

УТВЕРЖДЕНА  
приказом заведующего  
МБДОУ детского сада №2  
от 01 февраля 2021 г. № 23  
Т.С. Беляева



## ПРОГРАММА

организации и проведения производственного контроля за  
соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий в  
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении детском саду №2

## Содержание

Глоссарий.....	2
1. Общие сведения об объекте.....	4
2. Перечень официально изданных нормативных документов, .....	5
в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью .....	5
3. Цель производственного контроля.....	7
4. Принципы производственного контроля .....	8
5. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля .....	9
6. Проведение анализа рисков .....	11
6.1. Биологические опасности: .....	12
6.2. Химические опасности: .....	12
6.3. Физические опасности: .....	12
7. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ) .....	15
8. Определение критических пределов для каждой ККТ.....	17
9. Разработка системы мониторинга ККТ.....	19
10. Разработка корректирующих действий.....	21
11. Внедрение принципов ХАССП .....	25
12. Разработка процедур проверки системы ХАССП .....	27
13. Документация программы ХАССП.....	28
14. Перечень журналов учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.....	28
Приложения .....	31

## Глоссарий

<b>Слово (термин)</b>	<b>Трактовка</b>
ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)	Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
Система ХАССП	Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
Группа ХАССП	Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
Опасность	Потенциальный источник вреда здоровью человека.
Опасный фактор	Вид опасности с конкретными признаками.
Риск	Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
Допустимый риск	Риск, приемлемый для потребителя.
Недопустимый риск	Риск, превышающий уровень допустимого риска.
Безопасность	Отсутствие недопустимого риска.
Анализ риска	Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
Предупреждающее действие	Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
Корректирующее действие	Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
Управление риском	Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
Критическая контрольная точка	Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
Применение по назначению	Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
Применение не по назначению	Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
Предельное значение	Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
Мониторинг	Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
Система мониторинга	Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит)	Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
Внутренняя проверка	Проверка, проводимая персоналом ДОУ, в которой осуществляется проверка.

## 1. Общие сведения об объекте

Полное и сокращенное наименование объекта	муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №2 (МБДОУ детский сад №2)
ИНН	6903035284
Свидетельство о праве пользования объектом недвижимости, номер и дата их выдачи	<b>Выдано Управлением Федеральной регистрационной службы по Тверской области</b> <i>серия 69-АА № 920764 от 09 ноября 2006 г.</i>
ОГРН	1026900580255
Юридический адрес объекта	170033, Тверская область, Тверь город, Тамары Ильиной улица, дом 4
Фактический адрес объекта	170033, Тверская область, Тверь город, Тамары Ильиной улица, дом 4 170008, , Тверская область, Тверь город, Тамары Ильиной улица, дом 13
Номера контактных телефонов	8 (4822) 58-68-47; 8(4822)58-18-89 8 (4822) 58-76-22
Вид осуществляемой деятельности	<b>Образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми</b>
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам	<b>Санитарно-эпидемиологическое заключение № 69.01.01.000.М.000057.02.18 от 05.02.2018 г.</b> <b>Выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тверской области</b>
Наличие лицензии на осуществление деятельности	<b>Лицензия на осуществление образовательной деятельности выдана Министерством образования Тверской области</b> <i>31 марта 2020 г. серия 69ЛО1 № 0002410</i> <b>Регистрационный номер: 32</b> <b>Срок действия: бессрочно.</b> <b>Приложение к лицензии на осуществление образовательной деятельности выдано Министерством образования Тверской области</b> <i>31 марта 2020 г. серия 69ПО1 № 0003742</i>
	<b>Лицензия на осуществление медицинской деятельности</b> <b>№ ЛО-69-01-002541 от 5 июня 2020 г.</b> <b>Приложение № 13, 37</b>

## **2.Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью**

### 2.1. Международные договоры Российской Федерации и акты органов Евразийского экономического союза:

2.1.1. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769.

2.1.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.

2.1.3. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881.

2.1.4. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882.

2.1.5. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883.

2.1.6. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34.

2.1.7. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58.

2.1.8. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67.

2.1.9. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09 октября 2013 г. № 68.

2.1.10. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162.

### 2.2. Федеральные законы:

2.2.1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2.2.2. Федеральный закон от 07.02.92 №2300-1 «О защите прав потребителей».

2.2.3. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2.2.4. Федеральный закон от 26.12.2008 №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

2.2.5. Федеральный закон от 17.09.98 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

2.3. Нормативные правовые акты федеральных органов исполнительной власти и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти:

2.3.1. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

2.3.2. СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

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

2.3.4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2.3.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2.3.6. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

2.3.7. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».

2.3.8. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

2.4. Иные нормативные документы, обязательность соблюдения которых установлена законодательством Российской Федерации:

2.4.1. ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

2.4.2. ГОСТ Р 54762-2011 ISO Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции.

2.4.3. ГОСТ Р ISO 22004-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ISO 22000».

2.4.4. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.4.5. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ISO 22000-2007 для индустрии питания.

2.4.6. ГН 2.3.3.972-00. 2.3.3. «Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 29.04.2000».

2.4.7. Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».

2.4.8. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

2.4.9. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.05 №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (ред. от 02.06.2016).

2.4.10. Приказ Минздрава РФ от 29.06.00 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

2.4.11. МУК 4.2.2217-07 «Выявление бактерий *Legionellapneumophila* в объектах окружающей среды».

2.4.12. Руководство Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».

### **3. Цель производственного контроля**

**Целью производственного контроля** в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №2 (далее – ДОУ) является обеспечение безопасности и безвредности для работников и потребителей услуг вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

**Объектами** производственного контроля ДОУ являются производственные помещения, технологическое оборудование,



технологические процессы, рабочие места, средства, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

#### **Производственный контроль включает:**

Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

Осуществление (организация) лабораторных исследований испытаний.

Организацию медицинских осмотров.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

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

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-Эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

#### **4. Принципы производственного контроля**

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №2 (далее – ДОУ)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 (идентификация потенциального риска или рисков (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).

### **Принцип 2**

Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

### **Принцип 3**

Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

### **Принцип 4**

Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

### **Принцип 5**

Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

### **Принцип 6**

Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

### **Принцип 7**

Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

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

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель ДОУ.

Руководитель ДОУ определяет и документирует Политику ХАССП (*Приложение 1*) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель ДОО определяет область применения ХАССП. Руководитель ДОО приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла. *(Приложение 2)*

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

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

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем ДОО или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники ДОО с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста. *(Приложение 3);*
- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей. *(Приложение 4);*
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. *(Приложение 5);*
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала *(Приложение 6);*
- Требования к санитарному содержанию помещений пищеблока дошкольных образовательных организаций *(Приложение 7);*
- Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений пищеблока ДОО *(Приложение 8);*
- **План-схема помещений пищеблока с указанием входа сырья и выхода готового продукта, вынос отходов в ДОО** *(Приложение 9);*
- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов. *(Приложение 10).*
- Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. Соблюдение правил мытья посуды *(Приложение 11).*

Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов

Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

N п/п	Занимаемая должность
1.	Заведующий
2.	Медицинская сестра
3.	Кладовщик
4.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
5.	Ведущий бухгалтер
6.	Заведующий хозяйством
7.	Старший воспитатель
8.	Воспитатели групп

### **Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению специалистами требований санитарных правил.

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (пункт 2).

Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений ДООУ.

Контролировать критерии безопасности и безвредности условия обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения работниками ДООУ обязательных медицинских осмотров.

### **6.Проведение анализа рисков**

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения

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

### **6.1. Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

### **6.2. Химические опасности:**

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

### **6.3. Физические опасности:**

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

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции

### **Анализ рисков, относительно производственных операций**

<b>Наименование операции</b>	<b>Опасный фактор</b>	<b>Краткое описание</b>
Приемка и хранение сырья	Б	В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура превышает норму. Риски снижаются, если продукция правильно упакована, соблюдены условия транспортировки, имеются необходимые сопроводительные документы
	Х	
	Ф	

Хранение охлажденных продуктов	Б	Если температура хранения готовых к употреблению продуктов превышает норму, высока вероятность роста опасных патогенных микробов, возможно загрязнение продуктов во время хранения. Риск снижается, если соблюдается температурный режим.
	Х	
	Ф	
Хранение продуктов глубокой заморозки	Б	При подтаивании продукта происходит не только рост микроорганизмов, но и качественные изменения, влияющие на внешний вид и вкусовые качества продукта. Срок годности при ненадлежащем хранении изменяется. Строгое соблюдение температурного режима минимизирует риски.
	Х	
	Ф	
Хранение нескоропортящихся, сухих пищевых продуктов	Б	Микробиологической опасности при условии, что продукт высушен и хранится в целостной упаковке при соответствующих условиях: температура, влажность, свет - не выявлено.
	Х	
	Ф	
Подготовка овощей, фруктов, зелени(скоропортящаяся продукция)	Б	Сырые овощи и фрукты могут не только быть загрязнены, но и являться источником загрязнения для других видов продуктов, в связи с этим они имеют высокую степень риска и требуют соблюдения отдельных стандартов мойки, санитарной обработки.
	Х	
	Ф	
Заготовка сырых продуктов	Б	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий хранения, высокая опасность физического загрязнения. Риски снижаются, при соблюдении сотрудниками стандартов работы заготовочных цехов, личной гигиены, температурного режима, поточности, недопускания перекрестного загрязнения.
	Х	
	Ф	
Приготовление продукции	Б	Здесь особое влияние имеет соблюдение правил личной гигиены, температурных режимов, высокий риск физического загрязнения.
	Х	
	Ф	
Хранение готовой продукции	Б	Температурные режимы и время хранения должны соблюдаться, так как готовая продукция наиболее подвержена росту патогенной микрофлоры на этапе охлаждения.
	Х	
	Ф	
Раздача готовой продукции	Б	Соблюдение требований к процессу раздачи позволит контролировать риск физического загрязнения. Раздача - последняя возможность контроля внешнего вида блюда.
	Х	
	Ф	
Питьевое водоснабжение	Б	Физический и химический состав холодной водопроводной воды; наличие посторонних физических включений (в том числе из
	Х	

