

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Северо-Енисейский детский сад-ясли № 8 «Иволга»
имени Гайнутдиновой Валентины Брониславовны»
663282, Красноярский край, гп Северо-Енисейский, ул. Карла Маркса, 50 Б
Тел. 8(391-60)22-9-50 E-mail: sad8-se@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»



Мацак А.А. Мацак

« 01 » 09 2023 г.

Приказ № 72/2023

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
в Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
«Северо-Енисейский детский сад-ясли № 8 «Иволга»
имени Гайнутдиновой Валентины Брониславовны»**

гп Северо-Енисейский
2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие положения.
2. Общие сведения об учреждении.
3. Требование к оборудованию, инвентарю и посуде.
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
5. Порядок организации проведения производственного контроля:
 - 5.1. Контроль условий транспортировки, хранения продуктов, приготовления и реализации готовых блюд на пищеблоке.
 - 5.2. Контроль санитарного состояния пищеблока.
 - 5.3. Перечень критических контрольных точек.
 - 5.4. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
 - 5.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей.
 - 5.6. Перечень, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.
 - 5.7. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
 - 5.8. Документы для мониторинга качества и безопасности выпускаемых продуктов.
 - 5.9. Перечень отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.
6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
7. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью.
8. Перечень приложений.

1. Общие положения.

Настоящая Программа производственного контроля муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Северо-Енисейский детский сад-ясли № 8 «Иволга» Имени Гайнутдиновой Валентины Брониславовны» (далее МБДОУ № 8 «Иволга») устанавливает порядок проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и требований к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства с применением принципов ХАССП. 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 образовательном дошкольном учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

1. Требования к производственным и вспомогательным помещениям;
2. Требование к оборудованию, инвентарю и посуде;
3. Требование к технологическим процессам;
4. Перечень критических контрольных точек производства;
5. Порядок мониторинга за контролем качества пищевой продукции;
6. Установление порядка действий в случае отклонения значений;
7. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой продукции;
8. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации, дезинсекции на производстве.

2. Общие сведения об Учреждении.

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Северо-Енисейский детский сад-ясли № 8 «Иволга»

	имени Гайнутдиновой Валентины Брониславовны» (МБДОУ №8 «Иволга»)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1)образовательная: - дошкольное образование; 2)медицинская: - по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре сестринскому делу в педиатрии.
Юридический адрес:	663282, Красноярский край, гп Северо-Енисейский, ул. Карла Маркса, 50 Б.
Фактический адрес:	663282, Красноярский край, гп Северо-Енисейский, ул. Карла Маркса, 50 Б.
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с цокольным этажом
Площадь здания	2489,4 кв.м.
Площадь территории	8153 кв.м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, технологическое оборудование
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная ,приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная
Система водоснабжения	централизованное, холодная и горячая вода
Система канализации	Централизованная

Дошкольное образовательное учреждение (далее – МБДОУ), детский сад-ясли на 4 группы (95 мест) расположено в отдельно стоящем здании и является дошкольным учреждением общего типа. ДОУ реализует основную образовательную программу, все группы дошкольной образовательной организации являются группами общеразвивающей направленности. ДОУ функционирует в режиме полного дня (12-часового пребывания). Режим работы с 07.00 до 19.00 часов. Наполняемость детского сада – 95 человек: 1 группа для детей раннего возраста на 20 человек (с 1-го до 3-х лет); 1 младшая группа на 25 человек (с 3-х до 4-х лет); 1 средняя группа на 25 человек (с 4-х до 5-ти лет), 1 подготовительная группа на 25 человек (с 5-ти до 7-ми лет).

В состав детского сада входят следующие группы помещений:

– групповые ячейки – изолированные помещения, принадлежащие каждой детской группе;

- специализированные помещения для занятий с детьми, предназначенные для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами (универсальный зал для музыкальных и физкультурных занятий);
- сопутствующие помещения (медицинские, пищеблок, постирочная);
- служебно-бытовые помещения для персонала.

