

Утверждена:  
Заведующим МДОБУ  
№10«Светлячок»



 Л.Е.Прозель

Приказ от 18.01.2021г. № 16

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,  
ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП**

**муниципального дошкольного образовательного  
бюджетного учреждения  
«Детский сад общеразвивающего вида  
№10«Светлячок» г. Соль-Илецка  
Оренбургской области**

## Оглавление

1. Общие положения .....	3
2. Состав программы производственного контроля .....	3
3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде....	4
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий .....	6
5. Порядок организации и проведения производственного контроля.....	9
5.1. Виды опасных факторов .....	9
5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) .....	10
6. Контролируемые параметры .....	11
6.1. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках .....	11
6.2. Разработка системы мониторинга .....	11
6.3. Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений .....	12
6.4. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции .....	12
6.5. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции .....	12
6.6. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных	12
7. Мероприятия по предупреждению возникновения распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений .....	12
8. Перечни должностей, подлежащим медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению .....	13
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения .....	14
10. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды	14
11. Выполнение принципов ХАССП .....	14
12. Документация программы производственного контроля, основанная на принципах ХАССП .....	15
12.1. Документация программы производственного контроля	15
12.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля .....	15
12.3. Приложения (№ 1- 32)	17

## 1. Общие положения

Настоящая Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложению №1, «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МДОБУ №10 «Светлячок» г.Соль - Илецка Оренбургской области (далее - Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. 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.

## 2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- 2.4. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)
  - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.
- 2.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
- 2.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).
- 2.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

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

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

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

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

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

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

Приложение № 2 — Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока. Приложение № 2.1 План-схема пищеблока.

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения Учреждения оборудованием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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.

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими; для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски.

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

Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ"-сырое мясо, "СК"-сырые куры, "СР"-сырая рыба, "СО"-сырые овощи, "ВМ"-вареное мясо, "ВР"-вареная рыба, "ВО"-вареные овощи, "Х"-хлеб, "Зелень";

посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

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

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

Группы помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

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

Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

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

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

3.6. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

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

3.8. Вместе присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

3.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.15. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после использования выбрасывается. Щетки, а также металлические мочалки не используются.

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

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

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

3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области, г. Оренбург» от 01.01.2021 г. № 162

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

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

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания или других) для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья допускается указывать в товаротранспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. В том числе завхозом Учреждения осуществляется гашение ветеринарно-сопроводительных документов через государственную информационную систему Меркурий. 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 завхозом Учреждения. Результаты контроля регистрируются: Приложение № 3 Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Приложение № 3.1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение №4), который хранится в течение года.

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

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

4.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

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

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

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

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

4.8. Для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов имеются 2 мясорубки.

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

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

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре  $250 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение  $20 - 25$  мин.

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

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

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение  $8 - 10$  минут при температуре  $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$ , слоем не более  $2,5 - 3$  см; запеканки -  $20 - 30$  минут при температуре  $220 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$ , слоем не более  $3 - 4$  см; хранение яичной массы осуществляется не более  $30$  минут при температуре  $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Яйцо варят после закипания воды  $10$  мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овоще протирочная машина.

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

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

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

4.11. 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.

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

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

- Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру  $+60...+65\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; холодные закуски, салаты, напитки не ниже  $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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

4.15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.15.1. 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.

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

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

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

4.15.4. 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.

4.15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

4.15.7. 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.

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

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

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

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

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

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

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

4.20. 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-витаминация. Искусственная С-витаминация 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/кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем



медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения № 6), который хранится один год.

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

Приложения № 7 Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложения № 7.1. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции).

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

4.22. 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 поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №8;

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

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

4.24. В Учреждении организован правильный питьевой режим.

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

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

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

### **5.1. Виды опасных факторов.**

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

#### ***Биологические опасности:***

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

#### ***Химические опасности:***

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

#### ***Физические опасности:***

Физические опасности — наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой

продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

## **5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)**

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

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

Приложение № 9 – Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции.

Приложение № 10 – Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.

Приложение № 10.1. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.

