



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 463 г. Челябинска»
454108, г. Челябинск, ул. Пограничная, 19 а, т. (351) 251 – 41 – 43,
e-mail: mdou463@yandex.ru

ПРИНЯТО
на Общем собрании работников
МБДОУ «ДС №463 г. Челябинска»
протокол № 1
от «10» января 2024г

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ
«ДС №463 г. Челябинска»
_____ Н.Н. Есина
приказ № 02-01/6
от «10» января 2024г

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
основанных на принципах ХАССП
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 463 г. Челябинска»**

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Раздел I	6
1.1. Паспорт программы (краткая характеристика объекта)	6
1.2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	6
Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания воспитанников	8
2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний	8
2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию	10
2.2.1. Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров	11
2.3. Оценка профессиональных рисков. Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору	13
2.4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	15
2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг	16
2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории МБДОУ	16
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания МБДОУ	16
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений МБДОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т. д.)	17
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	17
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды	17
2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина	17
2.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор	19
2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	19

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП	20
3.1. Общие положения, термины, определения и сокращения	20
3.2. Организация работ по применению системы ХАССП	21
3.3. Проведение анализа рисков	24
3.4. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)	26
3.5. Разработка системы мониторинга ККТ	28
3.6. Разработка корректирующих действий	29
3.7. Внедрение принципов ХАССП	31
3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП	32
3.9. Документация программы ХАССП	32
Раздел IV. Заключение	34
Приложения	35

ВВЕДЕНИЕ

Программа производственного контроля Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 463 г. Челябинска» (далее – Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение 1)

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Задачи производственного контроля: наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье; осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации; проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства; ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля; организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей; контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего. К настоящей Программе

относятся термины с соответствующими определениями:

- Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

- Среда обитания - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

- Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

- Вредные воздействия на человека - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений

- Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

- Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

- Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

- Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

- Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)-нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

- Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

- Профессиональные заболевания - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

- Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

- Массовые не инфекционные заболевания (отравления) - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания

Раздел I.

1.1.Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование образовательной организации:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 463 г. Челябинска» (МБДОУ «ДС № 463 г. Челябинска»)
Тип объекта:	Образовательное учреждение
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:	85.11 – Образование дошкольное 85.41 – Образование дополнительное для детей и взрослых
Юридический адрес:	454108, г. Челябинск, ул. Пограничная, д. 19а
Фактический адрес:	454108, г. Челябинск, ул. Пограничная, д. 19а
Характеристика здания	
Тип строения:	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь:	2422.6 кв.м.
Характеристика земельного участка	
Площадь:	8306 кв.м.
Ограждение:	По периметру, секционный забор
Характеристика инженерных систем	
Освещение:	Естественное и искусственное
Система вентиляции:	Естественная приточно-вытяжная
Система отопления:	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения:	Горячая и холодная, централизованные
Система канализации:	Подключено к городской сети канализации

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

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	Нормативная документация
2	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; 	Журнал контроля санитарного состояния Журнал регистрации аварийных ситуаций (журнал заявок)

		<ul style="list-style-type: none"> - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды 	
3	Заместитель заведующего по ВМР	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, организованной образовательной деятельности и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений 	Оперативный контроль
4	Инструктор по гигиеническому воспитанию	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с медицинской организацией в целях медицинского обеспечения и оценки состояния здоровья воспитанников; - контроль за соблюдением личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю; - организация и контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - организация и контроль за прохождением персонала гигиенического обучения 	<p>Журнал бракеража готовой продукции</p> <p>Журнал бракеража сырой продукции</p> <p>Журнал регистрации визуального контроля</p>
5	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации 	Журнал бракеража готовой продукции

Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания воспитанников

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: В теплый и холодный периоды	Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки) Музыкальный зал (не менее 10% помещения по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки) Музыкальный зал (не менее 20% помещения по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, Паразитологические исследования)	1 раз в год	По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21	Протокол
		Смывы иерсинии	1 раз в год – перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		

6	Качество питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, по микробиологическим – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол
---	------------------------	---	---	---	---	----------

Факторы производственного контроля, представляющие потенциальную опасность для человека и среды его обитания.		
Факторы	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения)	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг - для мужчин, 10 кг - для женщин более 2 раз течение каждого часа рабочей смены.