	Ф	внешней среды), высокая температура воды.
Удаление отходов	Б	Своевременное удаление, контроль санитарного состояния контейнеров для отходов снижает риски загрязнения, локализует очаги роста микроорганизмов.
	Х	
	Ф	
Мойка	Б	Вероятность проявления химического фактора повышается при неправильном осуществлении мытья посуды и использовании дезинфицирующих средств.
	Х	
	Ф	
Оборудование	Б	Санитарно-техническое состояние оборудования определяет величину рисков. Так, например, неисправное холодильное оборудование не поддерживает нужную температуру, что провоцирует рост патогенной микрофлоры. Во время техобслуживания остатки смазочных материалов, окалина, ржавчина - источники физического и химического видов загрязнений.
	Х	
	Ф	

## 7. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции. (Документальная и органолептическая).	Товарно - транспортные накладные, сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства. Целостность упаковки. Маркировка продукции в соответствии со спецификацией контракта. Срок годности.	Кладовщик	Товарно - транспортные накладные, сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. <i>(Приложение 12)</i>
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов.	Температура и влажность. Чистота оборудования и помещений. <b>Товарное соседство.</b> Исправность холодильного оборудования.	Кладовщик	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. <i>(Приложение 13)</i> График генеральных уборок помещений пищеблока. <i>(Приложение 14)</i> Правила товарного соседства продуктов питания <i>(Приложение 15)</i> Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. <i>(Приложение 16)</i>



3.	Подготовка овощей, фруктов, зелени (скоропортящаяся продукция)	Соблюдения отдельных стандартов мойки, санитарной обработки.	Соблюдение концентрации раствора. Соблюдение режима обработки овощей, зелени и фруктов.	Повар	Инструкция по обработке овощей, зелени и фруктов. <i>(Приложение 17)</i>
4.	Приготовление пищевой продукции и кулинарных изделий	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий.	Исправность оборудования пищеблока. Чистота оборудования и помещений пищеблока. Выполнение правил и требований технологического процесса. Наличие технологических карт.	Повар	График генеральных Уборок помещений пищеблока. <i>(Приложение 14)</i> Инструкции разведения дезинфицирующих средств. <i>(Приложение 18)</i> Журнал технического обслуживания и ремонта оборудования. <i>(Приложение 19)</i> Технологические карты <i>(Приложение 20)</i>
5.	Раздача готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка.	Соответствие готовой продукции требованиям технологических карт.	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража Готовой пищевой продукции <i>(Приложение 21)</i>
6.	Питьевое водоснабжение	Лабораторный контроль качества холодной воды, соблюдения графика смены питьевой воды.	Физический и химический состав холодной водопроводной воды; периодичность смены питьевой воды.	Повар Воспитатели Помощники воспитателей	Журнал учета лабораторных исследований <i>(Приложение 22)</i> График смены кипяченой воды <i>(Приложение 23)</i>

### 8.Определение критических пределов для каждой ККТ

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1.	Приемка сырья	Сопроводительная документация (товарно - транспортные накладные, сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства). Целостность упаковки. Маркировка продукции в соответствии со спецификацией контракта. Срок годности.	Отсутствует  Нарушена Отсутствует  Истекший	Кладовщик	Товарно - транспортные накладные, сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. (Приложение 12)
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность  Чистота оборудования и помещений <b>Товарное соседство</b> Исправность холодильного оборудования	Не соответствует Нарушена  Нарушено Не исправлено	Кладовщик	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. (Приложение 13) График генеральных уборок помещений пищеблока. (Приложение 14) Правила товарного соседства продуктов питания (Приложение 15) Журнал технического обслуживания и ремонта оборудования. (Приложение 19)

3.	Подготовка овощей, фруктов, зелени (скоропортящаяся продукция)	Соблюдение концентрации раствора. Соблюдение режима обработки овощей, зелени и фруктов.	Не соблюдается Не соблюдается	Повар	Инструкции разведения дезинфицирующих средств. <i>(Приложение 18)</i> Инструкция по обработке овощей, зелени и фруктов. <i>(Приложение 17)</i>
4.	Приготовление пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока. Чистота оборудования и помещений пищеблока. Выполнение правил и требований технологического процесса. Наличие технологических карт.	Неисправлено Нарушена Не выполнено Отсутствуют	Повар	Журнал технического обслуживания и ремонта оборудования. <i>(Приложение 19)</i> График генеральных уборок помещений пищеблока. <i>(Приложение 14)</i> Технологические карты <i>(Приложение 20)</i>
5.	Раздача готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям технологических карт.	Не соответствует	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции <i>(Приложение 21)</i>
6.	Питьевое водоснабжение	Качество водопроводной воды  Соблюдение периодичности смены питьевой воды	Не соответствует Нарушена	Заместитель заведующего по АХР Воспитатели Повар Помощники воспитателя	Журнал учета лабораторных исследований <i>(Приложение 22)</i> График смены кипяченой воды <i>(Приложение 23)</i>

## 9.Разработка системы мониторинга ККТ

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1.	Приемка сырья	Контроль сопроводительной Документации.	По факту приемки	Товарно - транспортные накладные, сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. <i>(Приложение 12)</i>
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль маркировки продукции в соответствии со спецификацией контракта. <b>Товарное соседство.</b> Контроль за сроками годности продукции.	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. <i>(Приложение 12)</i> Правила товарного соседства продуктов питания <i>(Приложение 15)</i>
		Контроль за температурным режимом и влажностью в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. <i>(Приложение 13)</i> Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. <i>(Приложение 16)</i>
		Проверка технического состояния оборудования.	В соответствии с требованиями технического паспорта на	Журнал технического обслуживания и ремонта оборудования. <i>(Приложение 19)</i>

		Контроль санитарно-гигиенического состояния оборудования и помещений пищеблока.	Ежедневно	Журнал контроля санитарно-гигиенического состояния оборудования и помещений пищеблока <i>(Приложение 24)</i>
3.	Подготовка овощей, фруктов, зелени (скоропортящаяся продукция)	Контроль за соблюдением концентрации раствора. Контроль за соблюдением режима обработки овощей, зелени и фруктов.	Регулярно	Инструкция по обработке овощей, зелени и фруктов. <i>(Приложение 17)</i>
4.	Приготовление пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока. Выполнение правил и требований технологического процесса. Наличие технологических карт.	Регулярно	График генеральных уборок помещений пищеблока. <i>(Приложение 14)</i> Инструкции разведения дезинфицирующих средств. <i>(Приложение 18)</i> Журнал технического обслуживания и ремонта оборудования. <i>(Приложение 19)</i> Технологические карты. <i>(Приложение 20)</i>
4.	Приготовление пищевой продукции и кулинарных изделий	Контроль личной гигиены персонала.	Ежедневно	Гигиенический журнал (Сотрудники). <i>(Приложение 25)</i> Личные медицинские книжки, паспорта здоровья сотрудников. Журнал учета медицинских книжек работников. <i>(Приложение 26)</i>
		Контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии с меню-требованием.	По факту проведения	<b>Акт проверки закладки продуктов на пищеблоке.</b> <i>(Приложение 27)</i>
		Контроль засанитарно-гигиеническим состоянием оборудования и помещениями	Ежедневно	Журнал режима кварцевания. <i>(Приложение 28)</i> Журнал контроля санитарно-гигиенического

		пищеблока.		состояния оборудования и помещений пищеблока. <i>(Приложение 24)</i> Журнал учета дезинсекции и дератизации. <i>(Приложение 29)</i>
5.	Раздача готовой продукции	Контроль за соблюдением соответствия выдаваемого блюда технологической карте.	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции. <i>(Приложение 21)</i>
6.	Питьевое водоснабжение	Контроль за качеством водопроводной воды Контроль за соблюдением периодичности смены питьевой воды	Ежегодно  Ежедневно	Журнал учета лабораторных исследований <i>(Приложение 22)</i> График смены кипяченой воды <i>(Приложение 23)</i>

### 10. Разработка корректирующих действий

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

Корректирующие действия необходимы для того, чтобы предотвратить попадание некачественной продукции на стол к потребителю, т.е. если происходит превышение критического предела, необходимы корректирующие действия.

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

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

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

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

#### Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений и меры по их устранению

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
-------	------------------------------	---------------------------------	---

1.	Приемка сырья	Не предоставление поставщиком соответствующей сопроводительной документации ( <i>Товарно - транспортные накладные, сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства</i> ).	Информирование руководства. Возврат поставщику продуктов. Претензионная работа, с оформлением акта, в котором указать, проблему.
		Нарушение целостности упаковки. Не соответствие маркировки продукции спецификации контракта. Нарушение срока годности продукта.	Информирование руководства. Возврат поставщику продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки.	Информирование руководства. Возврат пищевых продуктов поставщику.
		Нарушение правил и сроков заполнения Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции.	Информирование руководства. Назначение административного взыскания ответственному сотруднику. Увеличение периодичности проверки документации.
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срока заполнения Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях.	Информирование руководства. Назначение административного взыскания ответственному сотруднику. Увеличение периодичности проверки документации.

