

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 21 «Сказка»
Т.В. Вяткина



ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
МАДОУ № 21 «СКАЗКА»

Серов 2025 г.

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «Санитарно – эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», иными актами согласно Приложения 1 «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов в соответствии с осуществляемой деятельностью».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей № 21 «Сказка» (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.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

1. Паспортные данные юридического лица, индивидуального предпринимателя (или отдельного объекта)
2. Санитарные правила.
3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).
5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации работников.
6. Перечень работ и услуг, видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке и лицензированию.
7. Мероприятия предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и(или) безвредности факторов производственной и окружающей среды, и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу жизни и здоровья детей и работников ДОУ.
9. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
10. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

11. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
12. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
13. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
14. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
15. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 10 настоящей части, от установленных предельных значений;
16. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
17. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
18. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
19. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.
20. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

Паспортные данные юридического лица, индивидуального предпринимателя (или отдельного объекта)

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя):	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей № 21 «Сказка»
2.	Юридический адрес:	624992 Свердловская обл. г. Серов, ул. Короленко, 31
3.	Фактический адрес	624992 Свердловская обл. г. Серов, ул. Короленко, 31
4.	Телефон, факс:	8 (34385) 6-79-82, 6-17-18 факс 6-79-82
5.	ОКПО	61465693
6.	ОКОПФ	75401
7.	ИНН / КПП	6632030138/663201001
8.	ОГРН	1096632000497
9.	ОКВЭД	85.11.
10.	ОКОГУ	4210007
11.	ОКАТО	65492000000
12.	ОКФС	14
13.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Вяткина Татьяна Витальевна-заведующий, Антоненко Оксана Валентиновна – заместитель заведующего
14.	телефон	6-79-82
15.	Численность работающих:	191
16.	Вид деятельности работ, услуг	Образовательная
17.	Лицензируемые, сертифицируемые виды деятельности	Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 17134 от 04.04.2013 г.
18.	Программы, методики и режимы обучения	Гигиеническое обучение персонала производится в соответствии с утвержденным графиком

Санитарные правила СП 1.1.1058-01

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

I. Область применения и общие положения

1.1. Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (далее - Санитарные правила) определяют порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривают обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по выполнению их требований.

1.2. Санитарные правила разработаны в соответствии с Федеральным законом "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 4, ст. 1650), Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно - эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно - эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 31 июля 2000 г., N 31, ст. 3295).

1.3. Настоящие Санитарные правила предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих подготовку к вводу и / или производство, хранение, транспортировку и реализацию продукции, выполняющих работы и оказывающих услуги, а также для органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации, осуществляющих государственный санитарно - эпидемиологический надзор.

1.4. При разработке санитарных правил по отдельным видам деятельности и производственным процессам, внесении дополнений и изменений в действующие санитарные правила необходимо включение в них в качестве самостоятельного раздела требований к организации и осуществлению производственного контроля.

1.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в том числе: (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

- разрабатывать и проводить санитарно - противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно - технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению;
- осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

II. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

2.3. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно - защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

2.4. Производственный контроль включает:

- а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

г) контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

д) 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 разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения;

з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.5. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно - эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

2.6. Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем до начала осуществления деятельности, а для осуществляющих деятельность юридических лиц, индивидуальных предпринимателей - не позднее трех месяцев со дня введения в действие настоящих санитарных правил без ограничения срока действия. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации, индивидуальным предпринимателем либо уполномоченными в установленном порядке лицами.

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

2.7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.

2.8. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

III. Требования к программе (плану) производственного контроля

Программа (план) производственного контроля (далее - программа) составляется в произвольной форме и должна включать следующие данные:

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

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

3.3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания и определения, периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно - защитной зоне и в зоне влияния предприятия являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно - эпидемиологической оценки.

3.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

3.5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно - эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;

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

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

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

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

3.9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

IV. Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности

4.1. Производственный контроль осуществляется с применением лабораторных исследований, испытаний на следующих категориях объектов:

а) промышленные предприятия (объекты): рабочие места, производственные помещения, производственные площадки (территория), граница санитарно-защитной зоны, сырье для изготовления продукции, полуфабрикаты, новые виды продукции производственно-технического назначения, продукция пищевого назначения, новые технологические процессы (технологии производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации), отходы производства и потребления (сбор, использование, обезвреживание, транспортировка, хранение, переработка и захоронение отходов).

Производственный контроль включает лабораторные исследования и испытания факторов производственной среды (физические факторы: температура, влажность, скорость движения воздуха, тепловое излучение; неионизирующие электромагнитные поля (ЭМП) и излучения - электростатическое поле; постоянное магнитное поле (в т.ч. гипогеомагнитное); электрические и магнитные поля промышленной частоты (50 Гц); широкополосные ЭМП, создаваемые ПЭВМ; электромагнитные излучения радиочастотного диапазона; широкополосные электромагнитные импульсы; электромагнитные излучения оптического диапазона (в т.ч. лазерное и ультрафиолетовое); ионизирующие излучения; производственный шум, ультразвук, инфразвук; вибрация (локальная, общая); аэрозоли (пыли)

преимущественно фиброгенного действия; освещение - естественное (отсутствие или недостаточность), искусственное (недостаточная освещенность, пульсация освещенности, избыточная яркость, высокая неравномерность распределения яркости, прямая и отраженная слепящая блескость); электрически заряженные частицы воздуха - аэроионы; аэрозоли преимущественно фиброгенного действия (АПФД); химические факторы: смеси, в т.ч. некоторые вещества биологической природы (антибиотики, витамины, гормоны, ферменты, белковые препараты), получаемые химическим синтезом и/или для контроля которых используют методы химического анализа, вредные вещества с остронаправленным механизмом действия, вредные вещества 1 - 4-го классов опасности; биологический фактор).