При организации питания детей Учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях (Приложение № 10) и не использует перечень продуктов, указанных в Приложении № 8 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. Учреждение в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» планирует финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, средства запрашиваются непосредственно у главного распорядителя бюджетных средств Администрации муниципального образования Соль - Илецкий район на исполнение требований ТР ТС 021/2011.

5.2.2 Хранение поступающего пищевого сырья осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение № 4 и Приложение № 4.1.).

5.2.3 Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и утвержденным заведующим Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

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

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

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

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

5.2.5 Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукт следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение № 4 Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение № 4.1. Журнал учета температур и влажности воздуха в складских помещениях. (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции: пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение № 12).

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток.

## **6. Контролируемые параметры**

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

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение № 4, Приложение № 4.1.). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.1.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню МДОБУ №10 «Светлячок», а также ГОСТах на продукцию).

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

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

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

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

## **6.2 Разработка системы мониторинга**

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 7, Приложение № 7.1.), который хранится в течение года.

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

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

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

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

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

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

## **6.4 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.**

Органолептическая оценка (согласно Приложению №7.1)

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графику генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений — по мере необходимости: Приложение № 11 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Приложение №11.1.—График генеральной уборки пищеблока Приложение №11.2.— Журнал учета дезинфекции и дератизации

### **6.6 Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.**

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

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

6.6.3 Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.6.4 Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности (ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области, г. Оренбург» от 01.01.2021 г. № 162)

## **7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение №23)**

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

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

7.3 Производственный контроль включает:

7.3.1. Наличие в МДОБУ №10 «Светлячок» г.Соль - Илецка ТРТС021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.

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

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

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

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

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

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

7.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП МДОБУ №10 «Светлячок» г.Соль - Илецка Оренбургской области.

7.6. Во исполнение Постановления Главного государственного врача РФ № 84 от 08.06.2017г. МДОБУ №10 «Светлячок» г.Соль - Илецка Оренбургской области осуществляет контроль за соблюдением требований санитарного законодательства РФ, направленных на предупреждение контаминации возбудителей брюшного тифа и (или) паратифов путем контроля и проверки поступающих продуктов, сырья. А также лабораторному обследованию кала на наличие возбудителей брюшного тифа и (или) паратифов подлежат лица, поступающие на работу. Кроме того у лиц, поступающих на работу исследуется сыворотка крови на наличие специфических антител класса IgG к Ви-антигену возбудителя.

Лица, относящиеся к декретированным группам населения, обязаны немедленно обратиться в медицинскую организацию в случае наличия у них симптомов острых кишечных инфекций, в том числе длительной лихорадки.

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

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий МДОБУ №10 «Светлячок» г.Соль - Илецка Оренбургской области и лицо, назначенное по приказу (Приказ МДОБУ №10 «Светлячок» от 18.01.2021 г. № 16).

## **8. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению**

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

Приложение № 13 Перечень должностей работников, подлежащих обязательным предварительным и периодическим медицинским осмотрам (обследованиям), в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 14 Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

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

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

## **10. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 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 (Договор от 01.01.2021 г. № 162 г. с ФГУП "Центр дезинфекции в Оренбургской области, г. Оренбург).

4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу водоснабжения (ЖКХ г.Соль - Илецка муниципальный контракт № 55В-21 от 01.01.2021 г.), прием сточных вод (ЖКХ г.Соль - Илецка муниципальный контракт № 55В-21 от 01.01.2021 г.), энергоснабжения (АО «ЭнергосбыТ Плюс» Договор № 16480 от 01.01.2021 г., оказание услуг по обращению с ТКО(ООО «Природа» Договор № ТКО/21/133 от 19.11.2020 г.).

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

6. Иное.

### **11.Выполнение принципов ХАССП**

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии, за качество выпускаемой пищевой продукции.

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

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

11.3 Координатор выполняет следующие функции:

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

11.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

11.5 Руководство Учреждения обеспечивает:

- Правильные производственные технологии (GMP);
- Помещения (характеристика, планировка);
- Оснащение и предметы;
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- Документацию;
- Мониторинг требований;
- Обучение персонала;
- Правильные технологии гигиены и(GHP);
- Санитарно-гигиеническое состояние и уборка помещений и оборудования;
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства;
- Гигиена персонала;
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

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

Глава XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (Приложение № 21).