		Нарушение санитарно-гигиенической обработки оборудования и помещений пищеблока.	Информирование руководства. Назначение административного взыскания ответственному сотруднику. Увеличение периодичности проверки документации.
		Нарушение товарного соседства	Информирование руководства. Назначение административного взыскания ответственному сотруднику. Увеличение периодичности проверки документации.
		Неисправность холодильного оборудования	Информирование руководства. Ремонт оборудования.
3.	Подготовка овощей, фруктов, зелени (скоропортящаяся продукция)	Нарушение концентрации раствора. Нарушение режима обработки овощей, зелени и фруктов.	Информирование руководства. Назначение административного взыскания ответственному сотруднику. Увеличение периодичности проверки процесса мойки свежих овощей и фруктов.
4.	Приготовление пищевой продукции и кулинарных изделий	Неисправность оборудования пищеблока.	Информирование руководства. Ремонт оборудования.
		Нарушение санитарно-гигиенической обработки оборудования и помещений пищеблока.	Информирование руководства. Назначение административного взыскания ответственному сотруднику. Увеличение периодичности проверки документации.
		Нарушение правил и	Информирование



		Требований технологического процесса, технологической карты.	руководства. Назначение административного взыскания ответственному сотруднику. Запрещение выдачи приготовленного блюда до устранения выявленных недостатков.
5.	Раздача готовой продукции	Несоответствие готовой продукции требованиям технологических карт.	Информирование руководства. Назначение административного взыскания ответственному сотруднику. Запрещение выдачи приготовленного блюда до устранения выявленных недостатков или замена блюда.
6.	Питьевое водоснабжение	Обнаружение несоответствия качества водопроводной воды. Соблюдение периодичности смены питьевой воды.	Внеплановая замена картриджа системы очистки водопроводной воды, повторные исследования. Предупреждение, контроль устранения.

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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование аварийной ситуации</b>	<b>Меры по устранению</b>
1.	Выявление неудовлетворительных результатов лабораторных исследований.	Приостановление реализации партии продовольственного сырья и пищевой продукции из него. Повторное лабораторное исследование производимой продукции.
2.	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3.	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Включение автономного электроснабжения Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4.	Отключение или порыв сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия. Восстановление инженерных систем.
5.	Отключение или порыв сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия. Восстановление инженерных систем.
6.	Выход из строя холодильного и/или технологического оборудования.	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

**11. Внедрение принципов ХАССП**

**ПЛАН внедрения принципов ХАССП**

<b>№ п/п</b>	<b>Этап внедрения ХАССП</b>	<b>Мероприятия по внедрению системы ХАССП</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственные</b>
1.	Политика ХАССП ДОУ	Определение и документирование Политики ХАССП относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области	Январь	Заведующий

		распространения Системы ХАССП		
2.	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП.	Январь	Заведующий
3.	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.	Январь	Рабочая группа
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.	Январь	Рабочая группа
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при приготовлении блюд.	Постоянно	Рабочая группа
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.	Постоянно	Рабочая группа
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.	Два раза в месяц	Заведующий Рабочая группа
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.	Постоянно	Рабочая группа
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря.	Постоянно	Рабочая группа
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены	Постоянно	Рабочая группа
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции,	Постоянно	Рабочая группа

		дератизации помещений, оборудования, инвентаря.		
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР	Постоянно	Рабочая группа
		Прослеживаемость пищевой продукции	Постоянно	Рабочая группа
4.	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов <i>(Приложение 30)</i>	Январь	Заведующий Рабочая группа
5.	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Постоянно	Заведующий Рабочая группа
6.	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Январь	Заведующий Рабочая группа
7.	Определение критических пределов для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Январь	Заведующий Рабочая группа
8.	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ		Январь	Заведующий Рабочая группа
9.	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции	Январь	Заведующий Рабочая группа

## 12. Разработка процедур проверки системы ХАССП

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

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (*Приложение 31*);
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

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

### 13. Документация программы ХАССП

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

Документация программы ХАССП должна включать:

- Политику ХАССП ДОУ в области безопасности выпускаемой продукции (*Приложение 1*);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (*Приложение 2*);
- информацию о производстве с указанием входа сырья и выхода готового продукта, вынос отходов в ДОУ (*Приложение 9*);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП (*Приложение 32*);
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

### 14. Перечень журналов учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Исполнитель
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. ( <i>Приложение 12</i> )	Ежедневно	Кладовщик

Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 13)	Ежедневно	Кладовщик
График генеральных уборок помещений пищеблока. (Приложение 14)	Еженедельно	Повар
Правила товарного соседства продуктов питания. (Приложение 15)	Постоянно	Кладовщик
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. (Приложение 16)	Ежедневно	Кладовщик
Инструкция по обработке овощей, зелени и фруктов. (Приложение 17)	Постоянно	Повар
Инструкции разведения дезинфицирующих средств. (Приложение 18)	Постоянно	Медицинская сестра
Журнал технического обслуживания и ремонта оборудования. (Приложение 19)	Ежедневно	Повар
Технологические карты. (Приложение 20)	Ежедневно	Повар
Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение 21)	Ежедневно	Комиссия
Журнал учета лабораторных исследований. (Приложение 22)	По факту	Специализированной организации
График смены кипяченой воды. (Приложение 23)	По графику	Заместитель заведующего по АХР Повар Воспитатели Помощники воспитателей
Журнал контроля санитарно-гигиенического состояния оборудования и помещений пищеблока. (Приложение 24)	Ежедневно	Комиссия

Гигиенический журнал (Сотрудники). <i>(Приложение 25)</i>	Ежедневно	Медицинская сестра
Журнал учета медицинских книжек работников. <i>(Приложение 26)</i>	По факту	Медицинская сестра
Личные медицинские книжки. Паспорта здоровья работников.	По факту	Медицинская сестра
<b>Акт проверки закладки продуктов на пищеблоке.</b> <i>(Приложение 27)</i>	<b>По факту проведения</b>	<b>Комиссия</b>
Журнал режима кварцевания. <i>(Приложение 28)</i>	Ежедневно	Повар
Журнал учета дезинсекции и дератизации. <i>(Приложение 29)</i>	По факту проведения	Заместитель заведующего по АХР
<b>Блок–схема технологического процесса</b> <i>(Приложение 30)</i>		
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции. <i>(Приложение 31)</i>	По факту	Заместитель заведующего по АХР
<b>Журнал мониторинга по принципам ХАССП</b> <i>(Приложение 32)</i>	<b>Ежемесячно</b>	<b>Комиссия</b>

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
МБДОУ детского сада №2  
от \_\_\_\_\_ 20\_\_ № \_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Т.С. Беляева

**ПОЛИТИКА ХАССП  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения детского сада № 2  
в области качества и безопасности детского питания**

***Основная цель в области качества и безопасности продукции:***

- предоставление соответствующей российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевой продукции, которая отвечает требованиям потребителей (обучающихся, родителей (законных представителей)) МБДОУ детского сада № 2);
- соблюдение требований законодательства Российской Федерации в полном объёме при организации питания обучающихся МБДОУ детского сада №2.

***Задачи МБДОУ детского сада №2 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 (обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.
7. Обеспечение санитарно – гигиенических условий производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной продукции.
8. Систематическое повышение уровня квалификации и профессионализма работников МБДОУ детского сада №2.



***Основными методами реализации Политики ХАССП 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 предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

***Руководство МБДОУ детского сада № 2:***

1. Несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду.
2. 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 МБДОУ детского сада №6 и потребителей.

Настоящая Политика ХАССП и результаты ее реализации будут подвергнуты анализу не реже одного раза в год, внесение изменений должно производиться по мере необходимости. Регулярный анализ политики является составной частью деятельности МБДОУ детского сада №6 в области и безопасности детского питания.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №2**

г. Тверь, ул. Тамары Ильиной, д. 4

---

**ПРИКАЗ**

от «\_\_\_» февраля 2021 г. № \_\_\_

**О создании постоянно действующей группы ХАССП,  
разработке и внедрении системы ХАССП**

В соответствии с пунктом 2.12 СанПиН 3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 3 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях поддержания процедур, основанных на системе анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП)

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ детском саду № 2 по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор –заведующий **Беляева Т.С.**

Технический секретарь – старший воспитатель **Гетманец Н.Б.**

Члены рабочей группы в МБДОУ детском саду №2:

Член рабочей группы ХАССП – заместитель заведующего по АХЧ **Окружнова Ю.С.**

Член рабочей группы ХАССП – повар **Муфталиева У.**

Член рабочей группы ХАССП – повар **Емельянова Е.Н.**

Член рабочей группы ХАССП – кладовщик **Котова И.В.**

Член рабочей группы ХАССП – старший воспитатель **Короткова Е.С.**

Член рабочей группы ХАССП – медицинская сестра **Гурина Е.Н.**

Член рабочей группы ХАССП – медицинская сестра **Козлова Л.Н.**

Член рабочей группы ХАССП – заведующий хозяйством **Демчук Н.А.**

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП:

2.1. Подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБДОУ детский сад №2.

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

2.3. Проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП (анализ рисков заражения продукции, выработка совместных решений и внедрение их в практику по безопасности пищевой продукции).

2.4. Контролировать выполнение программы безопасности пищевой продукции, проводить плановые внутренние проверки функционирования системы ХАССП не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков при приготовлении блюд.

2.5. Проводить оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению.

2.6. Установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если результаты проверки показывают, что критические контрольные точки не находятся под контролем.