Периодичность производственного лабораторного контроля вредных факторов производственной среды может быть сокращена, но не более чем в два раза по сравнению с нормируемыми показателями на промышленных предприятиях (промышленных объектах) в случаях, если на них не отмечается в течение ряда лет, но не менее 5 лет, превышений ПДК и ПДУ по результатам лабораторных исследований и измерений, проведенных лабораториями, аккредитованными на техническую компетентность и независимость, и установления положительной динамики их санитарно-гигиенического состояния (проведение эффективных санитарно-оздоровительных мероприятий, подтверждаемых результатами исследований и измерений факторов производственной среды, отсутствия регистрации профессиональных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний и высокого уровня заболеваемости с временной утратой трудоспособности, кроме производственного контроля вредных веществ с остронаправленным механизмом действия, вредных веществ 1 - 4 классов опасности и случаев изменения технологии производства);

б) водные объекты, используемые в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения и рекреационных целей, расположенные в черте городских и сельских поселений.

Лабораторный контроль осуществляется за соответствием питьевой воды требованиям санитарных правил, а также за соответствием водного объекта санитарным правилам и безопасностью для здоровья человека условий его использования.

При осуществлении деятельности, связанной с выпуском всех видов производственных, хозяйственно-бытовых и поверхностных сточных вод с территорий населенных мест, производственных и иных объектов, следует предусматривать лабораторный контроль за работой очистных сооружений, составом сбрасываемых сточных вод;

в) объекты водоснабжения (эксплуатация централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения, системы питьевого водоснабжения на транспортных средствах);

г) общественные здания и сооружения: лечебно-профилактические, стоматологические, клиники, кабинеты и иные здания и сооружения, в которых осуществляется фармацевтическая и/или медицинская деятельность.

При осуществлении фармацевтической и медицинской деятельности с целью профилактики инфекционных заболеваний, в том числе внутрибольничных, следует предусматривать контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических требований, дезинфекционных и стерилизационных мероприятий;

д) при производстве дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных средств, оказании дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных услуг, включая контроль за эффективностью изготавливаемых и применяемых препаратов, соблюдением требований при их использовании, хранении, транспортировке, утилизации, а также учет и контроль численности (заселенности) грызунами и насекомыми объектов производственного контроля при проведении истребительных мероприятий.

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

4.2. При осуществлении производства дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных средств, оказании дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных услуг следует предусматривать контроль за эффективностью изготавливаемых и применяемых препаратов, соблюдением требований при их использовании, хранении, транспортировке, утилизации, а также учет и контроль численности (заселенности) грызунами и насекомыми объектов производственного контроля при проведении истребительных мероприятий.

4.3. При осуществлении эксплуатации водных объектов, централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения и систем питьевого водоснабжения на транспортных средствах следует предусматривать лабораторный контроль за соответствием качества питьевой воды указанных систем требованиям санитарных правил, а также за соответствием водного объекта санитарным правилам и безопасностью для здоровья человека условий его использования.

4.4. При осуществлении деятельности, связанной с выпуском всех видов производственных, хозяйственно - бытовых и поверхностных сточных вод с территорий населенных мест, производственных

и иных объектов, следует предусматривать лабораторный контроль за работой очистных сооружений, составом сбрасываемых сточных вод.

4.5. При осуществлении деятельности, связанной с образованием отходов производства и потребления, следует предусматривать контроль, включая лабораторный, за сбором, использованием, обезвреживанием, транспортировкой, хранением, переработкой и захоронением отходов производства и потребления.

V. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля

5.1. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
- информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

VI. Организация государственного санитарно - эпидемиологического надзора за осуществлением производственного контроля

6.1. Надзор за организацией и проведением юридическими лицами, и индивидуальными предпринимателями производственного контроля является составной частью государственного санитарно - эпидемиологического надзора, осуществляемого уполномоченными органами.

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

6.2. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Функция производственного контроля	Ответственное лицо Должность
1.	Контроль за наличием в учреждении официально изданных санитарных правил, методов контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.	Заведующий Зав.филиалом Мед. работник
2.	Контроль за осуществлением лабораторных исследований и испытаний.	Заведующий Специалист по охране труда Зав.филиалами
3.	Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией должностных лиц и работников учреждения.	Заведующий Специалист по охране труда Зав. филиалом
4.	Контроль за наличием:	
4.1.	Сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность продуктов питания полуфабрикатов, готовой продукции и хранение, транспортировка и реализация продуктов.	Шеф-повар Кладовщик Специалист по охране труда
4.2.	Личных медицинских книжек.	Зам. заведующего

4.3.	Санитарных паспортов на транспорт	Кладовщик
4.4.	Сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов на предметы промышленного назначения (оборудование, детская мебель и т. д.).	Заведующий Зав. филиалом Зам. зав. по АХЧ
5.	Ведение учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.	Заведующий Зав. филиалом Кладовщик Шеф-повар Зам. зав. по АХЧ
6.	Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы, об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, (в том числе информировать о неудовлетворительных результатах производственного лабораторного контроля и о принятых мерах).	Заведующий Шеф-повар Зам. зав. по АХЧ Кладовщик
7.	Осуществление визуального контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий), соблюдением санитарных правил, разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений. (здесь м. б. контроль за использованием мебели, рассаживанием, расписанием, режимом дня и т.д.)	Заведующий Шеф-повар Мед. работник Зам. зав. по АХЧ кладовщик

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
Условия труда				
1.	Химические вещества	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
4.	Психофизиологические факторы			
Обслуживаемая зона				
1.	Физические факторы	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в Программе организации лабораторного контроля		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
Контроль качества сырья, выпускаемой продукции				
Выпускаемая продукция				
Факторы	Перечень объектов контроля	Показатели		Периодичность
Биологический	Продовольственное сырье	КМАФАнМ, БГКП Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		При возникновении сомнения в качестве
	Готовая продукция: -блюда и кулинарные изделия - салаты, гарниры	КМАФАнМ, БГКП Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, стафилококк, протей, E. Coli, гельминты		1 раз в 6 месяцев 30 % от каждого вида блюд собственного производства

и иных объектов, следует предусматривать лабораторный контроль за работой очистных сооружений, составом сбрасываемых сточных вод.

4.5. При осуществлении деятельности, связанной с образованием отходов производства и потребления, следует предусматривать контроль, включая лабораторный, за сбором, использованием, обезвреживанием, транспортировкой, хранением, переработкой и захоронением отходов производства и потребления.

V. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля

5.1. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;

- информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

VI. Организация государственного санитарно - эпидемиологического надзора за осуществлением производственного контроля

6.1. Надзор за организацией и проведением юридическими лицами, и индивидуальными предпринимателями производственного контроля является составной частью государственного санитарно - эпидемиологического надзора, осуществляемого уполномоченными органами.