ГлаваXVII. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций (Приложение №22).

ГлаваXVIII. Основные гигиенические и противо эпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях (Приложение №23).

ГлаваXIX. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение №24).

Глава XX. Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение № 25).

## **12 Документация программы производственного контроля, основанная на принципах ХАССП**

### **12.1 Документация программы производственного контроля**

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

- Политику в области безопасности выпускаемой продукции(Приложение№15);
- приказ о создании и составе группы ХАССП(формаприказаВПриложении№16);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении № 2.1.);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

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

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение №3);
- 2.Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 3.1.);
- 3.Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения № 7., № 7.1.);
- 4.Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 6);
- 5.Журнал учета лабораторного контроля (Приложение №9);
- 6.Журналучетарезультатовмедицинскихосмотровработников(вт.ч.связанных с раздачей пищи) (Приложение №17);
- 7.Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение №18);
8. Журнал здоровья персонала (Приложение19);
- 9.Личные медицинские книжки каждого работника;
- 10.Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- 11.Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
- 12.Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение №4);
- 13.Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение №4.1.);
- 14.Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №11.2.);
- 15.Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой(Приложение№20);
- 16.Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №26);
- 17.Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции (Приложение №27);
- 18.Журнал регистрации результатов производственного контроля (Приложение№29);
- 19.Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников МДОБУ № 10 «Светлячок» (Приложение №30);
- 20.Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования (Приложение №31);
- 21.Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и

санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов  
производственного контроля (Приложение №32).



## Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 –ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Ретением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» утвержденный Ретением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Ретением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Ретением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Ретением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Ретением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6,ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»(гл.1 ст.3,4,гл.2ст.7,гл.6ст.17,18,19,гл.9ст.24,25,26,гл.10ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	2.4.1.3049-13
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ДООУ)	2.1.3.2630-10
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДООУ)	2.1.7.2790-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. ОТ 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗN•29 от 02.01.2000г

«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г(с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)

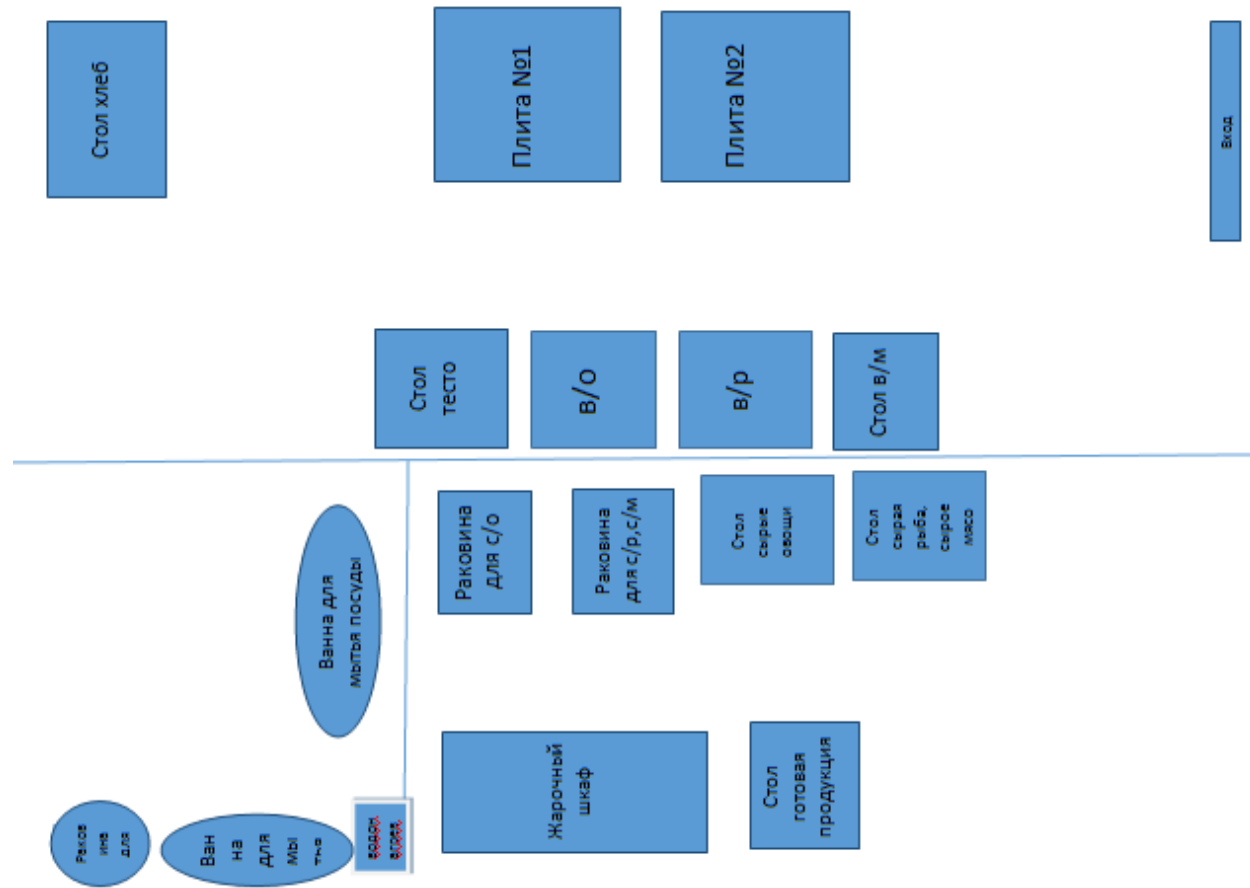
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановил. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.96
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	№21 -96 СанПиН 2.2.0.555 Госкомсанэпиднадзора России
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в юг продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)	3.3.2.1248-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01
СанПиН«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»(п.п.1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»(п.п 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1-3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)	3.3.2367-08

СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.3 пп.3.1-3.7 р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р. пп.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1-13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6,2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, приложение 4)	3, 4 2.2.0.555-96
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п.1.1-1.9,п.п.2.1-2.8,п.п.3.1-3.11,п.п.4.1-4.4,п.п.5.1-5.9,п.п.6.1-6.8,п.п.7.18.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1)	2.4.4.3172-14
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «Обезопасности упаковки» от 16.08.2011 г. №76\	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный Ретением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н ОТ 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Ретением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	


### Перечень оборудования пищеблока

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники,
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, овощерезательная машина, , моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, электро мясорубка, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, , духовой (жарочный) шкаф, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

Схема пищеблока МДОБУ №10 «Светлячок»




## Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечания 
1	2	3	4	5	6	7	8
<div style="position: relative; width: 100%; height: 100%; border: 1px solid black;"> <div style="position: absolute; top: 50%; left: 50%; transform: translate(-50%, -50%); border-left: 1px solid blue; border-right: 1px solid blue; width: 2px; height: 100%;"></div> </div>							

## Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Нумерация граф в таблице дана в соответствии с официальным текстом документа.

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	Примечания 
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Примечание:

/\*/ Указываются факты списания, возврата продуктов и др

### Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

№	наименование складского помещения	месяц/дни:(температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида № 10 «Светлячок»  
Г.Соль – Илецка» Оренбургской области

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МДОБУ  
№ 10 «Светлячок»  
\_\_\_\_\_/ Л.Е.Процель  
Приказ от 18.01.2021 г.№ 16

**Технологическая карта № 1**

**Наименование изделия:** Хлеб пшеничный

**Номер рецептуры 1**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2010.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	3-7 лет	
			Масса, г	
			брутто	Нетто
Хлеб пшеничный			50	50
<i>Выход</i>			-	50

Химический состав данного блюда на 50г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
3,07	0,1	1,07	20,93	170	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают куском.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба,