2.7. Обучать персонал.

2.8. Актуализировать документацию.

2.9. Руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.

3. Координатору рабочей группы ХАССП в МБДОУ детском саду №6:

3.1. Утвердить функции и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

3.2. Формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки.

3.3. Распределение работы и обязанностей.

3.4. Организация работы группы.

3.5. Руководство работами по разработке и внедрению системы ХАССП.

3.6. Актуализация необходимой документации.

3.7. Обеспечение выполнения согласованного плана.

3.8. Обеспечение подготовки и обучения группы.

3.9. Организация контроля выполнения требований системы ХАССП.

3.10. Организация контроля мониторинга контрольно-критических точек.

3.11. Поддержание связи с внешними организациями и другие.

4. Техническому секретарю рабочей группы ХАССП:

4.1. Доведение до исполнителей решения группы.

4.2. Ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детским садом № 2  
С приказом ознакомлены:

Т.С. Беляева

<b>Ф.И.О.</b>	<b>Подпись</b>
Гетманец Н.Б.	
Муфталиева У.	
Емельянова Е.Н.	
Котова И.В.	
Короткова Е.С.	
Гурина Е.Н.	
Козлова Л.Н.	
Демчук Н.А.	

**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*.

Приложение № 10  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1 - 3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	<b>42</b>	<b>54</b>
жиры (г/сут)	<b>47</b>	<b>60</b>
углеводы (г/сут)	<b>203</b>	<b>261</b>
энергетическая ценность(ккал/сут)	<b>1400</b>	<b>1800</b>

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

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

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

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

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

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

4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	Завтрак	20%
	2-ой 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.

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

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

4.2. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

4.3. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

4.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с

прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

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

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

5. Примерное меню должно содержать информацию: ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. **Технологические карты должны быть оформлены** следующим образом:

Приложение 7

к бразец

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

**Наименование сырья Расход сырья и полуфабрикатов**

1 порц. 100 порц.

Брутто, г Нетто, г Брутто, кг Нетто, кг

Выход:

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

**Белки (г): Са (мг):**

**Жиры (г): Mg (мг):**

**Углеводы (г): Fe (мг):**

**Эн. ценность (ккал): С (мг):**

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд.

Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

Приложение № 9  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

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

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

Таблица 3

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

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

6. 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.

7. 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.

8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

9. 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.

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

Приложение № 10  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 4

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей  
в дошкольной организации**

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

18.30	ужин
21.00	-

Приложение № 7  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

### Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

#### Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1.	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2.	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3.	Сметана	9	11
4.	Сыр	4	6
5.	Мясо 1-й категории	50	55
6.	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8.	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9.	Яйцо, шт.	1	1
10.	Картофель	120	140
11.	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12.	Фрукты свежие	95	100
13.	Сухофрукты	9	11
14.	Соки фруктовые и овощные	100	100
15.	Витаминизированные напитки	0	50
16.	Хлеб ржаной	40	50
17.	Хлеб пшеничный	60	80

18.	Крупы, бобовые	30	43
19.	Макаронные изделия	8	12
20.	Мука пшеничная	25	29
21.	Масло сливочное	18	21
22.	Масло растительное	9	11
23.	Кондитерские изделия	12	20
24.	Чай	0,5	0,6
25.	Какао-порошок	0,5	0,6
26.	Кофейный напиток	1	1,2
27.	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28.	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29.	Крахмал	2	3
30.	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается  
приорганизации 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 обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
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.

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

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ детском саду № 6 осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. (*Приложение 12*) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится в течение года.

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (*Приложение 16*), который хранится в течение года.

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

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

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

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах.

Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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

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

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; 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).

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

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

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

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

10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты в *Приложении 3*), а

также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

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

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

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

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

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

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

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

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



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

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

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

15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °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).

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

Результаты контроля регистрируются в:

– Журнале бракеража готовой пищевой продукции. (*Приложение 21*)

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

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

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в *Приложении 4*;
- изготовление на пищеблоке дошкольной образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, 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 истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

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

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

1. Персонал ДООУ должен соответствовать требованиям:

- предварительные (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры;
- профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники пищеблока – ежегодно);
- вакцинацию;
- иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.1. Перечень должностей работников ДООУ, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

<b>Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями</b>	<b>Периодичность медицинских осмотров</b>	<b>Периодичность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации</b>
Заведующий	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего по учебно-воспитательной работе	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в 2 года
Главный бухгалтер	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	
Ведущий бухгалтер	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	
Делопроизводитель	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	
Заведующий хозяйством	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в 2 года
Старший воспитатель	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатель	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	Воспитатель – 1 раз в 2 года; раздатчик пищи – 1 раз в год

Инструктор по физической культуре	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель-логопед	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в 2 года
Помощник воспитателя	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в 2 года
Повар	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в год
Шеф-повар	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в год
Кладовщик	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в год
Подсобный рабочий	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в год
Уборщик производственных и служебных помещений	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по стирке и ремонту одежды	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	
Сторож	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	
Дворник	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	
Ведущий бухгалтер, главный бухгалтер	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год	

1.2. При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров обследуемым лицам в обязательном порядке проводятся:

- общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);
- клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);
- электрокардиография;
- флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая);
- определение уровня общего холестерина в крови;
- исследование уровня глюкозы в крови натощак;
- женщины - осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза;
- женщины в возрасте старше 40 лет - маммографию обеих молочных желез в двух проекциях.

<b>Наименование осмотров, обследований</b>	<b>Кратность обследований</b>
Врач-оториноларинголог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Врач-дерматовенеролог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Врач-стоматолог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям

1.3. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в ДОУ, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок:

<b>Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации</b>	<b>Наименование профилактической прививки</b>
Вакцинация против вирусного гепатита В	Взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее против вирусного гепатита В
Вакцинация против краснухи, ревакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Вакцинация против кори, ревакцинация против кори	Взрослые от 18 до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори Взрослые от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска (работники организаций, осуществляющих образовательную деятельность), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори
Вакцинация против гриппа	Работники организаций, осуществляющих образовательную деятельность
Взрослые от 18 лет	Ревакцинация против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
<b>Против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2</b>	<b>Взрослые, работающие по отдельным профессиям и должностям: работники</b>

2. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (Сотрудники) (*Приложение 25*)

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.

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

Работники пищеблока обеспечиваются 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.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.

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

## Санитарное содержание помещения пищеблока

Все помещения пищеблока ДООУ предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

В помещениях не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока ДООУ. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ). В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала пищеблока ДООУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за



содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

Лица, поступающие на работу в организацию, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

*(Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), от 05.12.2014 N 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848), приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 N 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430)).*

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо ДОУ, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников,

непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в Гигиенический журнал (Сотрудники) (*Приложение 25*). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

*(Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный N 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 N 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный N 7134), от 10.01.2006 N 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный N 7411), от 26.04.2006 N 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный N 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 N 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный N 28995), от 24.11.2016 N 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный N 44719) (далее – приказ Минздрава России N 330)).*

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Планировка производственных помещений пищеблока ДОУ, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. На пищеблоке ДОУ

должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырой и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции

*(Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.)*

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Пищеблок ДООУ должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

*(Статья 5 технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310); раздел 16 главы II Единых санитарных требований)).*

Для обеззараживания воздуха должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Пищевые блоки ДОУ должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищевого блока ДОУ должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

*(Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст. 3009; 2019, N 31, ст. 4431)).*

Пищевые отходы на пищевом блоке 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.

Многоразовые емкости для сбора пищевых отходов после удаления отходов рекомендуется мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивать.

Для мытья емкостей рекомендуется выделить место для их обработки и хранения.

В помещениях пищевого блока 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.

В помещениях необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях ДОУ дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

**Рекомендуемый перечень оборудования и  
производственных помещений пищеблока ДОУ**

Наименование помещения	Оборудование
<b>Кладовая</b>	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
<b>Овощной цех (первичной обработки овощей)</b>	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
<b>Овощной цех (вторичной обработки овощей)</b>	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
<b>Холодный цех</b>	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
<b>Мясо–рыбный цех</b>	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
<b>Помещение или зона для обработки яиц</b>	Производственный стол, три емкости для замачивания и ополаскивания яйца, перфорированная емкость для погружения яйца, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха моечная раковина или ванна, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук, часы настенные
<b>Помещение или зона для нарезки хлеба</b>	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
<b>Горячий цех</b>	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, пароконвектомат, мукопросеиватель, контрольные весы, раковина для мытья рук
<b>Моечная кухонной посуды</b>	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

Оборудование пищеблока МБДОУ детского сада № 2

Наименование помещения	Оборудование
<b>Кладовые</b>	Стеллажи, подтоварники, шкаф для хлеба, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, лари для овощей, весы электронные, весы электронные платформенные.
<b>Цех сырой продукции</b>	Производственные столы, картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, электромясорубка, три емкости для замачивания и ополаскивания яйца, моечные ванны, раковина для мытья рук. бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
<b>Помещение или зона для нарезки хлеба</b>	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
<b>Горячий цех</b>	Производственные столы (для сырой и готовой продукции), стол кондитерский, шкаф для хранения хлеба, электрическая плита (2), духовой (жарочный) шкаф, кипятильник, машина для переработки овощей, мясорубка, шкаф холодильный, холодильник для хранения проб, контрольные весы, стеллажи, полка для тарелок, ванны моечные, раковина для мытья рук.

**Приложение 9**

**План–схема помещений пищеблока с указанием входа сырья и выхода готового продукта,  
вынос отходов в ДОУ**

## Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ

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

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

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

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

5. 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.