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

6.2. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Функция производственного контроля	Ответственное лицо Должность
1.	Контроль за наличием в учреждении официально изданных санитарных правил, методов контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.	Заведующий Зав.филиалом Мед. работник
2.	Контроль за осуществлением лабораторных исследований и испытаний.	Заведующий Специалист по охране труда Зав.филиалами
3.	Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией должностных лиц и работников учреждения.	Заведующий Специалист по охране труда Зав. филиалом
4.	Контроль за наличием:	
4.1.	Сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность продуктов питания полуфабрикатов, готовой продукции и хранение, транспортировка и реализация продуктов.	Шеф-повар Кладовщик Специалист по охране труда
4.2.	Личных медицинских книжек.	Зам. заведующего

Химический	Продовольствен ное сырье	В соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 Органолептика	При возникновении сомнения в качестве Каждая партия
Калорийност ь, выход блюд и соответствие химического состава бдлюд рецептуре	Суточный рацион питания		1 раз в год не менее1
Физический	Холодильное оборудование	Температура	Ежедневно
	Складские помещения	Температура Влажность	Ежедневно
	Режим ручной мойки посуды	Температура	При обработке посуды. Не реже 2 раз в смену
	Блюда на раздаче	Температура	- для горячих блюд – 1 раз в течение срока реализации на раздаче (3 часа) - для незаправленных салатов – в течение срока хранения (6 часов)
	Примечание: при получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности, по нему проводят повторные исследования удвоенного объёма выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию (СанПиН 2.3.2.1078-01, п.2.28.)		
Качество санитарной обработки			
Факторы	Перечень объектов контроля	Показатели	Периодичность
Биологич еский БГКП	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	БГКП Яйца гельминтов	1 раз в год – 10смывов
химическ ий	Моющие и дезинфицирующие средства	Концентрация растворов, содержание активного действующего вещества	2 раза в год
Микроби ологичес кие исследова ния на наличие возбудите лей иерсинио зов	Цех обработки овощей		5 смывов 1 раз в год
Контроль систем водоснабжения и водоподготовки			
Факторы	Перечень объектов контроля	Показатели	периодичность
Биологич еский	Вода централизованной системы питьевого водоснабжения	Общее микробное число, термотолерантные колиформные бактерии, общие колиформные бактерии, Коли-фаги, антиген ротав ируса, антиген гепатита А	2 раза в год
Органоле птически й	Вода централизованной системы питьевого водоснабжения	Запах, цветность, мутность, привкус	2 раза в год
Сбросы			
1.	Химические вещества	Не производятся	Х
2.	Биологические факторы		

1.	Химические вещества	Не производятся	X
2.	Биологические факторы		
Отходы			
Согласно схеме обращения с отходами			

Перечень объектов производственного контроля

1. Здания и сооружения
2. Помещения МАДОУ
3. Оборудование
4. Участок, прогулочные веранды
5. Техническое оборудование
6. Сырье
7. Полуфабрикаты
8. Готовая продукция
9. Отходы производства

Проведение лабораторных исследований: микроклимат в групповых помещениях, искусственное освещение в групповых помещениях, определение исследование питьевой воды на пищеблоке, в бассейне (договор Ш / 168 от 21.01. 2025г.)	
Наименование исследования	Количество в год
Измерение параметров микроклимата 1 рабочее место	28
Измерение искусственного освещения, 1 точка	40
Санитарно-бактериологические исследования воды плавательных бассейнов. Определение лецитиназоположительные стафилококков.	3
Лабораторные исследования воды. Определение цветности	3
Лабораторные исследования воды. Определения воды. Определение мутности	3
Лабораторные исследования воды. Определение запаха.	3
Санитарно-бактериологические исследования воды питьевой. Определение ОМЧ	20
Лабораторное исследование воды. Определение нитрит-иона фотометрическим методом	4
Определение хлоридов титриметрическим методом	4
Лабораторные исследования воды. Определение аммиака (по азоту) методом с реактивом Несслера	20
Санитарно-бактериологические исследования воды питьевой. Определение кишечных энтерококков фильтрационным методом	20
Исследование воды питьевой, плавательных бассейнов по методу Новосильцева на яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших	3
Санитарно-бактериологические исследования воды питьевой. Определение колифагов (с обогащением)	20
Санитарно-бактериологические исследования воды питьевой. Определение обобщенных колиформных бактерий, БГКП, E.coli, фильтрационным методом	20
Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на яйца гельминтов (микроскопия)	40
Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на цисты патогенных кишечных простейших (микроскопия).	40
Проведения микробиологических (смывы БГКП, пища), паразитологических (смывы по методу Васильковой), химических (АДВ в растворах дезсредств) исследований (договор Ш / 168 от 21.01. 2025г.)	
Наименование исследования	Количество в год
Санитарно-паразитологические исследования почвы, песка, твердых бытовых отходов: на цисты патогенных кишечных простейших	9
Санитарно- бактериологические исследования пищевых продуктов: Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл	60
Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение жира экстрационно-весовым методом (кондитерские изделия, хлебобулочные изделия и др.	10
Определение витаминов в пищевых продуктах: Витамин С [аскорбиновая кислота)	10
Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение влаги и сухих веществ гравиметрическим методом	20
Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение белка гитриметрическим методом	20

Санитарно-паразитологические исследования почвы, песка, твердых бытовых отходов: на цисты патогенных кишечных простейших	9
Определение массовой доли действующего вещества в рабочих растворах дезинфицирующих средств: Хлорсодержащее средство	40
Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз (1 час)	20
Выявление бактерий Legionella pneumophila в объектах окружающей среды бактериологическим методом	3
Определение яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших	5

Договор/ 221от 15.01.2025г.	
Наименование исследования	Количество в год
Обследование территории на клещевленность	1
Акарицидная обработка против клещей	1

Договор Д / 222 от 15.01.2025г.	
Наименование исследования	Количество в год
Дезинсекция против тараканов/мух	4/1
Дератизация	12/8