*Консистенция:* хлеба- мягкая,

*Цвет:* соответствует виду хлеба

*Вкус:* соответствует виду хлеба

*Запах:* свежего хлеба

**Перспективное меню МДОБУ №10«Светлячок»**

День	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1	1.Каша рисовая с изюмом 176 2.Хлеб пшеничный 1 3. Сыр 7 4.Масло сливочное 6 5.Чай с сахаром 392	Сок 399	1.Салат из моркови 41 2.Борщ 57 3.Жаркое по-домашнему 276 4.Хлеб пшеничный/ржаной 1 5. Компот из сухофруктов с С-витаминизацией 376	1.Пудинг творожный 235 2.Какао с молоком 397	1.Каша ячневая 168 2.Хлеб пшеничный 1 3.Чай с сахаром 392
2	1. Каша молочная манная 175 2.Хлеб пшеничный 1 3.Масло сливочное 6 4.Чай с сахаром 392	Фрукты	1. Салат витаминный 25 2. Суп с клецками 85 3.Мясо тушеное с овощами 274 4.Хлеб пшеничный/ржаной 1 5. Кисель с С-Витаминизацией.378	1. Каша рисовая молочная 168 2. Кофейный напиток с молоком 395 3.кондитерское изделие	1.Картофельное пюре 321 2.Хлеб пшеничный 1 3. Чай с сахаром 392
3	1.Каша молочная пшенная 168 2.Хлеб пшеничный 1 3.Масло сливочное 6 4. Чай с сахаром 392	Овощи	1. Салат из зеленого горошка 10 2. Суп любительский 80 3. Зразы рыбные 265 с картофельным пюре 321 4. Хлеб пшеничный/ржаной 1 5. Компот из сухофруктов с С-витаминизацией 376	1.Суп молочный с макаронными изделиями 93 2. Какао с молоком 357 3.кондитерское изделие	1. Каша геркулесовая молочная 168 2.Хлеб пшеничный 1 3.Чай с сахаром 392
4	1.Каша молочная пшеничная 168 2.Хлеб пшеничный 1 3.Масло сливочное 6 4. Чай с сахаром 392	Сок 399	1. Икра кабачковая 53 2. Свекольник 58 3. Сосиски с макаронами 205/275 4. Хлеб пшеничный/ржаной 1 5. Компот из сухофруктов с С-витаминизацией 376	1.Пирожки с повидлом (овощами) 454 2. молоко 400	1Капуста тушеная 132 2.Хлеб пшеничный 1 3.Чай с сахаром 392
5	1.Каша геркулесовая молочная 185 2.Хлеб пшеничный 1 3.Масло сливочное 6 4.Чай с сахаром 392	Овощи	1. Салат из отварной свеклы 33 2. Кулеш 80 3.Голубцы ленивые 298 4.Хлеб пшеничный/ржаной 1 5. Компот из сухофруктов с С-витаминизацией 376	1.Каша гречневая молочная 185 2.Какао с молоком 397	1.Макароны сладкие 205 2.Хлеб пшеничный 1 3.Чай с сахаром 392
6	1.Вермишель сладкая 93 2.Хлеб пшеничный 1 3.Масло сливочное 6 4.Чай с сахаром 392	Сок 399	1. Салат «капустный» 20 2. Борщ из свежей капусты 57 3. Плов из птицы 304 4. Хлеб пшеничный/ржаной 1	1. Запеканка творожная 237 2.Какао с молоком 397	1.Каша геркулесовая молочная 185 2.Хлеб пшеничный 1 3. Чай с сахаром 392