Штат работников учреждения в себя включает следующие должности:

Наименование подразделения	Персонал	Кол-во, чел.	ВСЕГО
Администрация	Заведующий ДОУ	1	2
	Старший воспитатель	1	
Служебно-бытовой	Учитель -логопед	1	26
	Музыкальный руководитель	1	
	Инструктор по физической-культуре	2	
	Педагог-психолог	1	
	Воспитатель	8	
	Младший воспитатель	8	
	Повар	2	
	Кухонный работник	1	
	Заведующий хозяйством	1	
	Делопроизводитель	1	
	Инженер	1	1
Прочие	Рабочие обслуживающие здание, младший обслуживающий персонал	13	5
ИТОГО		42	

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил осуществляется визуально.

Визуальный контроль осуществляется заведующим, медицинским работником.

Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- вырабатываемая продукция в соответствии с утвержденным ассортиментом.

3. Требование к оборудованию, инвентарю и посуде.

План-схема представлена с целью наглядного представления пищеблока дошкольного учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. **(Приложение План-схема).**

Используемое технологическое оборудование, изготовлено из материалов,

соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, которое даёт возможность производить его мойку, очищение и дезинфекцию.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

В случае, если оборудование неисправно, на него устанавливается табличка «Неисправно» обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причине неисправности оборудования заносится в **«Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования»**.

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

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов
- цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров);
- 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 количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится в специальном шкафу с маркировкой «чистая посуда»

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

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

Ежегодно организация проводить поверку вентиляционного оборудования, о чем

составляется акт поверки хранящийся в кабинете заведующего в папке «Акты проверки».

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объёма. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

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

В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи имеют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средство 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.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и храниться отдельно.

Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

Используемая посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) из нержавеющей стали.

Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) вертикальном положении ручками вверх.

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

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

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.).

Столовая посуда, чашки после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств(первая ванна)с температурой воды не ниже 45°С,повторноепромывание во

второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках.

Столы в групповой после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства.

В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы в группах и на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками.

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.

В помещениях пищеблока столовой ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Запись о проведении заносится в *«Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений»*.

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ № 8 «Иволга» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками не доброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и

безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль (ППОПМ1-производственная программа обязательных предварительных мероприятий) поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журналах *«Входного контроля»* и *«Журнал бракеража скоропортящегося продукта»*. Журналы хранятся в течение года.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании (ППОПМ2, ППОПМ3, ППОПМ4) осуществляется ежедневно, результаты заносятся в бланк учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

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

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в бланк учета температуры и влажности в складских помещениях.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем.

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

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре.

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

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 30 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 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 – согласно маркировки указанной производителем.

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

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты

выдаются непосредственно из тары производителя.

Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно. 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, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

При обработке овощей соблюдаются следующие требования (ППОПМ5):

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. 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, хранятся в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. 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, варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе.

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, тщательно промываются в проточной воде и выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре от +2 до +6 °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

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

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты раскладывают порционно в чашки непосредственно из пакетов или бутылок предварительно обработав согласно санитарных правил.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение

технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической картах, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порцию мяса 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.

Сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-220°С в течение 20-30 мин.

Яйца варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется профессиональный блендер.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

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

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

Обработку яиц проводят в цехе для обработки курного яйца, используя для этих целей промаркированные ванны и емкости в следующем порядке:

- обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
- обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- 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.

Крупы не содержат посторонних примесей. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах.

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

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника.

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует 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 . Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 14°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в **«Журнал витаминизации»**.

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

- ✓ **«Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;**
- ✓ **«Журнал контроля температуры готовой пищевой продукции»**, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции.

Масса порционных блюд соответствует 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.

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 их ранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

✓ Использование пищевых продуктов, указанных в **Приложении (Перечень недопустимых продуктов)**;

✓ Изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а так же блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

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

В организации организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том

числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленными изготовителем сроком хранения в скрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится с периодичностью - предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.