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека		
Наименование вредного фактора	Профессия	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, Уборщик служебных помещений,	IV
Хлорные соединения (деохлор)	Машинист по стирке белья. Младший воспитатель, Уборщик служебных помещений, Машинист по стирке белья. (в период карантин)	III

2.2. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа от 28 января 2021 Г. N 29Н ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ Ч.4 СТ.213 ТК РФ, ПЕРЕЧНЯ МЕДИЦИНСКИХ ПРОТИВОПОКАЗАНИЙ К ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ РАБОТ С ВРЕДНЫМИ И (ИЛИ) ОПАСНЫМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ФАКТОРАМИ, А ТАКЖЕ РАБОТАМ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ ПРОВОДЯТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ (в ред. Приказа Минздрава РФ от 01.02.2022 N 44н) и профессионально-гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию*

№ п/п	Должность	Количество человек	Периодичность		
			Периодический, внеочередной** медицинский осмотр	Гигиеническое обучение	Психиатрическое освидетельствование
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
3	Заместитель заведующей по ВМР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
4	Заместитель заведующей по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
5	Воспитатель	24	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
7	Учитель-логопед	6	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
10	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
11	Инструктор по гигиеническому воспитанию	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
12	Младший воспитатель	12	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
13	Заместитель главного бухгалтера	1	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
14	Шеф-повар, повар	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
15	Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
16	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
17	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
18	Уборщик служ. помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
19	Плотник	1	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
20	Дворник	1	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
21	Сторож	3	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
22	Контрактный управляющий	-	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
23	Делопроизводитель	-	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
24	Бухгалтер	-	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет
25	Инженер-программист	-	1 раз в год	При поступлении на работу	1 раз в 5 лет

*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ

**внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями

***вакцинация работников проводится в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям С 01.04.2021 вступает в силу Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277).

2.2.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности, подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте от 18 лет до 40 включительно
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники, начиная с 40 лет
Осмотр врачом-акушером-гинекологом с проведением	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники женщины

бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза		
Маммография обеих молочных желез в двух проекциях	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет
Исследование крови на сифилис. Мазки на гонорею	При поступлении на работу	Все сотрудники
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока
Факторы трудового процесса		
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении «стоя», «сидя» без перерывов, «лежа», «на коленях», «на корточках», с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	1 раз в год Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия

«Р» - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека

2.3. Оценка профессиональных рисков.

Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при выполнении работником обязанностей по трудовому договору

№ п/п	Должность*	Кол-во человек	Основания/периодичность	
			Основание	Периодичность
1	Заведующий	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
2	Главный	1	Ст.209, 212 ТК РФ	1 раз в 5 лет

	бухгалтер		П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	
3	Заместитель заведующей по ВМР	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
4	Заместитель заведующей по АХР	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
5	Воспитатель	23	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
6	Старший воспитатель	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
7	Учитель-логопед	3	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
8	Музыкальный руководитель	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
9	Инструктор по физической культуре	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
10	Педагог-психолог	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
11	Инструктор по гигиеническому воспитанию	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
12	Младший воспитатель	12	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
13	Заместитель главного бухгалтера	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
14	Шеф-повар, повар	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
15	Подсобный рабочий	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
16	Кастелянша	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
17	Кладовщик	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
18	Уборщик служебных помещений	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
19	Плотник	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет

20	Дворник	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
21	Сторож	3	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
22	Контрактный управляющий	-	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
23	Делопроизводитель	-	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
24	Бухгалтер	-	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет
25	Инженер-программист	-	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 № 438н)	1 раз в 5 лет

*Перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ.

**Оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно.

2.4.Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

Работа:

№ п/п	Показатель вредного фактора	Должность	Документ
1	Параметры микроклимата	Повар	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений № 1-М от 24.08.2015
		Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений № 4-М от 24.08.2015
		Подсобный рабочий	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений № 3-М от 24.08.2015
2	Тяжесть трудового процесса	Младший воспитатель	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений № 0147.0003А (0147.0001А) – ТЖ от 12.04.2016
		Плотник	Протокол проведения исследований (испытаний) и измерений № 0147.0013-ТМ от 12.04.2016

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 17.03.2016
2	Уход и присмотр	Устав

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

Объект контроля	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный
2.5.1. Контроль соблюдения требований к содержанию территории МБДОУ			
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение.	СП 2.4.3648-20	Ежедневно Журнал санитарного обхода территории <i>(приложение 1)</i>	Заместитель заведующего по АХР Дворник
Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки		Журнал административно-общественного контроля <i>(приложение 2)</i>	
2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания МБДОУ			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля <i>(приложение 2)</i>	Заместитель заведующего по АХР
Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется)	Воспитатели
Соблюдение теплового режима МБДОУ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Заместитель заведующего по АХР
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	СП 2.4.3648-20	Фиксация результатов по факту неисправности Журнал административно-общественного контроля <i>(приложение 2)</i>	Заместитель заведующего по АХР
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный контроль за уровнем	Заместитель заведующего по АХР