			5. Компот из сухофруктов с С-витаминизацией 376		
7	1.Каша молочная пшеничная. 168 2.Хлеб пшеничный 1 3.Масло сливочное 6 4. Чай с сахаром 392	Фрукты	1. Салат из моркови с изюмом 42 2. Суп лапша домашняя 86 3. Овощи тушеные с мясом 274 4. Хлеб пшеничный/ржаной 1 5. Кисель с С-Витаминизацией 378	1.Омлет 215 2.Кофейный напиток с молоком 395	1.Пюре картофельное 321 2.Хлеб пшеничный 1 3.Чай с сахаром 392
8	1.Каша молочная манная 175 2.Хлеб пшеничный 1 3.Масло сливочное 6 4. Чай с сахаром 392	Овощи	1. Салат луковый «слезки» 11 2. Суп картофельный 77 3. Котлеты рыбные 256 4. Рис тушеный с овощами 315 5. Хлеб пшеничный/ржаной 1 6. Компот из сухофруктов с С-витаминизацией 376	1. Суп молочный с макаронными изделиями 93 2.Какао с молоком 397	1.Каша пшеничная молочная 168 2.Хлеб пшеничный 1 3.Чай с сахаром 392
9	1.Каша ячневая молочная 168 2.Хлеб пшеничный 1 3.Масло сливочное 6 4. Чай с сахаром 392	Фрукты	1. Икра кабачковая 53 2. Щи 67 3. Сосиски с гречневой кашей 275/314 4. Соус томатный 348 5.Хлеб пшеничный/ржаной 1 6.Кисель с С-витаминизацией 378	1. Булочка домашняя 469 2.Молоко кипяченое 400	1.Каша молочная геркулесовая 168 2.Хлеб пшеничный 1 3.Чай с сахаром 392
10	1.Каша Дружба молочная 168 2.Хлеб пшеничный 1 3.Масло сливочное 6 4. Чай с сахаром 392	Овощи	1.Салат витаминный 25 1.Суп гороховый 80 2.Курник 746 3.Хлеб пшеничный/ ржаной 1 4. Компот из сухофруктов с С-витаминизацией. 376	1.Каша молочная кукурузная 168 2.Какао с молоком 397	1.Капуста тушеная 336 2.Хлеб пшеничный 1 3.Чай с сахаром 392

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких  
блюд**

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

Примечание:

/\*/ Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

**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 соответствует требованиям и нормам.

**Примечание:** система оценок вклеивается в Журнал «Бракеража готовой пищевой 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 (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из не пастеризованного 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.

**Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

№	Дата заора проб	Наименование лабораторного исследования	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятие после контроля проб
1	2	3	4	5	6

## **Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях**

### *Мясо и мясопродукты:*

- говядина I категории,
- мясо птицы охлажденное(курица),
- субпродукты говяжьи(печень).

*Рыба и рыбопродукты* - треска, пикша, сельдь (соленая), морепродукты.

*Яйца куриные* - в виде омлетов или в вареном виде.

### *Молоко и молочные продукты:*

- молоко (2,5%, 3,2% жирности),пастеризованное;
  - творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки;
  - сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий - для питания детей дошкольного возраста);
  - сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; кефир, йогурты;

### *Пищевые жиры:*

- сливочное масло (82,5%жирности);
- растительное масло (подсолнечное) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;

### *Кондитерские изделия:*

- печенье, вафли, пряники;
- джемы, повидло – промышленного выпуска.

### *Овощи свежие:*

картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, капуста морская,морковь,свекла,огурцы,томаты,кабачки,лук(зеленыйи репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, репа, редька, тыква, томатная паста, томат-шюре;

### *Фрукты:*

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники);
- цитрусовые(апельсины, мандарины, лимоны)- с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

### *Бобовые:*

- горох, фасоль.

### *Соки и напитки:*

- натуральные отечественные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
  - напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
  - витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе(суррогатный),какао, чай.

### *Консервы:*

- зеленый горошек;
- огурцы соленые.

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

*Соль*поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

## **Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в Дошкольные образовательные организации**

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

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

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

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключаящие 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.

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

1. Уборка, мойка производственных помещений, радиаторов, подоконников и оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции производится ежедневно.
2. Мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти производится еженедельно.
3. Генеральная уборка проводится в конце рабочей недели с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
4. Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями не реже 1 раза в квартал.

## **График генеральной уборки пищеблока**

### **Пятница**

Мытье окон, чистка отстойников, чистка полов, плинтусов, мытье столов и стеллажей, мытье стен, дверей и батарей, мытье холодильников, УКМ, светильников (электриком).