Мойка с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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

✓ Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

✓ Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

✓ Физические опасности:

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

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

5.1. Контроль условий транспортировки, хранения продуктов, приготовления и реализации готовых блюд на пищеблоке.

Визуальный контроль условий транспортировки, хранения продуктов, приготовления и реализации готовых блюд на пищеблоке осуществляется

заведующим хозяйством, медицинской сестрой и предусматривает:

- проверку сопроводительных документов на пищевые продукты, подтверждающих их происхождение, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека - при приеме;
- проверку наличия этикеток (ярлыки) на транспортной и потребительской таре, идентификацию пищевых продуктов - при приеме и до конца реализации;
- контроль за реализацией примерного циклического меню - ежедневно;
- бракераж поступающей продукции с записью в специальном журнале - по мере поступления продуктов питания;
- проверку температурных режимов при хранении, изготовлении, реализации продукции;
- мытье посуды, кухонного инвентаря – ежедневно;
- оценку качества и безопасности пищевых продуктов (внешний вид, органолептические показатели) - ежедневно;
- контроль за холодной обработкой продуктового сырья, приготовлением полуфабрикатов, технологией приготовления блюд - ежедневно;
- контроль за использованием йодированной соли - ежедневно;
- контроль за проведением искусственной «С» витаминизации готовых блюд - ежедневно;
- контроль за выполнением норм питания - 1 раз в месяц;
- контроль за составлением меню-раскладок - ежедневно;
- снятие пробы готовой пищи с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности с последующей отметкой в бракеражном журнале готовых блюд - перед раздачей;
- контроль веса порционных блюд осуществляет медицинский работник с последующей записью в бракеражном журнале готовых блюд - перед раздачей;
- контроль за мытьем кухонной и столовой посуды на пищеблоке, хранением чистой посуды, инвентаря – ежедневно;
- осмотр зева и открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательном дошкольном учреждении:

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

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

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

- сухие;
- хлеб;
- мясные;

- рыбные;
- молочно-жировые;
- гастрономические;
- овощи и фрукты.

Чек-лист учета температуры в холодильниках.

Чек-лист учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции:

– пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика питания по группам (**Приложение График питания**).

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток(48часов).

Температурные режимы, подлежащие постоянному контролю в пищеблоке

Объект исследования	Точки контроля	Регламентируемые режимы	Кратность контроля
Температура воздуха	Холодильники для гастрономической продукции, молока	2 + 6 ⁰ С	ежедневно
Температура воздуха	Холодильники для закусок, салатов	2 + 6 ⁰ С	ежедневно
Температура воздуха	холодильник для рыбы	0 – 2 ⁰ С	ежедневно
Температура воздуха	холодильник для сыро-творожных изделий	0 + 2 ⁰ С	ежедневно
Вода	ванны для мытья стаканов, кружек, столовых приборов	в первой – 50 ⁰ С, во второй – 65 ⁰ С	каждую мойку
Вода	ванны для столовой посуды	в первой – 50 ⁰ С, в третьей – 65 ⁰ С	каждую мойку
Вода	ванны для мытья кухонной посуды	в первой - 40 ⁰ С	каждую мойку

5.2. Контроль санитарного состояния на пищеблоке

Визуальный контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока осуществляется заведующим и предусматривает:

- контроль за проведением генеральной уборки всех помещений пищеблока, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке - 1 раз в месяц;
- контроль за проведением уборки помещений пищеблока влажным способом с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке - ежедневно;

- контроль за проведением уборки влажным способом столов, производственных помещений, оборудования и инвентаря после каждого приема пищи, моющими средствами, разрешенными в установленном порядке;
- контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов;
- контроль наличия насекомых и грызунов;
- контроль за проведением засетчивания окон (при необходимости дверей) в помещениях пищеблока.