6. 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 отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

7. 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 ДОУ специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

8. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

9. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки



(транспортирования). *(Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.)*

10. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в ДООУ должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

11. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

## **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. Соблюдение правил мытья посуды.**

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

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока. *(Приложение 8)*

План-схема помещений пищеблока МБДОУ детского сада № 6 *(Приложение 9)*

2. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

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

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

- посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали;
- не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;
- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами;
- покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород, допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород;
- для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используется отдельное и

специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";
- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.
- 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.

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

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

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

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

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

8. В месте присоединения моечных и производственных ванн к канализации должен быть воздушный разрыв струи не менее 20 мм от верха

приемной воронки для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны.

9. Посуда, инвентарь и столовые приборы моются в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.

Для мытья посуды ручным способом должны быть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

9.1. Мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45°C;
- мытье в первой секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первый раз;
- ополаскивание посуды во второй секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на стеллажах.

Чашки промываются горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или моются в посудомоечной машине.

9.2. Мытье кухонной посуды и инвентаря производится в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств в воде с температурой не ниже 45°C;
- ополаскивание во второй секции проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание на стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

9.3. Проводится дезинфекция всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

9.4. Для мытья и дезинфекции оборотной тары выделяется специальное помещение.

9.5. Многоразовые емкости для сбора пищевых отходов после удаления отходов моются с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушиваются. Для мытья емкостей выделяется место для их обработки и хранения.

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

9.7. Щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируются (или кипятятся), промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

9.8. В помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря разрабатывается и вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

9.9. В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

9.10. Дезинсекция и дератизация проводится при появлении синантропных насекомых и грызунов в отсутствие детей и молодежи.



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

<b>Месяц</b>	
--------------	--

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц / дни: (Температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		

УТВЕРЖДАЮ  
 заведующий  
 МБДОУ детский сад №2  
 \_\_\_\_\_/Т.С. Беляева

**ГРАФИК ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК ПОМЕЩЕНИЙ  
 ПИЩЕБЛОКА МБДОУ детского сада №2**

№	Дата проведения по графику	Фактическая дата проведения	Средство для проведения уборки (наименование и концентрация) раствора) бак. лампа	Фамилия проводившего уборку	Фамилия и подпись лица, контролирующего уборку
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

**Ответственный за проверку:**

\_\_\_\_\_

С графиком проверок выполнения генеральной уборки ознакомлены:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## Правила товарного соседства продуктов питания

### Товарное соседство

Принципы товарного соседства разработаны и обязательны к исполнению во всех подразделениях в ресторане, поскольку их соблюдение предупреждает опасность перекрестного загрязнения, при этом способствует оптимальному использованию пространства в холодильных, морозильных камерах и на складах.

Размещение продукции по принципам:

- хранение только в закрытом контейнере;
- сверху вниз—«от готового к сырому»;
- сверху вниз—«от чистого к грязному».

Необходимо по возможности выделить отдельные холодильники для групп продуктов, например, рыба, мясо, птица. Если отдельное холодильное оборудование не предусмотрено, то продукция располагается в следующем порядке сверху вниз:

- рыба;
- говядина;
- свинина;
- птица.



## ИНСТРУКЦИЯ по обработке сырых овощей, зелени и фруктов

Обработка сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки включает несколько этапов:

- + мытьёи удаление поврежденных частей;
- + выдерживание в3% растворе уксусной кислоты или10%раствореповареннойсоли в течение10минут;
- + ополаскивание проточной водой.

Фрукты моют в теплой проточной воде при помощи щетки с последующим ополаскиванием холодной проточной водой.

### Приготовление 3% раствора уксусной кислоты

Концентрация раствора %	Уксус столовый 9%	Вода
<b>3%</b>	<b>30 мл</b>	<b>970 мл</b>

### Приготовление 10% раствора соли

Концентрация раствора %	Поваренная соль	Вода
<b>10%</b>	<b>100гр</b>	<b>900 мл</b>

## ИНСТРУКЦИЯ по использованию дезинфицирующего средства

### Режимы дезинфекции объектов растворами средства «А-ДЕЗ» при инфекциях вирусной этиологии

(В отношении всех известных вирусов-патогенов человека, в том числе вирусов энтеральных и парентеральных гепатитов (в т.ч. гепатита А, В и С), ВИЧ, полиомиелита, аденовирусов, вирусов «атипичной пневмонии» (SARS), «птичьего» гриппа H5N1, «свиного» гриппа, гриппа человека, герпеса и др.)

<b>Объекты обеззараживания</b>	<b>Концентрация рабочего раствора препарата (по препарату), %</b>	<b>Время обеззараживания, мин.</b>	<b>Способ обеззараживания</b>
Поверхности в помещениях (пол, стены, жесткая мебель), приборы, оборудование	0,5 1,0	15 5	Протирание или орошение
Поверхности мягкие, в т.ч. ковровые и прочие напольные покрытия, обивочные ткани, мягкая мебель	0,5 1,0	30 15	Протирание, обработка с помощью щетки
Посуда без остатков пищи, в т. одноразовая	0,5	5	Погружение
Белье, не загрязненное выделениями	0,5	30	Замачивание
Белье, загрязненное выделениями	0,5	60	Замачивание
Игрушки, спортивный инвентарь, средства личной гигиены (из пластмассы, резины, металла)	0,5	15	Погружение, протирание, орошение (крупные)
Санитарно-техническое оборудование	0,5	30	Протирание Орошение
Уборочный материал, инвентарь	0,5 1,0	60 30	Погружение, протирание, замачивание
Предметы ухода за больными	0,5 1,0	60 30	Погружение или протирание



### Технологические карты (перечень)

<i>№</i>	<i>№ ТК</i>	<i>Наименование изделия</i>
<b>Холодные блюда, закуски</b>		
1.	№1.1	Салат из отварной свеклы с зеленым горошком
2.	№1.2	Салат из свеклы с луком (чесноком)
3.	№1.3	Салат из свеклы с яблоками
4.	№1.4	Винегрет овощной
5.	№1.5	Салат из моркови
6.	№1.6	Салат из белокочанной капусты
7.	№1.7	Салат из свежих помидоров и огурцов
8.	№1.8	Салат из свежих помидоров с луком
9.	№1.9	Салат из свежих огурцов
10.	№1.10	Салат из моркови с яблоками
11.	№1.13	Салат из зеленого горошка с луком репчатым
12.	№1.14	Салат из кукурузы с луком репчатым
13.	№1.15	Сельдь с луком репчатым
14.	№1.16	Салат из свежей капусты и свеклы
15.	№1.17	Салат из картофеля с зеленым горошком
16.	№1.18	Салат «Рыжик» (из моркови, яблок и апельсинов)
17.	№1.19	Салат из моркови с изюмом
18.	№1.20	Салат витаминный
19.	№1.21	Салат из свеклы с сыром
20.	№1.22	Свекла ломтиком
21.	№1.23	Салат из яблок с изюмом
22.	№1.24	Салат из свеклы и моркови
23.	№1.25	Огурец соленый (промышленного производства)
24.	№1.26	Икра кабачковая (промышленного производства)
25.	№1.27	Икра свекольная
<b>Первые блюда</b>		
26.	№2.1	Суп картофельный с мясными фрикадельками.
27.	№2.2	Суп -харчо
28.	№2.3	Суп картофельный с клецками
29.	№2.4	Щи со сметаной (на мясном б-не)
30.	№2.5	Суп гороховый с гренками (на мясном б-не)
31.	№2.6	Суп картофельный с макаронными изделиями
32.	№2.7	Свекольник со сметаной (на мясном бульоне)
33.	№2.8	Суп уха со сметаной
34.	№2.9	Суп молочный с макаронными изделиями
35.	№2.10	Рассольник «Ленинградский» со сметаной
36.	№2.12	Борщ со сметаной (на мясном бульоне)
37.	№2.13	Суп молочный с рисом (крупой)
38.	№2.14	Суп «Крестьянский» со сметаной (на мясном бульоне)
39.	№2.15	Суп молочный с овощами
40.	№2.16	Суп картофельный (на курином бульоне)
41.	№2.17	Суп – лапша с курицей

42.	№2.18	Суп «Полевой»
43.	№2.19	Суп с рыбными фрикадельками
44.	№2.20	Бульон с яйцом, гренками
45.	№2.21	Суп овощной с зелен, горошком, сметаной
46.	№2.22	Щи «Уральские» со сметаной
<b>Блюда из картофеля и овощей тушеных</b>		
47.	№3.1	Картофельное пюре
48.	№3.2	Овощное пюре
49.	№3.3	Картофель, запеченный в сметанном соусе
50.	№3.4	Капуста тушеная
51.	№3.4.a	Капуста тушеная
52.	№3.5	Запеканка овощная
53.	№3.6	Рагу из овощей
54.	№3.7	Картофель отварной
55.	№3.8	Овощная запеканка
56.	№3.8a	Овощи тушеные в молочном соусе
57.	№3.10	Овощи тушеные в сметанном соусе
<b>Блюда из круп и макаронных изделий</b>		
58.	№4.1	Макаронны отварные
59.	№4.2	Рис отварной
60.	№4.3	Греча отварная
61.	№4.4	Рис с овощами
62.	№4.5	Макаронные изделия отварные с овощами
63.	№4.5a	Макаронные изделия отварные с овощами
64.	№4.6	Каша рисовая молочная
65.	№4.7	Каша пшеничная молочная
66.	№4.8	Каша геркулесовая молочная
67.	№4.9	Каша пшеничная молочная
68.	№4.10	Каша манная молочная вязкая
69.	№4.11	Каша «Дружба» вязкая
70.	№4.12	Каша ячневая вязкая с маслом
71.	№4.13	Каша гречневая молочная
72.	№ 4.14	Каша кукурузная вязкая
73.	№4.15	Макаронны отварные с сыром
74.	№4.16	Макаронные изделия, запеченные с сыром
75.	№4.16	Макаронные изделия, запеченные с сыром
76.	№4.17	Макаронны, запеченные с яйцом
77.	№4.19	Каша «Янтарная» (пшеничная с яблоками)
78.	№4.20	Каша «Ассорти» молочная
79.	№4.21	Каша манная с изюмом
<b>Блюда из яиц</b>		
80.	№5.1	Яйцо отварное
81.	№5.2	Омлет натуральный
82.	№5.3	Омлет с зеленым горошком
83.	№5.4	Омлет с сыром
84.	№5.5	Омлет с картофелем
85.	№5.6	Омлет с морковью