		освещенности помещений. Замена перегоревших ламп. Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)	
2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений МБДОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.)			
Прачечная, музыкально-спортивный зал, коридоры, кабинеты Санитарное состояние прачечной	СП 2.4.3648-20	Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений (приложение 3)	Заместитель заведующего по АХР
Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	СП 2.4.3648-20 Договор с обслуживающей организацией	1 раз в месяц Акт выполненных работ	Заместитель заведующего по АХР
Групповые помещения Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д.	СП 2.4.3648-20	Журнал санитарного состояния групповых помещений (приложение 4)	Заместитель заведующего по АХР Инструктор по гигиеническому воспитанию
Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Паспорт здоровья	Воспитатели Инструктор по гигиеническому воспитанию
2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СПЗ.3686-21	1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез и чесотку	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 СПЗ.3686-21 СП 3.1.3597-20	По факту Журнал осмотра контактных детей при карантине	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Туберкулинодиагностика	СПЗ.3686-21	По факту Медицинская карта Прививочный сертификат 0/63	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Вакцинация	Приказ Минздрава России № 125н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта Прививочный	Инструктор по гигиеническому воспитанию

		сертификат 0/63	
Полиомиелит	СПЗ.3686-21 Приказ Минздрава России № 125н от 21.03.2014	По плану Медицинская карта Прививочный сертификат 0/63	Инструктор по гигиеническому воспитанию
2.5.5. Контроль охраны окружающей среды			
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор	Акт выполненных работ	Заместитель заведующего по АХР
Вывоз ртутьсодержащих ламп	Договор	Акт об утилизации	Заместитель заведующего по АХР
2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина			
Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Заместитель заведующего по АХР
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598-20	По мере необходимости	Заведующий Заместитель заведующего по АХР
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Воспитатели Инструктор по гигиеническому воспитанию
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Младший воспитатель
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Младший воспитатель
Дезинфекция лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Уборка лестниц, дверей, перил	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Младший воспитатель
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Подсобный рабочий
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Подсобный рабочий
Кварцевание/обезораживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Младший воспитатель
Кварцевание/ обезораживание воздуха музыкального зала, кабинетов специалистов	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Смена постельного белья, полотенец	СП 2.4.3648-20	По графику/по необходимости	Младший воспитатель
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	После приема пищи	Младший воспитатель
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	2 раза в день	Воспитатели
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Младший воспитатель Подсобный рабочий Уборщик служебных

Обработка рук антисептиком	СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	помещений Заместитель заведующего по АХР
Выявление с признаками заболевания	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Инструктор по гигиеническому воспитанию

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

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений; - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими
2	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, с – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызов специалистов обслуживающей организации; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
5	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация

2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля, представлен в *приложении 5*.

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1. Общие положения, термины, определения и сокращения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 463 г. Челябинска» (далее – МБДОУ) устанавливает требование к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

- **система ХАССП** – совокупность организованной 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 (КД)** – 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 (ККТ)** – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском;
- **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;
- **проверка (аудит)** – систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений;
- **внутренняя проверка** – проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3.2. Организация работ по применению системы ХАССП

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий МБДОУ. Заведующий МБДОУ определяет и документирует Политику в области ХАССП (*приложение 6*) и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Заведующий МБДОУ определяет область применения системы ХАССП. Приказом назначает лиц (далее – группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла. 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 и действовать согласно должностным инструкциям. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Руководство и сотрудники МБДОУ с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (*приложение 16*);
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (*приложение 19*);
- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций (*приложение 20*);
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях (*приложение 21*);
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (*приложение 22*);
- Требования к соблюдению санитарных правил (*приложение 23*).

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

Порядок организации и проведения производственного контроля

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и(или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

3. Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

4. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.
- Организацию медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

- Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
 - Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
 - Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области»
6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами МБДОУ. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности МБДОУ.
7. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается заведующим МБДОУ.
8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по МБДОУ.

Обязанности и ответственность должностных лиц МБДОУ за осуществление Программы производственного контроля

1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:
- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
 - прекратить использование в учреждении сырья, материалов, несоответствующих установленным требованиям.
2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:
- выполнять требования Программы производственного контроля;
 - выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
 - разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
 - обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;
 - осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции,

- осуществлять гигиеническое обучение работников.
3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего МБДОУ.
 4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом заведующего, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
 5. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.3. Проведение анализа рисков

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию).

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

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.

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

- Хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

- помещение и оборудование пищеблока;
- производственный процесс приготовления продукции;
- Реализация готовой продукции;

- Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.
 Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
 Анализ рисков проводится, 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, 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.

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.