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

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

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

Утверждаю  
Заведующий МДОБУ №10 «Светлячок»  
\_\_\_\_\_/Л.Е.Процель

### График выдачи пищи на пищеблоке

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Раннего возраста	08.55	10.25	11.55	15.40	17.20
разновозрастная	08.55	10.25	12.10	15.40	17.20
Средняя №1	08.55	10.25	12.15	15.40	-
Средняя №2	08.55	10.25	12.20	15.40	-
Старшая	08.55	10.35	12.25	15.40	-
Подготовительная №1	09.00	10.35	12.30	15.40	-
Подготовительная №2	09.00	10.30	12.35	15.40	-



**Перечень должностей работников, подлежащих обязательным  
предварительным  
и периодическим медицинским осмотрам (обследованиям), в соответствии с  
установленными требованиями**

1. Заведующий
2. Старший воспитатель
3. Педагоги
4. Помощники воспитателей
5. Повар
6. Помощник повара
7. Завхоз
8. Кастелянша
9. Машинист по стирке и ремонту спецодежды
10. Дворник
11. Сторож
12. Секретарь-машинистка
13. Подсобный рабочий
14. Слесарь - Электромонтер

**Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

- 1.Заведующий
- 2.Старший воспитатель
- 3.Педагоги
- 4.Помощники воспитателей
- 5.Повар
- 6.Помощник повара
- 7.Завхоз
- 8.Кастелянша
- 9.Машинист по стирке и ремонту спецодежды
10. Подсобный рабочий

УТВЕРЖДЕНА

Приказом от 18.01.2021 г. № 16

**Политика**  
**МДОБУ №10 «Светлячок» г.Соль - Илецка**  
**Оренбургской области**  
**в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

**Основная цель** в области качества и безопасности продукции: предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)).

**Задачи** МДОБУ №10 «Светлячок» г.Соль - Илецка в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство МДОБУ №10 «Светлячок» г.Соль - Илецка 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.

## Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

Муниципальное дошкольное  
образовательное бюджетное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида  
№10 «Светлячок» г. Соль-Илецка»  
Оренбургской области.  
461500, г. Соль-Илецк, ул. Южная, 12  
Тел: 8 (35336) 2-35-54  
sadik.svetlyachek@yandex.ru

### ПРИКАЗ

11.01.2021г.

№ 15

### «О создании рабочей группы в МДОБУ №10 «Светлячок» по разработке и внедрению принципов ХАССП»

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее - системы ХАССП)

#### Приказываю:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МДОБУ №10 «Светлячок» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор – Л.Е.Процель, заведующий;  
Технический секретарь – И.В.Волкова, завхоз;  
Члены рабочей группы ХАССП:

Кольченко Н.В. – старший воспитатель;  
Дулкина Э.Р. – муз.руководитель;

2. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МДОБУ №10 «Светлячок»

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

4. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

5. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества продукции (приготовление пищи), эффективности системы ХАССП.

6. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

7. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП доведение до исполнителей решения группы.

8. Дополнительно включать в Программу проверки:

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

- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
  - проверку выполнения предупреждающих действий;
  - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
  - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
  - актуализацию документов.
9. Данный приказ довести до сведения работников.
10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОБУ №10«Светлячок»

\_\_\_\_\_/Л.Е.Процель

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

№	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1	2	3	4	5	6

**Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников  
пищеблока**

№	Ф.И.О. работника	Должность	Дата осмотра	Результат осмотра	Подпись
1	2	3	4	5	6



## Гигиенический журнал (сотрудники)

№	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционн ых заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковы х заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстра нен)	Подпись медицинск ого работника (ответстве нного лица)
1	2	3	4	5	6	7	8

**Примечание:**

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

<\*\*\*> Условные обозначения: Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.



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

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

Таблица 1

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	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и

кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

Перетаривание готовой кулинарной продукции блюд не допускается.

3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 -58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендованным ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2

**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 сок и (или) свежие фрукты.

5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 5.1. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном

меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Техничко-технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N5.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, творожные салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3.

Таблица 3

### Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник
от 1 года до 3—х лет	350 — 450	450 — 550	200 — 250
от 3—х до 7—ми лет	400 — 550	600 — 800	250 — 350

7. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

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

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

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

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

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

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

## **Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций**

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

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

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

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

Стулья и другое оборудование после использования моются горячей водой с мылом.

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.

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.

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. Рекомендуются один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

17. 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 руководителей учреждения, воспитателей, методистов 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 и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

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

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

- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторины 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 25 см) 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;

- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

2.5. 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. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

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

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

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)» (Приложение N19).