Контроль санитарной обработки помещений

Объект	Мероприятие	Кратность проведения мероприятий
Внутренние стены, двери помещений	очистка, мытье теплой водой или моющими растворами, споласкивание	1 раз в месяц
Окна	мытьё теплой водой или моющими растворами	не реже 2 раз в год
Пол	мытьё теплой водой или моющими растворами	1 раз в день и по мере необходимости
Электроосветительные приборы, светильники	Протирание	не реже 1 раза в месяц
Места временного хранения отходов и емкости для их хранения	мытьё теплой водой с моющими растворами	Ежедневно

5.3. Перечень критических контрольных точек

Порядок действий при отклонении значений показателей ККТ1 описан в плане ХАССПДП (05-01-2021) «План ХАССП».

5.4. Предельные значения параметров, контролируемых в производстве.

Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товарно-сопроводительными 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 организации (на складе для хранения пищевой продукции №1), что фиксируется в соответствующих журналах.

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

№	Объектконт	Показатели	Кратность	Место контроля(количес	Основание	Формакоントр оля
---	------------	------------	-----------	------------------------	-----------	----------------

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 и утвержденных заведующим учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений, а также ГОСТах на продукцию.

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.

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

При проверке качества блюд изотварных 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.

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.

Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд ,результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу(реализацию)продукции, ФИО личные подписи членов бракеражной комиссии. Данные заносятся в **«Журнал бракеража готовой продукции»**.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции:

	роля			тво замеров)		
--	-------------	--	--	-------------------------	--	--

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (кол-во замеров)	Основание	Форма контроля
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения	СП2.2.367 0-20, СП2.4.364 8-20, СанПиН1.2.368 5- 21, МУК4.3.275 6-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения	СанПиН1.2.368 5- 21, МУК4.3.281 2- 10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланового после введения реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН1.2.368 5- 21, МУК4.3.219 4-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2-4 пробы	СанПиН1.2.368 5-21, СанПиН3.2.321 5-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

5	Контроль санитарного Фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору(БГ КП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки–10проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, бассейна.	СанПиН3.2.321 5-14	Протокол, журнал инструментальных и Лабораторных методов производственного контроля
				Пищеблок–5–10 смывов разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; столов)		
		Смывы иерсинии	2разавгод – перед доставкой овощей и через 2–3неделипосле доставки	Оборудование ,инвентарь овощей,	СПЗ.1.7.2 615-10,МУЗ.1.1.2 438-09	
6	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4раза в год и вне планов после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: мочных столовой икухоннойпосуды;цехах:овощном,холодном, горячем,доготовочном(2пробы)	СанПиН1.2.368 5-21	Протокол, журнал инструментальных и Лабораторных методов производственного контроля
7	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид ,бензол	1 раз в 2года и Внепланово при закупке новой	Помещения	СанПиН1.2.368 5-21,МУ	Протокол, журнал инструментальных и
			мебели,после проведения ремонтных работ		2.2.5.2 810-10.2.2.5	Лабораторных методов производственного контроля

		Аммиак, азота оксид, озон—при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1развгод	Помещения оргтехникой		
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3блюдаисследуемогоприемапищи)	СанПиН2.3/2.4.3590-20,ТРТС021/2011	Протокол,журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1развгод	Рацион питания (2пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2разавгод	Третьи блюда (1проба)		

Мероприятия, предусматривающие периодичность проведение необходимых процедур для контроля параметров, обеспечивающих безопасность процессов выполнения работ и условий

Мероприятие	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП2.4.3648-20	Ежедневно(утро и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние	Кратность и	СП2.4.3648-20,	Ежедневно (в	Медицинская

Помещений и оборудования	качество: – текущей уборки;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Течение дня)	сестра, заведующий хозяйством
	–генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртуть содержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртути содержащих ламп и Медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спец.организация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.347 2-17	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, Заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дез. средств	Содержание Действующих веществ дезинфицирующ Щих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская Сестра
Дезинсекция	–профилактика	СанПиН 3.5.2.347 2-17	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по комплексному Обслуживанию здания
	–обследование - уничтожение		2 раза в месяц по необходимости	Специализированная организация
Дератизация	–профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по комплексному обслуживанию Здания
	–обследование		Ежемесячно	
	–уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация
	–наличие и			Заведующий