<b>Блюда из молочных продуктов</b>		
86.	№6.1	Масло (порциями)
87.	№6.2	Сыр (порциями)
88.	№6.3	Молоко кипяченое
89.	№6.4	Кисломолочный напиток (кефир, снежок, ряженка, йогурт, др.)
90.	№6.5	Лапшевник с творогом
91.	№6.6	Пудинг творожный с изюмом
92.	№6.7	Сырники запеченные
93.	№6.8	Запеканка творожная с изюмом
94.	№6.9	Вареники ленивые
95.	№6.10	Пудинг из творога с яблоками
96.	№6.11	Запеканка творожно-морковная
97.	№6.12	Сырники с морковью
98.	№6.13	Крупеник гречневый с творогом
<b>Блюда из мяса и птицы</b>		
99.	№7.1	Котлеты, биточки, шницели из говядины
100.	№7.2	Гуляш
101.	№7.3	Фрикадельки из говядины
102.	№7.4	Тефтели мясные
103.	№7.6	Суфле куриное с рисом
104.	№7.7	Суфле куриное
105.	№7.8	Курица тушеная в соусе
106.	№7.8	Курица тушеная в томатном соусе
107.	№7.9	Плов с мясом
108.	№7.10	Капуста тушеная с мясом (курой)
109.	№7.12	Голубцы ленивые со сметаной
110.	№7.13	Жаркое по - домашнему
111.	№7.15	Азу с картофелем
112.	№7.16	Картофельная запеканка с мясом (рыбой)
113.	№7.17	Рагу овощное (с мясом)
114.	№7.18	Суфле из печени
115.	№7.19	Печень тушеная в сметане
116.	№7.21	Запеканка капустная с мясом
117.	№7.22	Суфле из отварного мяса
118.	№7.23	Жаркое по – домашнему с курицей
<b>Блюда из рыбы</b>		
119.	№8.1	Котлеты или биточки рыбные
120.	№8.1a	Котлеты, биточки, шницели рыбные
121.	№8.2	Рыба запеченная в омлете
122.	№8.3	Рыба припущенная в молоке
123.	№8.4	Рыба, тушеная с овощами
124.	№8.5	Рыба тушеная в сметанном соусе
125.	№8.6	Суфле из рыбы
126.	№8.7	Рыба, запеченная с морковью
127.	№8.8	Рыбные «ежики»
128.	№8.9	Котлеты рыбные любительские
129.	№8.10	Рыба, запеченная в сметане с картофелем
130.	№8.11	Рыба, запеченная с картофелем по-русски



<b>Кондитерские изделия</b>		
131.	№9.1	Печенье
132.	№9.2	Сушка
133.	№9.3	Вафли
134.	№9.4	Пряник
<b>Выпечка, хлебобулочные изделия</b>		
135.	№10.1	Хлеб пшеничный или ржаной
136.	№10.2	Бутерброд с маслом
137.	№10.3	Бутерброд с сыром
138.	№ 10.4	Бутерброд с джемом или повидлом
139.	№10.6	Гребешок из дрожжевого теста
140.	№10.7	Ватрушки с повидлом, творогом
141.	№10.9	Оладьи
142.	№10.13	Пирожки печеные с капустой и яйцом
143.	№10.14	Расстегай с рыбой
144.	№10.15	Булочка с изюмом «Австрийская»
145.	№10.16	Лепешка сметанная
146.	№10.18	Фарш капустный с яйцом
<b>Фрукты, соки, напитки</b>		
147.	№11.1	Плоды и ягоды свежие
148.	№11.2	Соки овощные, фруктовые и ягодные
149.	№11.3	Чай с лимоном
150.	№11.4	Чай с сахаром
151.	№11.5	Чай без сахара
152.	№11.6	Чай с молоком
153.	№11.6.a	Чай с молоком
154.	№11.7	Какао с молоком
155.	№11.7a	Какао с молоком без сахара
156.	№11.8	Компот из сухофруктов без сахара
157.	№11.8a	Компот из сухофруктов без сахара
158.	№11.10	Кисель из концентрата (плодово-ягодного)
159.	№11.11	Кофейный напиток с молоком
160.	№11.12	Компот из груш или яблок
161.	№11.13	Кофейный напиток с молоком сгущенным
162.	№11.14	Какао с молоком сгущенным
163.	№11.17	Яблоко печеное
<b>Соусы</b>		
164.	№12.1	Соус красный основной
165.	№12.2	Соус сметанный
166.	№12.3	Соус сметанный сладкий
167.	№12.4	Соус молочный сладкий





### График смены кипяченой воды

Наименование места выдачи воды: пищеблок

Дата	Время замены воды	Ф. И. О., должность и подпись ответственного работника		
		Выдавший воду (Повар)	Заменявший воду (Воспитатель, помощник воспитателя)	Проконтролировавший замену воды (Отв. за организацию питьевого режима)
	07:00			
	10:00			
	13:00			
	16:00			
	07:00			
	10:00			
	13:00			
	16:00			
	07:00			
	10:00			
	13:00			
	16:00			
	07:00			
	10:00			
	13:00			
	16:00			



**ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ  
(Сотрудники)**

<b>№ п/п</b>	<b>Дата</b>	<b>Ф. И. О. работника (последнее при наличии)</b>	<b>Должность</b>	<b>Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи</b>	<b>Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела</b>	<b>Результат осмотра медицинским работником (ответствен ным лицом) (допущен/ отстранен)</b>	<b>Подпись медицинского работника (ответствен ного лица)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							

**ЖУРНАЛ**  
**учета медицинских книжек работников**

<b>№ п/п</b>	<b>Ф. И. О. сотрудника</b>	<b>Дата рождения</b>	<b>№ мед. книжки</b>	<b>Дата получения мед. книжки</b>	<b>Срок действия книжки</b>	<b>Срок действия аттестации</b>	<b>Примечания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							

**АКТ**  
**проверки закладки продуктов на пищеблоке**  
**МБДОУ детский сад № 2 г. Тверь**  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Мною (нами):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (заведующим, членами бракеражной комиссии учреждения)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

в присутствии работника пищеблока

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)

\_\_\_\_\_

проведена проверка закладки основных продуктов питания при  
приготовлении \_\_\_\_\_, на  
\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) обучающихся

Наименование продуктов	Норма по меню	Фактическое количество	Примечание

Выявлены следующие нарушения: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_ (Подпись) \_\_\_\_\_ (Расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_ (Подпись) \_\_\_\_\_ (Расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_ (Подпись) \_\_\_\_\_ (Расшифровка подписи)

Подпись проверяемого: \_\_\_\_\_



---

(Подпись)

(Расшифровка подписи)