Наименование профессии	Наименование исследования	Дата проведения
ДОУ № 26 «Росточек»		
Заведующий хозяйством	Работа в ДДУ	март 2025г.
Повар	Работа в ДДУ Работа на пищеблоке Акролеин Пыль муčná (АФ) Тепловое излучение Аллергены «А»	март 2025г.
Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	Работа в ДДУ Хлор, СМС (А) Пыль х/б (АФ) Аллергены «А»	март 2025г.
Кладовщик	Работа в ДДУ Хлор, СМС (А) Пыль муč.(АФ) Аллергены «А»	март 2025г.
Музыкальный руководитель	Работа в ДДУ	март 2025г.
ДОУ № 21 «Сказка»		
Главный бухгалтер	Работа в ДДУ Эл/м поля Э/ м поле пром. ч. (50 Гц) э/стат. поле	март 2025г.
Бухгалтер	Работа в ДДУ Эл/м поля Э/ м поле пром. ч. (50 Гц) э/стат. поле	март 2025г.
Заместитель заведующего	Работа в ДДУ	март 2025г.
Инспектор по кадрам	Работа в ДДУ Эл/м поля Э/ м поле пром. ч. (50 Гц) э/стат. поле	март 2025г.
Кладовщик	Работа в ДДУ Хлор, СМС (А) Пыль муč.(АФ) Аллергены «А»	март 2025г.
Музыкальный руководитель	Работа в ДДУ	март 2025г.
Младший	Работа в ДДУ	март 2025г.

воспитатель	Хлор, СМС (А) Аллергены «А» Инфицированный материал	
Швея	Работа в ДДУ Пыль х/б (АФ) Аллергены «А»	март 2025г.
Повар	Работа в ДДУ Акролеин Пыль мучная (АФ) Тепловое излучение Аллергены «А»	март 2025г.
Кухонный рабочий	Работа в ДДУ СМС (А) Аллерген «А»	март 2025г.
ДОУ № 47 «Солнышко»		
Кладовщик	Работа в ДДУ Хлор, СМС (А) Пыль муч.(АФ) Аллерген «А»	март 2025.
Музыкальный руководитель	Работа в ДДУ	март 2025г.
Повар	Работа в ДДУ Работа на пищеблоке Акролеин Пыль мучная (АФ) Тепловое излучение Аллергены «А»	март 2025г.
Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	Работа в ДДУ Хлор, СМС (А) Пыль х/б (АФ) Аллерген«А»	март 2025.
Уборщик служебных помещений	Работа в ДДУ Хлор, СМС (А) Аллерген«А»	март 2025г.
ДОУ №3 «Солнечный зайчик»		
Повар	Работа в ДДУ Работа на пищеблоке Акролеин Пыль мучная (АФ),Тепловое излучение Аллергены «А»	март 2025г.
Кладовщик	Работа в ДДУ Хлор, СМС (А) Пыль муч.(АФ) Аллерген «А»	март 2025г.
Музыкальный руководитель	Работа в ДДУ	март 2025г.
Учитель-логопед	Работа в ДДУ	март 2025г.
ДОУ №4 «Скворушка»		
Повар	Работа в ДДУ Работа на пищеблоке,Акролеин Пыль мучная (АФ) Тепловое излучение,Аллергены «А»	март 2025г.
Кладовщик	Работа в ДДУ Хлор, СМС (А) Пыль муч.(АФ),Аллергены «А»	март 2025г.
Музыкальный руководитель	Работа в ДДУ	март 2025г.
Учитель-логопед	Работа в ДДУ	март 2025г.
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления		

Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий», «Честный знак»
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах	МУЗ.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Кладовщик
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик, ответственный по питанию
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств при мытье посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Медработник
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию

Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности

Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год: сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, Старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель

Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ (ред. от 07.04.2020) "Об отходах производства и потребления" (с изм. и доп., вступ. в силу с 14.06.2020)	3 раза в неделю	Уборщик, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщики
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация

Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заместитель заведующего по АХР, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация
-------------	------------------	--	---

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Специалист по охране труда
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ

Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по охране труда
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений	Немедленно (при	Заместитель заведующего

10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров в соответствии с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021г №29 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных ч.4 ст. 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

1. Заведующий
2. Заместитель заведующего
3. Заведующий филиалом
4. Бухгалтер
5. Главный бухгалтер
6. Специалист по охране труда
7. Делопроизводитель
8. Заведующий хозяйством
9. Медицинский оптик-оптометрист
10. Врач-окулист
11. Воспитатель
12. Учитель-логопед
13. Педагог-психолог
14. Музыкальный руководитель
15. Инструктор по физической культуре
16. Младший воспитатель
17. Шеф-повар
18. Подсобный рабочий
19. Повар
20. Кладовщик
21. Кухонный рабочий
22. Рабочий по стирке и ремонту спец.одежды
23. Кастелянша
24. Швея
25. Уборщик служебных помещений
26. Инспектор по кадрам
27. Уборщик территории
28. Сторож
29. Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий
30. Грузчик
31. Тьютор

Периодичность медицинских осмотров и обследований работников ДОУ

При поступлении на работу

1. Флюорограф
2. Обследование на сифилис, гонорею, ИППП
3. Обследование на носительство возбудителей кишечных инфекций
4. Обследование на контактные гельминтозы и протозоозы
5. Кровь на антитела гепатита А
6. Кровь на брюшной тиф
7. Специалисты: терапевт, стоматолог, отоларинголог, гинеколог, инфекционист (по показаниям)

8. Прививки: клещевая, гепатит В, гепатит А (при отсутствии антител), АДС (дифтерия, столбняк), корь, паротит краснуха, дизентерия «Зонне», Ковид.
9. Заключение терапевта о допуске к работе
10. Обязательное психиатрическое освидетельствование
11. Пищевая (дополнительно) обследование на носительство стафилококка золотистого

Периодический медицинский осмотр во время работы в ДОУ

1. Обследования на сифилис, гонорею, ИППП – 1 раз в год, пищевой – 1 раз в год
2. Флюорография легких – 1 раз в год
3. Обследование на контактные гельминтозы и протозоозы – 1 раз в год
4. Прививки по плану
5. Обследование специалистами: профпатолог, терапевт, гинеколог, стоматолог, отоларинголог, психиатр, нарколог, невропатолог, хирург, офтальмолог, дермато венеролог (плановое) – 1 раз в год

Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Должность	периодичность
1. Заведующий	1 раз в 2 года
2. Заместитель заведующего	1 раз в 2 года
3. Бухгалтер	1 раз в 2 года
4. Инспектор по кадрам	1 раз в 2 года
5. Главный бухгалтер	1 раз в 2 года
6. Заместитель заведующего по АХЧ	1 раз в 2 года
7. Воспитатель	1 раз в 2 года
8. Учитель-логопед	1 раз в 2 года
9. Педагог-психолог	1 раз в 2 года
10. Музыкальный руководитель	1 раз в 2 года
11. Инструктор по физической культуре	1 раз в 2 года
12. Младший воспитатель	1 раз в год
13. Повар	1 раз в год
14. Кладовщик	1 раз в год
15. Кухонный рабочий	1 раз в год
16. Рабочий по стирке и ремонту спец.одежды	1 раз в 2 года
17. Кастелянша	1 раз в 2 года
18. Уборщик служебных помещений	1 раз в 2 года
19. Уборщик территории	1 раз в 2 года
20. Сторож	1 раз в 2 года
21. Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий	1 раз в 2 года
22. Специалист по охране труда	1 раз в 2 года
23. Делопроектировщик	1 раз в 2 года
24. Швея	1 раз в 2 года
25. Заведующий хозяйством	1 раз в 2 года
26. Подсобный рабочий	1 раз в 2 года
27. Шеф-повар	1 раз в год
28. Грузчик	1 раз в 2 года
29. Тьютор	1 раз в 2 года

Вакцинопрофилактика

Наименование прививки	Декретированные
1. Против дифтерии	Все сотрудники
2. Против клещевого энцефалита	Все сотрудники
2. Против гриппа	Все сотрудники
3. Против гепатита А	Все сотрудники
4. Против кори	Все сотрудники
5. Против гепатита В	До 55 летнего возраста и не привитые ранее
6. Против краснухи	До 35 летнего возраста
7. Против паротита	Женщины до 35 летнего возраста
8. Против дизентерии	До 35 летнего возраста
9. Против коронавируса	Все сотрудники
	Все сотрудники

План по санитарно-просветительской работе на 2025год

Педагогические работники			
№	Тема	Дата проведения	Ответственные
1	Грипп. Коронавирусная инфекция. Профилактика, мероприятия в группе во время эпидемии. Роль прививки против гриппа в предупреждении данных заболеваний.	Январь	фельдшер медсестра
2	Туберкулез. Этиология. Патогенез. Профилактика.	Февраль	фельдшер
3	Глистные заболевания. Профилактика. Лечение. Карантинные мероприятия.	Март	фельдшер медсестра
4	Клещевой энцефалит. Клиника. Методы профилактики.	Апрель	фельдшер
5	Профилактика нарушений осанки, плоскостопия, зрения. Маркировка мебели.	Май	фельдшер
6	Гепатит. Клиника. Профилактика. Роль воспитателя в проведении карантинных мероприятий в группе.	Июнь	фельдшер
7	О.К.И. признаки. Пути передачи. Профилактика. Комплекс мероприятий при карантине в группе.	Июль	фельдшер медсестра
8	СПИД. Этиология. Клиника. Меры профилактики. Роль семьи и дет. участия в профилактике ВИЧ-инфекции	Август	фельдшер
9	Сан. эпид. режим в группе. Зачет	Сентябрь	Медсестра
10	УФО – один из видов закаливания. Методы проведения.	Октябрь	фельдшер
11	Роль гигиенического обучения в воспитании здорового ребенка. правила здорового образа жизни.	Ноябрь	Медсестра
12	Детские воздушно-капельные инфекции. Роль профилактических прививок в предупреждении данных заболеваний. Профилактика. Карантинные мероприятия.	Декабрь	Медсестра
Младшие воспитатели			
1	Карантинные сан. эпид. мероприятия, проводимые в группе при эпидемии гриппа, коронавирусной инфекции, пневмонии.	Январь	Медсестра
2	Получение пищи с пищеблока. Раздача в группе.	Февраль	Медсестра
3	Личная гигиена помощника воспитателя. Спец. одежда на рабочем месте.	Март	Медсестра
4	График генеральной уборки в группе. Его значение в профилактике инфекционных болезней.	Апрель	Медсестра
5	Смена постельного белья. Профилактика глистных заболеваний.	Май	Медсестра
6	Гепатиты. Клиника. Работа младшего обслуживающего персонала при карантине в группе.	Июнь	Медсестра
7	ОКИ. Признаки. Профилактика. Комплекс карантинных мероприятий в группе при возникновении кишечного заболевания.	Июль	Медсестра
8	СПИД. Этиология. Клиника. Меры профилактики.	Август	Медсестра
9	Сан. эпид. режим в группе. Подготовка млад. Обслужив. персонала к зачету. Зачет.	Сентябрь	Медсестра
10	Работа помощников воспитателей в группе при карантине по воздушно-капельным инфекциям.	Октябрь	Медсестра
11	Режим в группе. Правила проведения проветривания помещений.	Ноябрь	Медсестра
12	Профилактика кожных венерических заболеваний. Роль здорового образа жизни в предупреждении их возникновения.	Декабрь	Медсестра
Работники пищеблока			
1	Сан. гигиеническое состояние пищеблока. Текущая и генеральная уборка.	Январь	Медсестра
2	Транспортировка, контроль за качеством поступивших продуктов.	Февраль	Медсестра
3	Условия хранения продуктов и соблюдение сроков реализации.	Март	Медсестра
4	Технология приготовления пищи, оценка и качество блюд.	Апрель	Медсестра
5	Мытье посуды и обработка нужного инвентаря.	Май	Медсестра

6	Приготовление салатов.	Июнь	Медсестра
7	Профилактика сальмонеллеза. Роль сотрудников пищеблока в его профилактике.	Июль	Медсестра
8	Личная гигиена сотрудников пищеблока. Профилактика кожных заболеваний.	Август	Медсестра
9	Сан. эпид. мероприятия на кухне при кишечных инфекциях.	Сентябрь	Медсестра
10	Получение продуктов со склада. Правила их хранения на пищеблоке.	Октябрь	Медсестра
11	Особенности питания детей, находящихся на диспансерном учете.	Ноябрь	Медсестра

Перечень работ и услуг, видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке и лицензированию

1. Образовательная деятельность.