Освещенность территории и помещений	состояние Осветительных приборов;	СП2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	хозяйством
	–наличие, Целостность и Тип ламп			
Микроклимат помещений	–температура воздуха;	СП2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	–кратность проветривания;			
	– влажность воздуха(склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	–наличие источников Шума на территории и в помещениях	СП2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по Обслуживанию здания ,спец. организация (по необходимости)
Входной контроль поступающей продукции и товаров	–наличие Документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20,ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям Действующего законодательства и нормативов(объем Информации ,наличие текста на русском языке ит. д.)			

	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям(наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с Дез.средствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Оборудование пищеблока, Инвентаря ,посуды	Состояние	СП2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и Продовольственного сырья;	СанПиН2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
	– условия доставки продукции транспортом.			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию ,заведующий хозяйством
	– время смены кипяченой воды		Каждые3часа	Ответственный по питанию
	–температура и влажность на складе		Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– температура холодильного оборудования.			

Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд.		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд.		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ Дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра
	– состояние оборудования,			Медицинская сестра,
	инвентаря и посуды			Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции.			Ответственный по питанию
Контроль соблюдения личной гигиены ,здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями ,повреждениям и кожных покровов	СанПиН2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала Рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра
	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП2.4.3648-20,	Ежегодно	Медицинская сестра

Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников(кроме Работников пищеблока)	СанПиН2.3/2.4.3590-20	1разв2года
-------------------------------------	--	-----------------------	------------

5.5.Порядок действий в случае отклонения значений показателей

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и неисправностью оборудования:

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Отключение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> – Прекращение работы пищеблока; – Сокращение рабочего дня; – Организация подвоза воды для технических целей; – Обеспечение запаса бутилированной минеральной воды.
2.	Отключение электроэнергии на 2 часа и более	<ul style="list-style-type: none"> – Прекращение работы пищеблока; – Сокращение рабочего дня; – Вызов специализированных служб
3.	Возникновение заболеваний: педикулез и др.– 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> – ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети.
4.	Возникновение эпидемии: – сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; – ветряная оспа, грипп и др.– 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> – введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний.
5.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления	<ul style="list-style-type: none"> – приостановление деятельности до ликвидации аварии; – вызов специализированных служб.
6.	Неисправность технологического оборудования (холодильного оборудования и тд)	<ul style="list-style-type: none"> – прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – замена оборудования, – использование запасного холодильного оборудования, – изыскание возможностей для временного хранения продуктов, – ограничение закупки новых партий пищевых продуктов.
7.	Возникновение очага возгорания или задымления	<ul style="list-style-type: none"> – вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности.

В случае возникновения любого пункта действовать по документированной
Процедуре ДП(06-01-2021) *«Готовность к чрезвычайным обстоятельствам
и реагированию на них»*

Получение нестандартных результатов анализов при производственном контроле

- проанализировать возникшую ситуацию.

-разработать план корректирующих действий с указанием сроков исполнения и назначить ответственных лиц. Руководствоваться ДП 03-01-2021*«Управление несоответствиями, корректирующие и предупреждающие действия»*.

При регистрации случаев инфекционных, не инфекционных заболеваний и пищевых отравлений у сотрудников в целях профилактики возникновения и распространения заболеваний медицинский работник проводит:

-медицинские осмотры сотрудников перед началом работы, с целью выявления больных;

-работу по организации прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров;

- информирование руководителей организации о случаях заболеваний среди персонала.

Систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдение правил личной гигиены персоналом И02-1-2021 *«Правила личной гигиены»*.

В случае попадания посторонних включений, осколков стекла и пластика в готовую продукцию, сырье или полуфабрикаты персонал должен немедленно остановить процесс и сообщить о случившемся ответственному лицу, который информирует руководство учреждения. Создается комиссия по определению степени опасности, связанной с инцидентом и составляется акт установленной формы. *«Предотвращение попадания в продукт инородных предметов»*.