2. Критерии тяжести последствий

-легкое,

-средней тяжести,

-тяжелое,

-критическое

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в МБДОУ

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
<i>Формирование ассортиментного перечня продукции</i>			
<u>Биологические:</u> -эпидемиологически Опасные блюда; -поступление запрещенного, недоброкачественного сырья	-договора с поставщиками; -управление поставками; -анализ и корректировка меню; -планирование расхода продукции	При выполнении контрольных плановых мероприятий – риск невелик	Не устанавливается
<i>Поступление продуктов на склад</i>			
<u>Биологические:</u> - загрязнение патогенными м/о; -нарушение целостности упаковки, условий транспортировки <u>Химические:</u> -с/х пестициды, <u>Физические:</u> -грызуны, жучки, примеси	Входной контроль поступающего сырья продуктов питания, управление поставками. Визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля степень риска невелика	Можно установить
<i>Хранение продуктов на складе</i>			
<u>Биологические:</u> - при нарушениях условий хранения	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном	Степень риска высокая. Вероятность последствий	Установить контрольно- критическую точку (ККТ)

<p>(нарушение температурного режима, - товарное соседство и т. д), -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <u>Химическое:</u> -загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>оборудовании, обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и Размораживание холодильников. Дератизация, проведение генеральных уборок. Соблюдение личной гигиены, выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов</p>	<p>высокая</p>	
Подготовка посуды и инвентаря			
<p><u>Механические:</u> Сколы, острые края, опасность порезов. <u>Биологические:</u> Загрязненная патогенными м/о и их рост <u>Химические:</u> -загрязнение дезинфектантом, Моющим средством</p>	<p>Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, санитарному содержанию помещения пищеблока согласно СанПиН (приложение 8.1)</p>		
Кулинарная обработка			
<p><u>Биологические:</u> Загрязненная патогенными м/о и их рост, <u>Химические:</u> -загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления -своевременное обслуживание и Ремонт технологического оборудования -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта, -соблюдение поточности производства, -соблюдение личной гигиены</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
Реализация (раздача) пищи			
<p><u>Биологические:</u> При нарушении технологии приготовления</p>	<p>-снятие проб готовых блюд, -органолептическая оценка, -соблюдение правил подачи готовых блюд</p>	<p>Степень риска невысокая</p>	<p>Можно установить ККТ</p>
Прием пищи детьми			
<p><u>Биологические:</u> Загрязнение и их рост</p>	<p>Соблюдение правил доставки до группы. Соблюдение личной гигиены младшего воспитателя. -соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления</p>	<p>Степень риска невысока при соблюдении всех требований</p>	<p>ККТ можно не устанавливать</p>

3.4. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

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

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:

– Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (*приложение 15*);

- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации (*приложение 18*);

При организации питания детей, учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использует перечень продуктов, указанных в *приложении 14* в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (*приложение 10 и приложение 11*).

3. Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий – процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в МБДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных заведующим МБДОУ 20-ти дневном меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

4. Реализация готовой пищевой продукции – снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы.

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

Определение критических пределов для каждой ККТ

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, - Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления.	кладовщик	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.

2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Содержание склада; -Исправность -Холодильного оборудования	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима Кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования технологические карты
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
ККТ- Прием касырья			
-Сопроводительная документация - Целостность упаковки - Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Кладовщик	Приложение 9
ККТ- Хранение поступающего пищевого сырья			
- Температура и влажность - Чистота оборудования и помещения - Содержание склада; - Техническое состояние оборудования	Нарушение t режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования	Кладовщик	Приложение 10, 11
ККТ-Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении			
- Чистота оборудования и помещений пищеблока - Техническое состояние оборудования - Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования; Не соответствие требованиямТТК	Шеф-повар, повар	Приложение 8,1
ККТ-Реализация готовой продукции			
Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Заведующий	Сборник ТТК 20-ти дневное меню

3.5. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой Критической Контрольной Точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом Критических Контрольных Точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП (*приложение 33*).

Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
<i>ККТ- Приемка сырья</i>		
Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (<i>приложение 9</i>)
<i>Хранение поступающего пищевого сырья</i>		
Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (<i>приложение 9</i>)
Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (<i>приложение 10</i>) Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой (<i>приложение 11</i>)
Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями Техпаспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (<i>приложение 8.2</i>)
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (<i>приложение 31</i>)
<i>Обработка и переработка пищевого сырья, Термообработка при приготовлении</i>		
Контроль личной гигиены персонала	Ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала (<i>приложения 24</i>) Личные мед. книжки каждого работника.
Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	Ежедневно	Журнал учета включения бактерицидных рециркуляторов
<i>Реализация готовой продукции</i>		
Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

		<i>(приложение 13.1)</i>
Контроль реализации готовой продукции	Регулярно	Журнал бракеража готовой продукции <i>(приложение 13)</i>

3.6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверка средств измерений;
- наладка оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработка несоответствующей продукции;
- утилизация несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных разделе 3.4. от установленных предельных значений

Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
<i>ККТ- Приемка сырья</i>	
Отказ поставщика о предоставлении Соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном Состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, Информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
Составление акта о некачественном Пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с Ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
<i>ККТ-Хранение поступающего пищевого сырья</i>	

Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена оборудования
Обнаружение факта нарушения Санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
<i>ККТ – Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>	
Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей, поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
<i>ККТ – Реализация (выдача) готовой продукции</i>	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

Аварийная ситуация	Меры по устранению
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия Дополнительные мероприятия по дезинфекции Проведение лабораторного исследования
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации, Дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ.
7. Иное.

3.7. Внедрение принципов ХАССП

Этапы внедрения принципов ХАССП в МБДОУ «ДС № 463 г. Челябинска»

1. Политика МБДОУ «ДС № 463 г. Челябинска» в области качества и безопасности выпускаемой продукции (*приложение б*).
2. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП-издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП, разработка и утверждение должностных инструкций.
3. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:
 - выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
 - проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;
 - проведение контроля за функционированием технологического оборудования;
 - соблюдение условий хранения пищевой продукции;
 - содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря;
 - обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены;
 - ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;
 - выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря;
 - прослеживаемость пищевой продукции.
4. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ)-выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).
5. Установление критических пределов для каждой ККТ - установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ.

6. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и корректирующих действий при превышении критических пределов–проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.

7. Исполнение всеми сотрудниками МБДОУ мероприятий по производственному контролю.

3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (*приложение 28*);
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

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

3.9. Документация программы ХАССП

1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику МБДОУ в области безопасности выпускаемой пищевой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП;
- информацию о пищевой продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой МБДОУ);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в *приложении 8*);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП (*приложение 33*)
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- перечень оборудования пищеблока (*приложение 7*);
- требования к оборудованию пищеблока (*приложение 8.1*);

- журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (*приложение 8.2*);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (*приложение 9*);
- журнал учета температуры в холодильном оборудовании (*приложение 10*);
- журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (*приложение 11*);
- журнал витаминизации блюд (*приложение 12*);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (*приложение 13*);
- органолептическая оценка готовой пищевой продукции (*приложение 13.1*);
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (*приложение 14*);
- рекомендуемый среднесуточный набор пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) (*приложение 15*);
- требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (*приложение 16*);
- технологическая карта (*приложение 17*);
- требования к перевозке и приему пищевых продуктов (*приложение 18*);
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (*приложение 19*);
- требования к санитарному содержанию помещений МБДОУ (*приложение 20*);
- основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия (*приложение 21*);
- требования к прохождению профилактических медицинских осмотров (*приложение 22*);
- требования к соблюдению санитарных правил (*приложение 23*);
- гигиенический журнал работников пищеблока (*приложение 24*);
- журнал здоровья сотрудников (*приложение 24.1*);
- график генеральной уборки (*приложение 25*);
- журнал учета дезинфекции и дератизации (*приложение 26*);
- журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (*приложение 27*);
- личные медицинские книжки каждого работника;
- журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции (*приложение 28*);
- журнал учета лабораторного контроля (*приложение 29*);
- журнал учета включения бактерицидной установки в помещениях (*приложение 30*);
- журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений пищеблока (*приложение 31*);
- журнал мониторинга по принципам ХАССП (*приложение 32*);
- акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизации, дезинсекции).

Раздел VI. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения заведующим МБДОУ и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступает в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Журнал санитарного обхода территории

№ записи	Дата	Ф.И.О. ответственного	Время обхода территории	Цель обхода	Примечания (результат обхода)
1	2	3	4	5	6

Приложение 2

Журнал административно-общественного контроля

№ записи	Дата	Степень контроля	Выявленн ые недостатки	Должность и фамилия проверяющего	Сроки сполнения	Отметка ответственного лица обустраниии выявленных недостатков
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 3

Журнал санитарного состояния служебных помещений

№ записи	Дата	Служебное помещение	Выявленн ые недостатки	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 4

Журнал санитарного состояния групповых помещений

№ записи	Дата посещения	Обнаруженные нарушения санитарного состояния	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Инструктор по гигиеническому воспитанию
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХР, заместитель заведующего по ВМР
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции: -предоставлять соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)) МБДОУ «ДС № 463 г. Челябинска».