МАДОУ № 21 «Сказка» осуществляет образовательную деятельность по образовательной программе МАДОУ № 21 «Сказка», разработанной с учетом ФГОС ДО и ФОП ДО

Целью ОП МАДОУ № 21 «Сказка» является разностороннее развитие ребенка в период дошкольного детства с учетом возрастных и индивидуальных особенностей на основе духовно-нравственных ценностей русского народа, исторических и национально-культурных традиций.

Содержание образовательной программы дополнено парциальной образовательной программой дошкольного образования «СамоЦвет»/Н.В. Дягилева, О.В. Закревская, О.В. Толстикова, О.А. Трофимова;

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области, Государственное автономное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования Свердловской области «Институт развития образования». – Екатеринбург: ГАУ ДПО СО «ИРО», 2019.

2.Готовая продукция: пища

3.Профилактические прививки

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды, и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции

	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1.	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком	По согласованному плану-графику	Заведующий
2.	Организация и проведение предварительного и периодического медосмотра сотрудников	По согласованному плану-графику	Специалист по охране труда

	предварительного и периодического медосмотра сотрудников	графику	
3.	Проведение гигиенического обучения сотрудников	1 раз в 2 года, 1 раз в год пищеблок, младшие воспитатели	Заведующий
4.	Соблюдение требований охраны труда сотрудниками	Постоянно	Заведующий Специалист по охране труда
5.	Проведение специальной оценки условий труда	1 раз в 5 лет	Заведующий
6.	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. исследований, вакцинации и гигиенической аттестации	Постоянно	Заведующий
7.	Проведение вводного, первичного, повторного, целевого и внепланового инструктажей по охране труда	При поступлении, далее 1 раз в 6 месяцев, по мере необходимости	Специалист по охране труда
8.	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления отходов	Постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
9.	Проведение дезинсекции и дератизации помещений	Согласно договору	Заведующий Заведующий хозяйством
10.	Соблюдение требований к канализации и водоснабжению	Постоянно	Заведующий хозяйством
11.	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников	Постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
12.	Соблюдение требований к приему, хранению пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий хозяйством
13.	Соблюдение требований к реализации пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий хозяйством
14.	Проведение иммунизации сотрудников в соответствии с Национальным календарем проф. прививок	Ежегодно по согласованному календарному плану	Заведующий
15.	Соблюдение требований к производству пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий
16.	Обеспечение моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами	Постоянно	Заведующий хозяйством
17.	Контроль качества выпускаемой продукции	Постоянно	Заведующий
18.	Контроль безопасности выпускаемой продукции	Постоянно	Заведующий Фельдшер
19.	Контроль безопасности процесса производства (технологии) для работающих	Постоянно	Заведующий
20.	Контроль безопасности процесса производства (технологии) для окружающей среды	Постоянно	Заведующий
21.	Контроль качества сырья	Постоянно	Заведующий хозяйством
22.	Контроль за наличием гигиенических заключений на реализуемый товар	Постоянно	Заведующий хозяйством

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

№	Возможные аварийные ситуации в ДОУ	Принимаемые меры	Ответственные
---	------------------------------------	------------------	---------------

1	Авария на водопроводе в ДОУ: ГО и ЧС 7-57-56; 7-57-53 ООО «Сигнал» 3-00-58 Диспетчер «Водоканал» 6-40-50 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	Информация ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии», СПК; приостановить образовательную деятельность; обеспечение завоза питьевой воды; провести ремонтные работы; Хлорирование воды; провести анализ воды в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	Заведующий Зав.филиалом зам. зав. по АХЧ медсестра
2	Авария канализационной системы: ГО и ЧС 7-57-56; 7-57-53 ООО «Сигнал» 3-00-58 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	Информация СПК, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»; приостановление деятельности группы или ДОУ; ремонтные работы, хлорирование воды, сан. обработка помещений и труб.	Заведующий Зав.филиалом зам. зав. по АХЧ медсестра
3	Авария отопительной системы в ДОУ: ГО и ЧС 7-57-56; 7-57-53 Аварийная ремонтная служба 7-78-70	Информация в СПК; роспуск детей; проведение ремонтных работ; инструктаж по ТБ	Заведующий Зав.филиалом зам. зав. по АХЧ
4	4.1. Авария электросети в ДОУ или по городу. Деж.электрик 6-76-47 УМП «Горсеть» 7-31-01	Информация СПК; проведение ремонтных работ; меры по сохранению продуктов питания; (соблюдение сроков хранения);	Заведующий Зав.филиалом зам. зав. по АХЧ медсестра
	4.2. Отключение электроплит в ДОУ Деж.электрик 89120467473	Роспуск детей или обеспечение питания (сухой паек единовременно); ремонт электроплит;	Заведующий Зав.филиалом зам. зав. по АХЧ медсестра
	4.3. Неисправные электроприборы: Деж.электрик 89120467473	Информация администрации; прекращение работы; проведение инструктажа; проведение ремонта;	зам. зав. по АХЧ
	4.4. Обрыв электропроводов на территории ДОУ: ГО и ЧС 7-57-56, 7-57-53 Деж.электрик 6-20-14 УМП «Горсеть» 7-31-01	Информация администрации, детей, родителей и работников ДОУ; ограждение опасной зоны; проведение инструктажа с работниками ДОУ; срочные аварийные работы.	Заведующий Зав.филиалом зам. зав. по АХЧ электрик
5	Возгорание в ДОУ: ПЧ -56; 101	Вызов пожарников; эвакуация детей и работников ДОУ; принятие мер по тушению помещения.	Заведующий Зав.филиалом зам. зав. по АХЧ медсестра
6	Карантин в ДОУ по инфекционным заболеваниям: Инфекционист 6-46-09 Пом. эпидврача 6-50-73 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» 3-75-64	Экстренная информация в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» и дет. Поликлинику. Проведение текущей и заключительной дезинфекции в ДОУ; проведение тех. учебы с персоналом; проведение сан. просвет работы с родителями; наблюдение за контакт. Дети и персоналом; обследование контактных по показаниям ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»; наблюдения на участке за отсутствующими детьми.	Заведующий Зав.филиалом зам. зав. по АХЧ медсестра
7	Нарушение целостного игрового оборудования и мебели на участке и в помещениях ДОУ. Директор МКУ «ЦРМОУ» А.В.Антонов 6-32-53	Информирование администрации ДОУ; прекращение использования оборудования; проведение ремонтных работ; инструктаж с персоналом ДОУ.	Заведующий Зав.филиалом зам. зав. по АХЧ
8	Нависание льда и снега на крыше ДОУ: Директор МКУ «ЦРМОУ» А.В.Антонов 6-32-53	Ограждение опасной зоны ДОУ; информация населения; приказ по ДОУ; инструктаж с работниками; меры по обеспечению уборки снега и льда; проведение работ.	Заведующий Зав.филиалом зам. зав. по АХЧ
9	Разлив ртути в помещениях ДОУ: ГО и ЧС 7-57-56; 7-57-53 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» 3-75-64, 3-73-50	Информирование ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»; приказ по ДОУ о прекращении деятельности помещения; Закрытие помещения; проведение мероприятий по сан. обработке помещений; обследование	Заведующий Зав.филиалом медсестра

		ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	
10	Аварийная ситуация при нарушении целостности кожных и слизистых покровов у медработников Центр «Анти-СПИД» 6-02-05	Обработка поврежденных участков согласно инструкции	Заведующий Зав. филиалом зам. зав. по АХЧ медсестра

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

1. Помещения 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. **Приложение 2** Перечень оборудования производственных, складских помещений

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

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

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

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

2. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

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

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

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

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

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

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группах. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

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

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

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

6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.
8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации имеется воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
14. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.
15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.
16. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
17. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

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

При поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, предъявляется сертификат, декларация о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

Приложение 3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение 4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

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

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

2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима холодильного оборудования осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, который хранится в течение года. **(Приложение 5)**

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

4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов в ДОУ оборудованы 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. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

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

11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение 5), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °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 овоще протирочная машина.

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

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

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

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

12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного 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.

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

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

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

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

16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
 - При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
 - Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
 - Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
 - Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
 - 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.
17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные 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.
18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.
20. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.
21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. 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 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). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения 6), который хранится один год.
22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:
- Приложения 3.** Журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- Приложения 10.** 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.
23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в **Приложении 7**;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

25. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.
- Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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

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

Химические опасности: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

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

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

Приложение 8. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учётом их пищевой ценности.

Приложение 11. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организаций (**Приложение 12**) и не использовать перечень продуктов, указанных в **Приложении 7** в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. в ДООУ в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции.

Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальном журнале (**Приложение 6**).

Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

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

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

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

Условия хранения салатов при раздаче.

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

Контроль за температурой в холодильных установках.

Контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение 5. Журнал температурного режима холодильного оборудования.

Приложение 6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (**Приложение 13**). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в течение двух суток.

Карта контрольных критических точек

№ п/п	Установление критических точек производственного контроля	Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности.
1	Личная гигиена	Обязательное прохождение персоналом медицинских осмотров в соответствии с установленными требованиями: ■ Прохождение курса занятий при приеме на работу по изучению руководства и др. НД ■ Ежегодная проверка персонала на знание основных санитарно-эпидемиологических требований к ДООУ: ■ Регулярный контроль и своевременное отстранение от работы лиц с признаками инфекционных заболеваний: ■ Строгое соблюдение правил личной гигиены (тщательная обработка рук, ношение спец. санитарной одежды: халат, головной убор)	■ Медицинская книжка работника; ■ Свидетельство о сдаче санитарного минимума; ■ Инструкция по личной гигиене персонала; ■ Гигиенический журнал
2	Уборка помещений	■ Составление графика проведения санитарных дней; ■ Составление плана уборки производственных, санитарно-бытовых помещений, включающего: -наименование объекта уборки - периодичность уборки; - метод уборки - наименование химических и дезинфицирующих средств, используемых для уборки - используемое оборудование - фамилия лица, проводящего уборку Качество уборки проверяется ответственными лицами с обязательной фиксацией результатов проверок в журнале	-график санитарных дней: -планы уборки производственных и санитарно-бытовых помещений - журнал уборки производственных и санитарно-бытовых помещений

3	Мойка и дезинфекция оборудования	Мойка и дезинфекция оборудования, поверхностей, вступающих в контакт с пищевыми продуктами должна проводиться в соответствии с инструкцией, включающей правила, порядок и график санитарной обработки; Мойка и стирка игрушек должна проводиться в соответствии с действующими инструкцией, включающей правила, порядок и график (ежедневно в конце дня). Все использованные моющие и дезинфицирующие средства должны иметь свидетельство о регистрации МЗ РФ установленного образца Постоянно должен проводиться визуальный осмотр чистого оборудования	Инструкция по санитарной обработке и дезинфекции оборудования Микробиологические исследования смывов с поверхности оборудования;
4	Поставка и транспортировка пищевых продуктов и продовольственного сырья	Наличие сопроводительных документов не все продукты и продовольственное сырье (накладные, качественные удостоверения, сертификаты и др.) Контроль срока изготовления и срока годности Контроль за состоянием упаковки Контроль за соблюдением температурного режима для каждого вида продуктов питания Требования, предъявляемые к транспортным средствам: оборудование, соблюдение чистоты, наличие санитарного паспорта, личной медицинской книжки у водителя-экспедитора Предприятие должно выделить лиц, ответственных за Приемку продовольственного сырья и пищевых продуктов Все результаты проверок документируются в специальных формах	Накладные, качественные удостоверения, сертификаты и др. Медицинские книжки лиц, сопровождающих продукты Лист проверки продукта при получении Акт о возврате некачественной продукции Протоколы замеров температуры продукта Санитарный паспорт на автомобиль Температура внутри транспортного средства
5	Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	Контроль за санитарным состоянием складских помещений, условиями хранения продуктов и их качеством должно осуществляться ответственным лицом В складских помещениях и холодильниках должна регулярно проводиться проверка: температурно-влажностного режима, соответствия условий хранения спецификационным требованиям продуктов, максимальных сроков хранения продуктов в соответствии с данными поставщика и санитарно-эпидемиологическим требованиям, визуальный. Температурный органолептический и микробиологический контроль продуктов и продовольственного сырья, санитарного состояния помещений и оборудования Результаты мониторинга должны тщательно	Акт проверки условия хранения продуктов Лист проверки температурного режима холодильников, протоколы замеров продуктов питания Протоколы визуальных осмотров, органолептических и микробиологических исследований Акты о нарушениях условий хранения, порчи продуктов,
6	Контроль времени	Контроль за соблюдением сроков хранения и реализации продуктов питания, согласно регламентирующим нормам в соответствии с НД или СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Журнал регистрации соблюдения сроков
7	Хранение и реализация сырых и готовых продуктов	Хранение в отдельных камерах Использование инвентаря с соответствующей маркировкой Реализация в специализированных отделах	
8	Подготовка готовых пищевых продуктов к реализации	Наличие условий Для соблюдения правил личной гигиены Для обработки производственного инвентаря Для осуществления разделки	