После идентификации источника загрязнения принимаются необходимые меры с целью предупреждения повторного загрязнения.

Разбитые стекла, плафоны, измерительные приборы должны быть немедленно заменены, санитарная одежда персонала подлежит тщательной проверке, по необходимости очистке или утилизации.

В зависимости от места расположения разбитых предметов, после удаления видимых осколков, должна быть произведена дополнительная мойка и дезинфекция соответствующего оборудования либо санитарная обработка помещения, в котором произошел инцидент. И 06-1-2021*«Порядок временного накопления, изолирования и утилизации отходов»*.

5.6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Младший воспитатель	8	1 раз в год	1 раз в год
9	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
11	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
12	Уборщик служебных помещений	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Сторож, вахтер	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Рабочий по комплексному обслуживанию	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Инженер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Ответственность за организацию и осуществление программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами	Заведующий
2	Организация и проведение работ по содержанию помещений и прилегающей территории. Контроль наличия нормативно-технической документации.	Заведующий
3	Контроль за условиями труда по видам выполняемой деятельности в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, гигиенической оценки условий труда в рамках регламентированной аттестации рабочих мест. Работа и ремонт оборудования.	Заведующий
4	Контроль за работой систем санитарно-технического состояния объекта (системы вентиляции, отопления, водоснабжения, электроснабжения, канализации), своевременностью проведения необходимых испытаний и освидетельствования технических устройств на объектах,	Заведующий

	проверок контрольных средств измерений.	
5	Контроль за качеством и безопасностью сырья и производимой продукции.	Заведующий хозяйством
6	Контроль за соблюдением технологического процесса, за качеством производимой продукции.	Заведующий
7	Организация и заключение договоров на проведение производственного технологического и лабораторного контроля с аккредитованной испытательной лаборатории	Заведующий хозяйством, медицинская сестра
8	Контроль за проведением медицинские осмотров и получения гигиенического обучения.	Медицинская сестра
9	Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий.	Заведующий хозяйством
10	Ежедневный медицинский осмотр работников перед началом работы	Медицинская сестра

5.8. Документы для мониторинга качества и безопасности выпускаемых продуктов

Руководство МБДОУ №8 «Иволга» назначает группу ХАССП по приказу, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов.

В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, члены рабочей группы.

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.

Документация программы ХАССП должна включать:

- Политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции;
- Приказ о создании составе группы ХАСС;
- Информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе организации);
- Информацию о производстве (План-схема пищеблока столовой);
- 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.

5.9. Перечень отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.

- Журнал бракеража скоропортящихся с пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- Журнал проведения витаминизации
- Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
- Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
- Журнал учета дезинфекции дератизации
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- Журнал общественного контроля за организацией питания

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.

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник, Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 01.01.2024 г. – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащим и лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Заведующий хозяйством, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством,

				дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на			

	русском языке и т. д.) – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством	
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	Инженер	
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально	Заведующий хозяйством, Рабочий по обслуживанию здания	
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, кладовщик	
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Заведующий хозяйством, Ответственный по питанию	
	– температура и влажность на складе		Ежедневно		Заведующий хозяйством
	– температура холодильного оборудования				
Приготовление	– соблюдение	СанПиН	Каждый	Ответственный по	

пищевой продукции	технологии приготовления блюд по технологическим документам	2.3/2.4.3590-20	технологический цикл	питанию		
	– поточность технологических процессов				Каждая партия	Повар
	– температура готовности блюд					
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Ежедневно от каждой партии	Повар	
	– органолептическая оценка; – дата и время реализации готовых блюд			Ответственный по питанию		
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно		Медработник	
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды				Медработник, Заведующий хозяйством	
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции				Ответственный по питанию	
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности						
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21		2 раза в год (август, январь)	Медработник	
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21		Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР	
Показатели организации образовательного	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21		1 раз в месяц	Старший воспитатель	

процесса				
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник

		28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н		
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник

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 перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством

Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

<i>n/n</i>	<i>№</i>	<i>Наименование мероприятий</i>	<i>Периодичность контроля</i>
	1	Входной контроль поступающего сырья:	
		Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качеством поступающих на предприятие сырья, материалов, в том числе упаковочных материалов, оборудования, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.	При поступлении
		Проверка органолептических показателей	Каждая партия
		Контроль за условиями транспортировки скоропортящихся продуктов	Каждая партия
	2	Производство:	
		Контроль за соблюдением параметров технологического процесса приготовления блюд в соответствии с ТТК	Каждый технологический цикл производства
		Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной флоры (БГКП) (Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала)	1 раз в 6 месяцев по 2 смыва
		Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (Оборудование, инвентарь склада хранения овощей, зоны обработки овощей)	1 раз в год
		Исследование смывов на наличие яиц гельминтов (Оборудование, инвентарь, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень))	1 раз в год
		Исследование проб питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям (Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды, зоне овощного, холодного, горячего, доготовочного цехов (выборочно))	2 раза в год (в теплый, холодный период) 1 проба, а также внепланово, в случае

(Микробиологические (ОМЧ, ОКБ, ТКБ), органолептические, физико-химические показатели)	аварийных ситуаций на предприятии
Контроль за показателями <i>ККТИ</i> (термическая обработка)	Каждую партию
Контроль условий хранения в холодильном оборудовании на этапе технологических процессов производства (салаты, холодные закуски и т.д.)	Ежедневно
Контроль за целостностью стекла и пластика в производстве	Ежедневно
Контроль качества и безопасности готовой продукции:	
Органолептические показатели	Каждая партия
Оформление документации на выработываемую продукцию	Каждая партия
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие гигиеническим требованиям (Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (КМАФАнМ, БГКП, плесени, дрожжи, S.aureus, Proteus, патогенные м/о, в том числе сальмонеллы, E.coli; Listeriamonocytogenes (только для салатов из овощей и фруктов)	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре (Суточный рацион питания)	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд (Третьи и сладкие блюда)	2 раза в год
Контроль за условиями хранения и сроками годности готовой продукции	Ежедневно
Контроль:	
Обеспечения поточности технологических процессов в отдельных зонах для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
Ограничения перемещений работников и оборудования между зонами сырья, складских помещений и готовой продукции в помещениях и на территории предприятия	Постоянно
Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции и отопления, энергообеспечения	Постоянно
Наличия запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно

	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
	Организация проведения работ по дератизации и дезинсекции помещений	Не реже одного раза в месяц
	Проведение санитарных дней и генеральных уборок	Ежемесячно по графику
	Контроль за эффективностью проведения дератизации, дезинсекции и дезинфекции	Постоянно
3	Организация:	
	Планово - предупредительного ремонта систем приточно-вытяжной вентиляции с последующем оформлением паспортов и акта проверки эффективности;	По плану
	Ремонта и своевременной замены элементов освещения;	Постоянно
	Обеспечение, учёта выдача специальной одежды, средств индивидуальной защиты в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации;	Постоянно
	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками: медицинских осмотров; гигиенической подготовки, аттестации	При поступлении, в дальнейшем согласно графика
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия;	Постоянно
	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы ,направление на лечение;	Постоянно
	Контроль за проведением мероприятий по сбору, хранению и удалению отходов.	Постоянно
	Контроль за поверкой измерительных приборов	Согласно графика
	Организация производственного лабораторного контроля	Согласно ППК

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №.01. 1999г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный Закон от 17.09.98г. № 157-ФЗ «О иммунопрофилактике

инфекционных болезней»;

- Закон РФ от 07.02.92г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

- Федеральный закон от 22 ноября 1995г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»;

- Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;

- Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), принят Решением комиссии Таможенного союза от 16.08.2011г. №769,

- Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части еемаркировки" (ТР ТС 022/2011), принят Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 881),

- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

-Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 68;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 67;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34;

- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162;

- Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;

- Федеральный закон от 18.06.2001г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;

- СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»2.4.1.3049-13

- СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ДООУ)2.1.3.2630-10

- СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с

медицинскими отходами» (в части, касающейся ДООУ) 2.1.7.2790-10

- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

- СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (ред. от 08.12.2009 г.);

- СанПиН 2.3.3.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2); 3.5.1378-03

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 сентября 2014 г. N 58 "Об утверждении СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (документ утратил силу);

- СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

- Руководство ХАССП;

- Документированные процедуры ХАССП;

- Инструкции ХАССП.