Руководством МБДОУ «ДС № 463 г. Челябинска» разработана, внедрена и поддерживается документированная политика в области безопасности выпускаемой продукции.

Руководство учреждения гарантирует, что данная политика принята всеми сотрудниками.

Для достижения этой цели руководство применяет следующие меры:

- внедрение системы управления безопасностью продукции на основе всемирно признанных принципов ХАССП для гарантии безопасности производимой продукции по всей цепи производства;
- документальное оформление системы управления безопасностью продукции;
- постоянное совершенствование системы управления безопасностью продукции;
- постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
- обеспечение понимания политики в области производства безопасной продукции каждым сотрудником учреждения;
- проведение анализа деятельности учреждения и принятие решений, основанные только на фактах;
- поддержание и обновление руководящей нормативно-технической документации, необходимой для выполнения работ;
- производство пищевых продуктов в строгом соответствии с утвержденными рецептурами и технологическими инструкциями;
- поддержание на должном уровне производственного, вспомогательного и контрольно-измерительного оборудования, обеспечение своевременности его технического обслуживания и поверок;
- проведение внутренних проверок системы управления безопасностью продукции для обеспечения предупреждения потенциальных несоответствий и выпуска опасной для потребителей и некачественной продукции;
- непрерывное обучение всего персонала по вопросам качества и безопасности продукции, а также по профессиональным и смежным областям деятельности.

Задачи в области безопасности продукции:

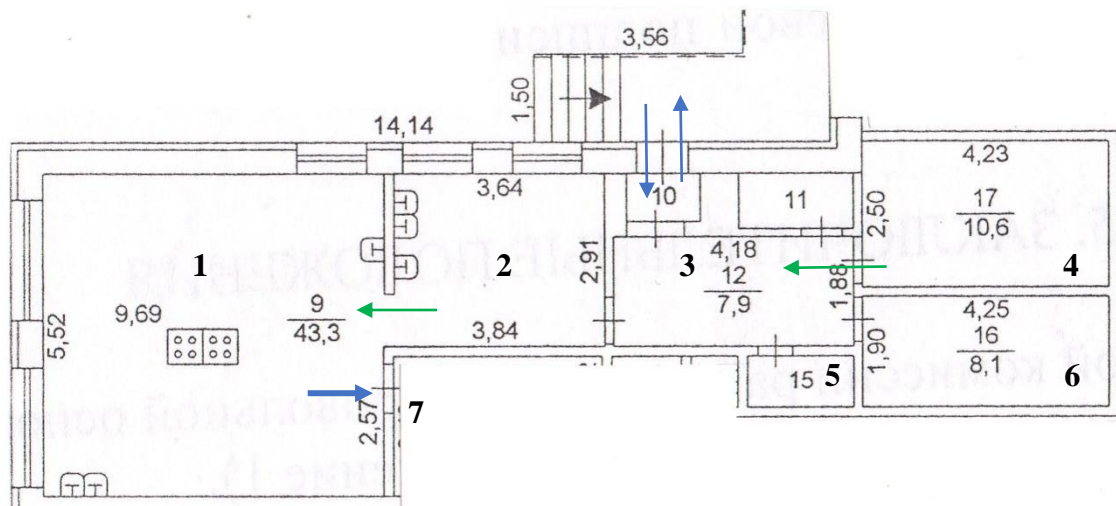
- обеспечивать безопасность выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП;
- гарантировать соответствие выпускаемой продукции характеристиками параметрам, которые предусмотрены для нее действующими законодательными и нормативными документами или обоснованными и приемлемыми требованиями учреждения.

Руководство МБДОУ «ДС № 463 г. Челябинска» 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.

Перечень оборудования пищеблока

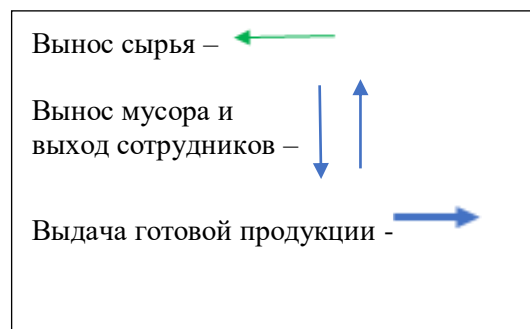
Наименование помещения	Оборудование
Склад хранения мясной продукции, овощей	Подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, весы напольные электронные
Склад для сыпучих продуктов	Стеллажи, подтоварники, весы настольные электронные
Овощная зона (первичной, вторичной обработки овощей) Холодная зона Мясорыбная зона	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы), настольные весы электронные для сырой продукции, среднетемпературный холодильный шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), бактерицидная настенная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, неподлежащих термической обработке, зелени и фруктов, машина для очистки овощей, картофелечистка, электромясорубка, раковина для мытья рук
Горячая зона	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрические плиты, духовой (жарочный) шкаф, электроводонагреватель, настольные весы электронные, напольные весы электронные, электромясорубка, машина резательная электрическая, раковина для мытья рук, бактерицидная настенная установка для обеззараживания воздуха, холодильник для суточных проб
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечные ванны