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в Журнале (Приложение 5). В случае нарушения работы

холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню ДОУ, а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.
- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.
- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (**Приложение 3**), который хранится в течение года.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

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

Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений

1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья – после проведенных лабораторных исследований:
 - а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
 - б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.
2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции

Органолептическая оценка (согласно Приложения 10)

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

Приложение 14. График уборки пищеблока.

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

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.
2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).
3. Производственный контроль ДОУ включает:
 - Наличие в ДОУ официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью
 - Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.
 - Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
 - Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
 - Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
 - Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
 - Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их

влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

- Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП ДОУ.
- Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
- Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий ДОУ и лица, назначенные по приказу.

3. Выполнение принципов ХАССП

1. Заведующий ДОУ назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за
 - разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
 - качество выпускаемой пищевой продукции.
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.
3. В составе группы ХАССП входит координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

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

В обязанности технического секретаря входит:

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

4. Руководство ДОУ обеспечивает:
 - Правильные производственные технологии (GMP)
 - Помещения (характеристика, планировка)
 - Оснащение и предметы
 - Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
 - Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
 - Документация
 - Мониторинг требований
 - Обучение персонала
 - Правильные технологии гигиены и (GHP)
 - санитарно-гигиеническое состояние и уборка помещений и оборудования
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
 - гигиена персонала
 - практическое и теоретическое обучение по гигиене

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

Приложение 20. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Приложение 21. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

Приложение 22. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

Приложение 23. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

Приложение 24. Требования к соблюдению санитарных правил
Приложение 26. Политика МАДОУ № 21 «Сказка» качества и безопасности выпускаемой продукции

Документация программы ХАССП

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

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (**Приложение 26**);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (**Приложение 16**);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой ДОУ);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Перечень оборудования пищеблока (**Приложение 2**)
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (**Приложения 3**)
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (**Приложение 4**)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (**Приложение 5**)
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. (**Приложение 6**)
- Перечень продуктов, которые не допускаются при организации питания (**Приложение 7**)
- Таблица замены пищевых продуктов (**Приложение 8**)
- Органолептическая оценка готовой продукции (**Приложение 10**)
- Требования к перевозке и приёму пищевых продуктов в ДОО (**Приложение 11**)
- Среднесуточные наборы пищевых продуктов до 7 лет (**Приложение 12**)
- График выдачи пищи на группы (**Приложение 13**)
- График уборки пищеблока (**Приложение 14**)
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (**Приложение 15**)
- Гигиенический журнал (**Приложение 17**)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (**Приложение 18**)
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (**Приложение 19**)
- Ответственные за контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов (**Приложение 25**)

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 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»;
- 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»;

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, моечные ванны, картофелечистка, овощерезка, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	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
Мясорыбный цех	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 разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

Приложение 3
к СанПиН 2.3./3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Приложение 4
СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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

Приложение 5
СанПиН 2.3./24.3590-20

**Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования**

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

Приложение 6
СанПиН 2.3./24.3590-20

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

Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах))					
	1	2	3	4	5	6

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств; неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "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.

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лоса (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133

	Сухофрукты:	
	Яблоки	12
	Чернослив	17
	Курага	8
	Изюм	22

Приложение 9

Пример технологической карты Технологическая карта № 24

На: салат из свеклы с растительным маслом

№ рецептуры по сборнику: № 64, справ. М 2003 г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию, г			
	до 3-х лет		от 3 до 7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла (отв. неочищ. До 1.01	94,8	94,8	140,8	140,8
или (отв. неочищ с 1.01	100,0	100,0	150,0	150,0
Масса отварной свеклы		74,0		110,0
Масло растительное	6,0	6,0	10,0	10,0
Соль	0,8	0,8	1,2	1,2
Выход готового блюда		80		120

Технология приготовления

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, укладывают горкой. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой, заправлен

Консистенция: овощей - мягкая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом (заправкой)

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
до 3 лет	1,0	5,8	6,4	84	80
от 3 до 7 лет	1,6	9,8	9,6	132	120

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1, мг	B2, мг	C, мг
до 3 лет						1,5
от 3 до 7 лет						2,24

Приложение 10

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

Система оценки бракеража готовой продукции

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

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

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

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

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

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

Приложение 11

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

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

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

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

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

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

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

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

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

**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 кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

График выдачи пищи на группы

№ группы	время
завтрак	
3,4	7.55
1	8.00
6,9	8.05
2	8.15
5,8,10	8.20
7,11	8.25
Получение компота и хлеба для обеда	
1,2,5	11.30
6,7,8	11.35.11.40
9,10,11	
обед	
4	11.25
3	11.30
1	11.45
9	11.55
6	12.00
2	12.10
10	12.15
8	12.20
5	12.25
11	12.30
7	12.35
полдник	
3,4	14.30
1	14.35
2,6,9	14.40
5,8,10	14.45
7,11	14.50

График уборки пищеблока

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:

- мытье пола
- удаление пыли и паутины
- протирание радиаторов, подоконников

Ежедневно с применением моющих средств проводится:

- мытье стен
- очистка стекол от пыли и копоти
- осветительной арматуры

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

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ

№ 21 «Сказка»

Т.В. Вяткина

**Политика МАДОУ № 21 «Сказка»
качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МАДОУ № 21 «Сказка» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство МАДОУ № 21 «Сказка» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.