---

**ЖУРНАЛ  
режима кварцевания**

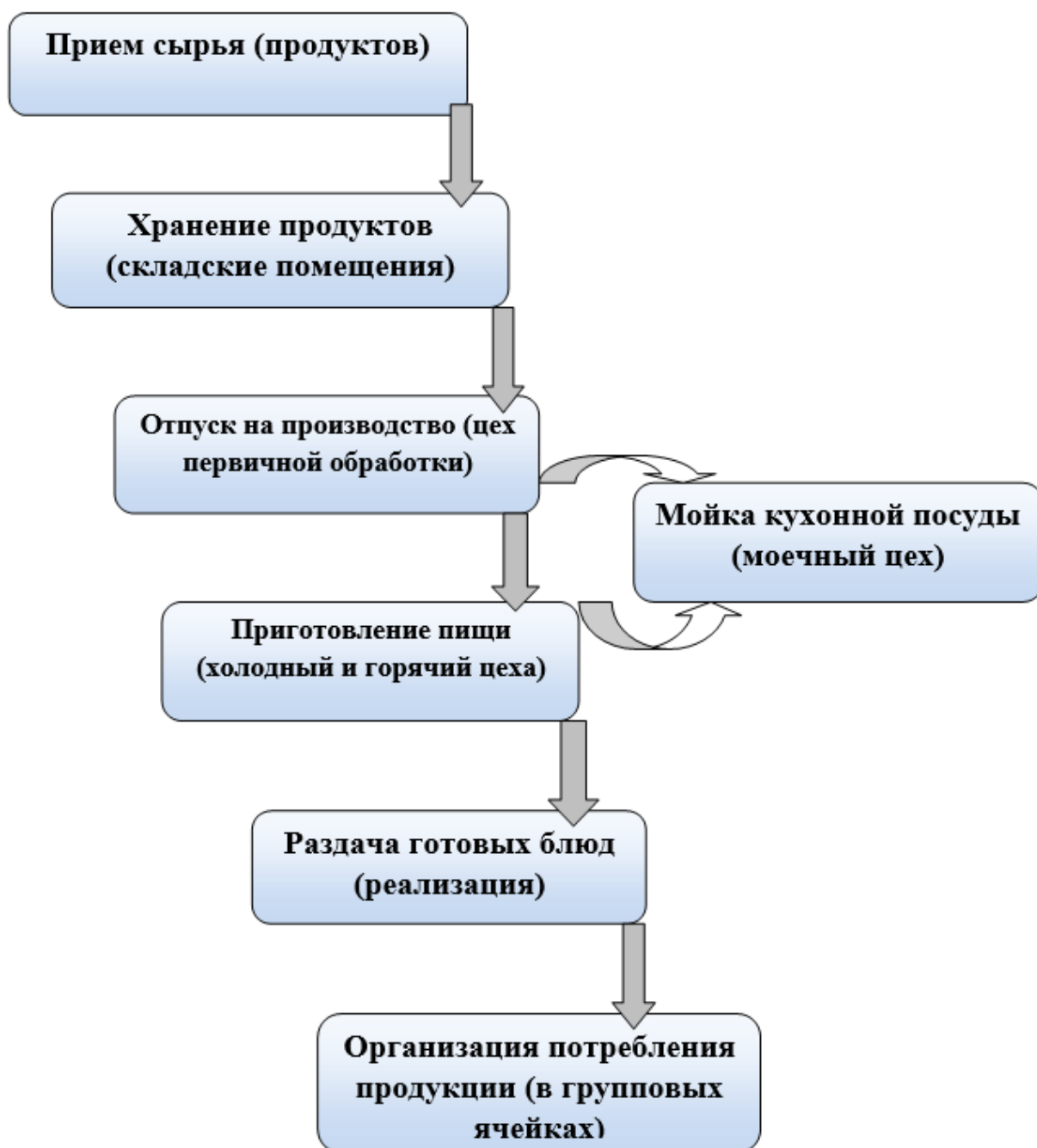
Наименование помещения	
Габариты помещения	
Тип, марка установки	
Условия обеззараживания	Можно в присутствии людей
Режим кварцевания	непрерывно
Вид микроорганизма	Золотистый стафилококк
Срок замены лампы	До 8000 часов
Объект обеззараживания	Воздух и поверхности
Режим проветривания	Согласно графику



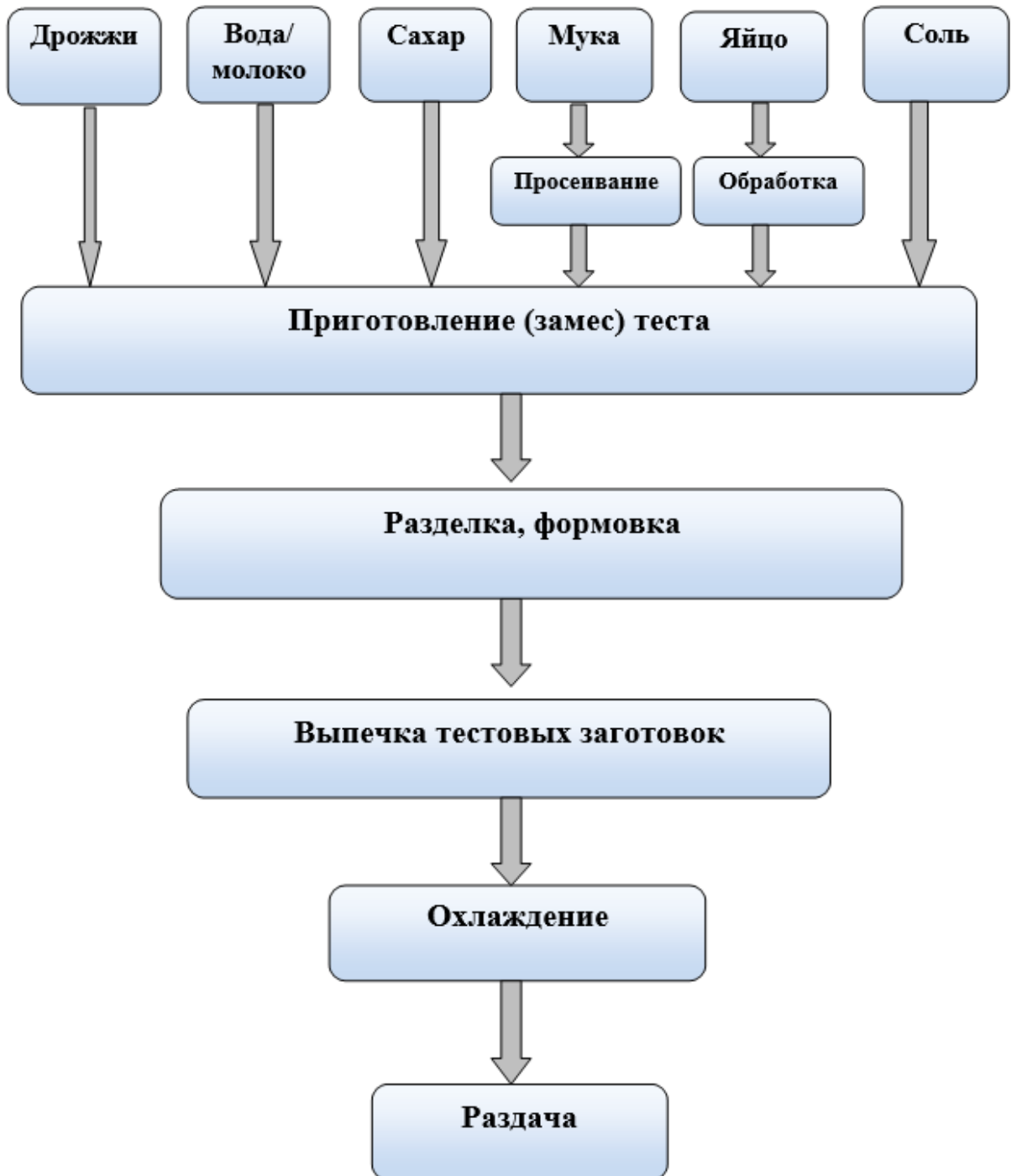
**ЖУРНАЛ  
дезинсекции и дератизации**

<i>№ п/п</i>	<i>Дата</i>	<i>Наименование документа (акт выполненных работ)</i>	<i>Подпись ответственного лица</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