**План-схема помещений пищеблока
с указанием входа сырья и выхода готового продукта, вынос отходов
МБДОУ «ДС № 463 г. Челябинска»**



Обозначение:

- 1 – Горячая зона, моечная кухонной посуды
- 2 – Овощная, мясорыбная, холодные зоны, моечная тары
- 3 – Коридор
- 4 – Склад хранения мясной продукции, овощей
- 5 – Кладовка
- 6 – Склад для сыпучих продуктов
- 7 – Окно выдачи готовой продукции
- 10 – Вход (выход)



Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

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

–Перечень оборудования помещений пищеблока (*приложение 8*).

- План – схема помещений пищеблока МБДОУ «ДС № 463 г. Челябинска» (*приложение 7*).

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

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

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

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря.

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

Производственные столы. Предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. Допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с рекомендуемым вариантом маркировки:

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

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

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

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

Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в

двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не 65°C;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

Ванны для обработки столовой и кухонной посуды по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45°C) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промыть проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

**Журнал учета технического контроля холодильного оборудования
и оборудования пищеблока**

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись ответственного лица

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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

**Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании**

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

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№п/ п	Наименование Складского помещения	Месяц/дни : (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

**Журнал
проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминового препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Приложение 13.1.

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

Система оценки бракеража готовой продукции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Рекомендуемый среднесуточный набор пищевой продукции для
детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5%-9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии быть не меньше значений, указанных в таблице 1. (Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
Белки (г/сут)	42	54
Жиры (г/сут)	47	60
Углеводы (г/сут)	203	261
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800

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.

Переваривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

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.

При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 3 (Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

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

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице;

- в организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации;

- меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности;

- для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий;

- организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

Примерное меню должно содержать информацию: ссылка на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных

сборниках 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 приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно *приложению 17*.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

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.

Таблица 1
(Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

Блюдо	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Таблица 3
(Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

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

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.

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 (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

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.

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

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	11-12 часов
8.30-9.00	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак
12.00-13.00	обед
15.30	полдник
18.30	ужин

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто	Нетто
Выход		

Химический состав данного блюда:

Полезные вещества				Витамин С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, калл	

Технология приготовления:

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в МБДОУ

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 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.

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

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в:
–Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.
Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
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, который хранится в течение года.
3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.
4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
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 пергамен, 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; капусту-на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.

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

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

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.

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

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.

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

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

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 °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°C до раздачи не более 1 часа.

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно

использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – 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.

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

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

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

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

15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

15.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезанных 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).

15.4. 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.

15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

15.7. 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.

16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4+/-2°C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

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 $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

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

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

19. В эндемичных йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

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

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

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

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

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в:

- Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.
- 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.

22. 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, бутерброды и т.д. оставляют по штучно, 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 $+2\text{--}+6^{\circ}\text{C}$. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых

не инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- Использование пищевых продуктов, указанных в *приложении 14*;
- изготовление на пищеблоке дошкольной образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

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

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 спортивного зала 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, 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. Рекомендуются один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

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

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

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

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

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

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-

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

9. В теплое время года засетчиваются окна и двери. 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 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.

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

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

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

- Медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителя учреждения, воспитателей, инструктора по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории 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 (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;
- В течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;
- в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;
- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

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

**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 (*приложение 24*).
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.

Требования к соблюдению санитарных правил

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

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

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

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

Гигиенический журнал сотрудников пищеблока

№ п/п	Дата	Ф.И.О. Работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра Медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен /отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							

Приложение 24.1.

Журнал здоровья сотрудников

№	ФИО работника	Должность	Месяц _____																	
			Дни																	

Приложение 25

График генеральной уборки на пищеблоке

Понедельник	Мытье окон
Вторник	Чистка полов, плинтусов
Среда	Мытье столов и стеллажей
Четверг	Мытье стен, дверей и батарей
Пятница	Мытье холодильников, электроприводов, светильников

Приложение 26

Журнал учета дезинфекции 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

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

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

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

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

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции




№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование Специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

Журнал учета включения бактерицидных установок в помещениях

Дата	Условия обеззараживания (в присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервала между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫК	

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятия	Дата: число/месяц											
1	Санитарно-гигиеническое состояние складских помещений												
2	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока												
3	Качество мытья оборудования и посуды на пищеблоке												
4	Соблюдение графика генеральной уборки												

- Условные обозначения:
-  - не закрашенные знаки – полностью соответствует требованиям;
 -  - частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);
 -  - полностью закрашенные знаки – не соответствует требованиям.