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 дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

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

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

## Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	
Дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
	Журнал мониторинга по принципам ХАССП
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
	Журнал здоровья персонала
	Журнал учета температуры в холодильниках
	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
	Журнал учета дезинфекции и дератизации
	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции
	Личные медицинские книжки каждого работника
	Примечания

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

№	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение
1	2	3	4	5	6	7

## План работы рабочей группы ХАССП на 2021год

№	Наименование мероприятий	Сроки выполнения	Ответственные п/п
1.	Проверка санитарного состояния пищеблока, кладовых, технологического оборудования	январь	Члены рабочей группы Координатор
2	Проверка условий хранения продуктов питания в кладовых. Проверка ведения журнала «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции»	февраль	Члены рабочей группы Координатор
3.	Проверка и анализ результатов, соответствие маркировки посуды и тары на пищеблоке	март	Члены рабочей группы Координатор
4.	Соблюдение правил обработки, технологии приготовления, сроков реализации свежих овощей и фруктов	апрель	Члены рабочей группы Координатор
5.	Проверка транспортировки продуктов питания	май	Члены рабочей группы, завхоз Координатор
6.	Проверка ведения журнала «Бракеража готовой пищевой продукции»	июнь	Члены рабочей группы, медсестра Координатор
7.	Контроль сроков реализации готовой продукции	июль	Члены рабочей группы, медсестра Координатор
8.	Проверка технологии приготовления пищи для воспитанников	август	Члены рабочей группы, медсестра Координатор
9.	Контроль отбора и хранения суточных проб	сентябрь	Члены рабочей группы, медсестра Координатор
10.	Организация работы при механической и кулинарной обработке мяса и рыбы	октябрь	Члены рабочей группы, медсестра Координатор
11.	Проверка закладки продуктов	ноябрь	Члены рабочей группы, медсестра Координатор
12.	Проверка соблюдения кулинарной обработки свежих овощей и фруктов, употребляемых воспитанниками	декабрь	Члены рабочей группы, медсестра Координатор

**Журнал регистрации результатов производственного контроля**

Журнал регистрации результатов производственного контроля МДОБУ №10 «Светлячок» г.Соль - Илецка Оренбургской области
адрес: 461500, Оренбургская область, Г.Соль - Илецк улица Южная, дом 12
Дата «__» _____ 202_ г.

Объекты контроля	Дата проведения контроля	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, ФИО проверяющего	Срок устранения нарушений	Должность, ФИО ответственного за устранение нарушений	Отметка об устранении нарушения (дата, подпись ответственного)
1	2	3	4	5	6	7	8



**Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников МДОБУ №10 «Светлячок»**

Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников МДОБУ №10 «Светлячок» г.Соль - Илецка Оренбургской области
адрес: 461500, Оренбургская область, г.Соль - Илецк улица Южная, дом 12
Дата « ___ » _____ 202_ г.

Дата, время	Наименование и краткая характеристика аварийной ситуации	Мероприятия, проведенные для предотвращения и ликвидации последствий аварийной ситуации	Подписи ответственных лиц
1	2	3	4

## Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования

Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и  
оборудования

МДОБУ №10 «Светлячок» г.Соль - Илецка Оренбургской области

адрес: 461500, Оренбургская область, г.Соль - Илецк улица  
Южная, дом 12

Дата профилактического осмотра	Перечень осмотренного оборудования	Результаты профилактического осмотра	Отметка об устранении выявленных дефектов	Подписи ответственных лиц
1	2	3	4	5

**Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля**

Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля МДОБУ №10 «Светлячок» г.Соль - Илецка Оренбургской области

адрес: 461500, Оренбургская область, г.Соль - Илецк                      улица  
Южная, дом 12

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г.

Дата	Помещение, подразделение, объект контроля	Сведения о санитарно-техническом состоянии и санитарном содержании, характер выявленных нарушений (с указанием наименования, разделов и пунктов, соответствующих нормативным, техническим, распорядительным и иным документам)	Общая оценка в баллах		Подпись лица, проводившего контроль	Необходимые мероприятия	Отметка о выполнении
			Санитарно-техническое состояние	Санитарное содержание			
1	2	3	4	5	6	7	8