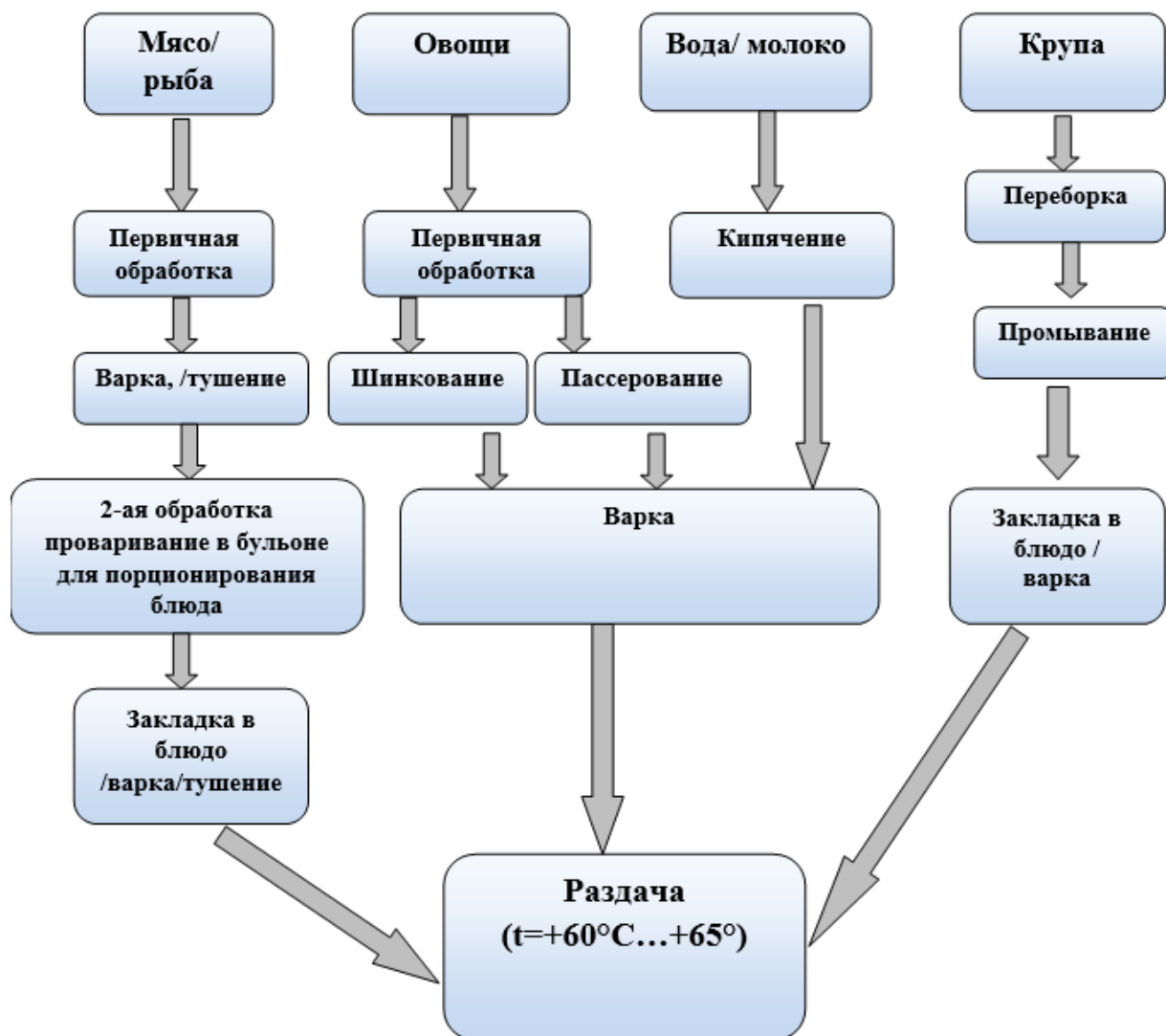
Блок-схема  
технологического процесса



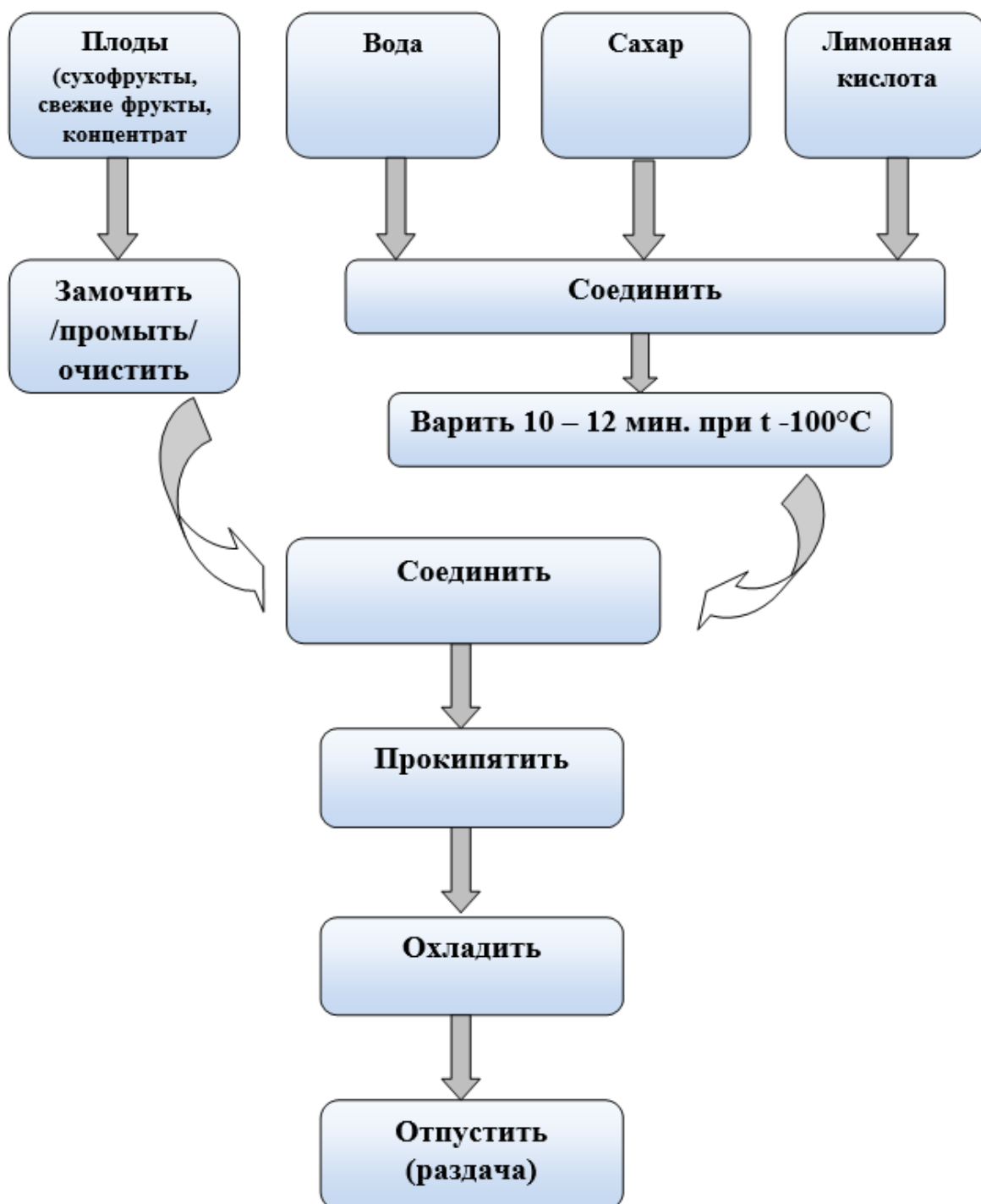
**Блок-схема  
технологического процесса приготовления  
кондитерских изделий**



**Блок-схема  
технологического процесса приготовления  
кулинарных изделий**

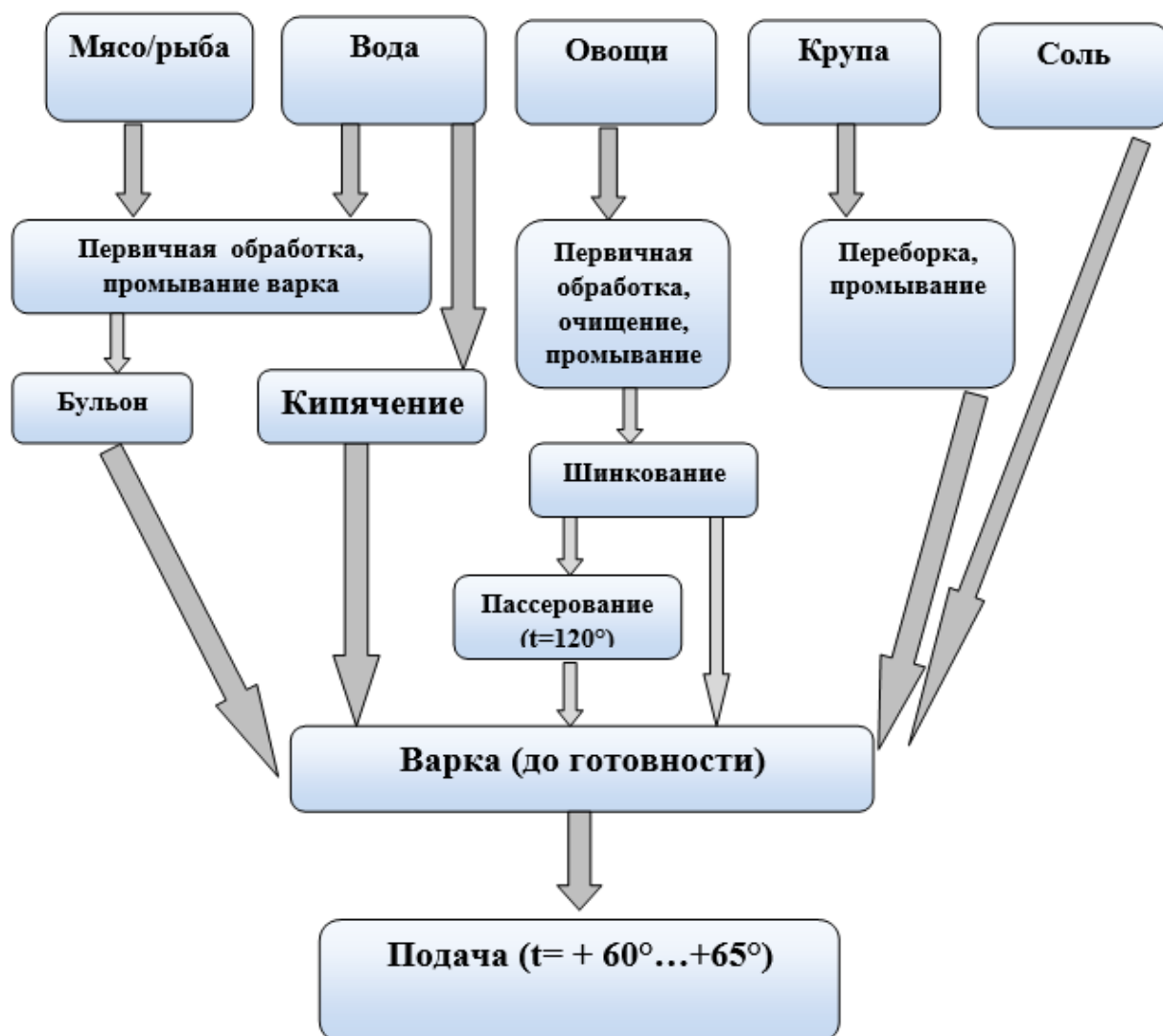


**Блок-схема  
технологического процесса приготовления  
напитков**





**Блок-схема  
технологического процесса приготовления  
первых блюд**



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

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



11.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции.													
12.	Журнал учета лабораторных исследований.													
13.	График смены кипяченой воды.													
14.	Журнал контроля санитарно-гигиенического состояния оборудования и помещений пищеблока.													
15.	Гигиенический журнал (Сотрудники).													
16.	Журнал учета медицинских книжек работников.													
17.	Личные медицинские книжки. Паспорта здоровья работников.													
18.	Карты контроля закладки продуктов на пищеблоке.													
19.	Журнал режима кварцевания.													
20.	Журнал учета дезинсекции и дератизации.													
21.	Блок–схема технологического процесса.													
22.	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.													
	<b>Примечания</b>													





Пронумеровано, прошито и скреплено  
Исполнитель: *Т. С. Белышева*  
М.Б.ДОУ Детский сад № 2  
Т. С. Белышева