Ответственные: заведующий, инструктор по гигиеническому воспитанию

Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса (технологическая операция): Хранение сырья и пищевых продуктов.

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.

2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.

3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра. Влажность контролируется с помощью гигрометра, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

Сроки годности: в соответствии с инструкциями по срокам хранения

Температура:

Температура холодильников $+2^{\circ}\text{C}$ – $+6^{\circ}\text{C}$.

Температура морозильных камер -18°C – -20°C ,

Температура холодильной камеры для овощей $+3^{\circ}\text{C}$ – $+12^{\circ}\text{C}$.

Температура склада, цехов для сыпучего сырья $+18^{\circ}\text{C}$ – $+25^{\circ}\text{C}$

Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%.

Периодичность мониторинга: ежедневно, 2 раза в смену

Записи по мониторингу:

- 1) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 4) Акт о списании

Ответственный: кладовщик

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

2. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник. Заместитель заведующего по АХР вызывает специалиста обслуживающей организации.

3. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, заместитель заведующего по АХР вызывает специалиста обслуживающей организации по необходимости.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

2. Заведующий (инструктор по гигиеническому воспитанию) периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Руководитель рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/1

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, плесени, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, спецификация на сырье, инструкция по обработке овощей

Критические пределы:

Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия. Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

Ответственный: Повар, подсобный рабочий

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить заместителю заведующего по АХР.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется.
2. Заместитель заведующего по АХР осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

Руководитель рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/2

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка сырья и пищевых продуктов

Тип опасности: М/Х/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной тары.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре –осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкции по эксплуатации оборудования, спецификация на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия. Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить заместителю заведующего по АХР.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Заместитель заведующего по АХР осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

Руководитель рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/3

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка мяса, птицы, рыбы

Тип опасности: М/Ф

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, наличие личинок паразитов и посторонних физических включений (в том числе из внешней среды).

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр по органолептическим показателям, наличие личинок паразитов, отходов вредителей.
2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкция «Санитарные требования к первичной обработке мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы», инструкции по эксплуатации оборудования, спецификация на сырье.

Критические пределы:

Дефростация – в соответствии с инструкцией. Срок хранения не заправленного мясного фарша в холодильной камере, в соответствии с инструкцией, ТТК. Заправленный фарш (добавлены лук, хлеб и т.п.) хранению не подлежит.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия. Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить заместителю заведующего по АХР.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

4. Заместитель заведующего по АХР (инструктор по гигиеническому воспитанию) осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.

5. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

Руководитель рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2/4

Этап процесса (технологическая операция): Обработка яйца

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Использование промаркированного оборудования, инвентаря.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

Инструкция «Обработка яйца».

Критические пределы:

Не допускаются разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой. Мойка и обработка в соответствии с инструкцией.

Периодичность мониторинга: каждое яйцо.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить заместителю заведующего по АХР.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

3. Заместитель заведующего по АХР (инструктор по гигиеническому воспитанию) осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.

4. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

Руководитель рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда)
 2. Наличие ТТК
 3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения.
 4. Контролируется температура блюда с помощью термощупа, соблюдения установления соответствующего температурного режима и времени приготовления, наличием маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы:

В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

Периодичность мониторинга: постоянно, во время приготовления.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий. Журнал заявок (Электрик, сантехник, плотник)

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие ТТК – запросить у инструктора по гигиеническому воспитанию, разработать на основании сборника.
2. В случае поломки оборудования – сообщить завхозу. Заместитель заведующего по АХР вызывает специалиста обслуживающей организации. Доготовка блюд после исправления неисправности или на другом оборудовании.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Заместитель заведующего по АХР (инструктор по гигиеническому воспитанию) осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

Руководитель рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление холодных блюд

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

- 1.Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соответствии с ТТК.
 - 2.Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с ТТК.
 - 3.Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с инструкцией.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы: в соответствии инструкции, ТТК.

Срок и температура хранения: в соответствии инструкции, ТТК.

Периодичность мониторинга: каждое блюдо.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

- 1.При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

Процедуры проверки, ответственные:

- 1.Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- 2.Заместитель заведующего по АХР (инструктор по гигиеническому воспитанию) периодически проверяет выполнения требований к производству холодных блюд. В случае несоответствия заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
- 3.Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

Руководитель рабочей группы _____