1.9.	Питьевой режим: -наличие емкости для кипяченой воды -наличие емкости для питья -смена воды											
1.10	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря - отсутствие посторонних предметов (продуктов)											

Выводы

Ознакомлены:

№	Воспитатель	подпись	Младший воспитатель	подпись
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Должность

_____ / _____

подпись

расшифровка

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

дата	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу
	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 6.1.)
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 6.2.)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 22)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния групп. Журнал контроля организации питания в группах (Приложение 23)
	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (Приложения 9.1.)
	Журнал учета отходов сырой продукции (Приложения 26)
	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований Акты контроля регионального управления
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с разделчей пищи) (Приложение 16.1)
	Журнал здоровья персонала (Приложение 16.2)
	Журнал учета температуры в холодильном оборудовании (Приложение 7.1.) Журнал учета температуры и влаж. воздуха в кладовой (Приложение 7.2.)
	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 5.)
	Журнал регистрации нарушений подрядчиками (поставщиками) условий муниципальных контрактов МБДОУ ДС №50 (Приложение 25)
	Личные медицинские книжки каждого работника
	Примечание

Журнал регистрации нарушений подрядчиками (поставщиками) условий муниципальных контрактов МБДОУ ДС №50

№	Наименование поставщика (подрядчика, исполнителя)	№ муниципального контракта	Дата обнаружения нарушения	Содержание нарушения исполнения муниципального контракта	Подпись заказчика (представителя)

Журнал учета отходов сырой продукции

Дата	Название продукта	Вес	Вес отходов	Вес остатка	Подпись (кладовщик, шеф-повар, мед. сестра)

ПРИКАЗ
“О создании рабочей группы в МБДОУ ДС №50 по разработке и внедрению принципов ХАССП”

№ _____ от _____ 20__ г.

“О создании рабочей группы в МБДОУ ДС №50 по разработке и внедрению принципов ХАССП”

ПРИКАЗ

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП) п р и к а з в а ю

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ ДС №50 по разработке и внедрению системы ХАССП.

В составе:

Координатор _____

Технический секретарь _____

Члены рабочей группы:

Член рабочей группы ХАССП _____

Член рабочей группы ХАССП _____

Член рабочей группы ХАССП _____

2. Рабочей группе ХАСС разработать и внедрить в МБДОУ ДС №50 систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству _____ продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБДОУ ДС №50.

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

6. Рабочей группе ХАССП на предприятии проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Данный приказ секретарю _____ довести до сведения в 3-х дневный срок.

8. Контроль выполнения оставляю за собой

Заведующий МБДОУ ДС №50 _____ / _____

Ознакомлены: _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____