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

№ п/п	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 перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
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 РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
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
----	---	--	------------

Программу разработал: Заведующий хозяйством _____/Ю.Н. Мельникова /

Согласовано: Заведующий _____/ А.А. Мацак /

8. Перечень приложений:

1. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 (Схема пищеблока)
2. ПРИЛОЖЕНИЕ №2 (Перечень недопустимых продуктов)
3. ПРИЛОЖЕНИЕ №3 (Пример технико-технологической карты)
4. ПРИЛОЖЕНИЕ №4 (Перечень оборудования пищеблока)
5. ПРИЛОЖЕНИЕ №5 (Проведение оценки анализа рисков при закупке и тд)
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №6 (Рекомендуемый ассортимент продуктов)
7. ПРИЛОЖЕНИЕ №7 (Требования к перевозке и приему продуктов)
8. ПРИЛОЖЕНИЕ №8 (График приема пищи по группам МБДОУ №8 «Иволга»)
9. ПРИЛОЖЕНИЕ №9 (Мониторинг и корректирующие действия)
10. ПРИЛОЖЕНИЕ №10 (Периодичность проведения уборки, мойки и дезинфекции)
11. ПРИЛОЖЕНИЕ №11 (Меню приготавливаемых блюд)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Перечень пищевой продукции, который не допускается при организации питания детей (по Приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- 1 Пищевая продукция без маркировки (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
4. Субпродукты, кроме говяжьей 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 так же яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
- 10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя
- 12 Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- 13 Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные или верные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
- 14 Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом
- 15 Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 16 Простокваша «самоквас»
- 17 Грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные
- 18 Квас
- 19 Соки концентрированные диффузионные
- 20 Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 21 Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 22 Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
- 23 Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24 Жареная во фритюре пищевая продукция общественного питания
- 25 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и 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
- 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
- 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
- 42 Изделия из рубленного 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 3,2% жирности
- 45 Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет

ПРИЛОЖЕНИЕ № 9

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания	Внешний мониторинг питания
Ежедневно:(бракеражная комиссия) -осмотр внешнего вида блюда; -консистенции; -соотношение с ТТК; -органолептическая оценка (вкус, цвет ,запах)	Ежедневно: путем контроля с оформлением документа(чек-лист)
1раз в неделю :(рабочая группа ХАССП) проводит: -осмотр внешнего вида блюда; -консистенции; -соотношение сТТК; -органолептическая оценка(вкус,цвет,запах); -оценку по взвешиванию; -подаче блюда,приему пищи	1 раз в неделю: -осмотр внешнего вида блюда; -консистенции; -соотношение сТТК; -органолептическая оценка (вкус, цвет,запах); -оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи

ПРИЛОЖЕНИЕ №10

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

№	Дата проведения уборки	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь	Наименование дезинфицирующего средства, концентрация	Количество израсход. препарата	Роспись ответственного за выполнение работ

Область применения и объект очистки	Периодичность мойки	Способ применения	Наименование средства и концентрация рабочего раствора
Мытье рук	Множественно: перед тем, как приступить к работе, во время работы, после посещения санитарных комнат, принятия пищи.	<p>1.Тщательно намыливаете руки (кисти, запястья) не менее чем 2 минуты. Ополосните под проточной теплой водой.</p> <p>2.Просушите руки электрополотенцем или бумажной салфеткой</p> <p>3.Нанесите на влажную кожу обеих рук в количестве 5 мл дезинфицирующего средства. Обрабатывают раствором в течение 1 минуты, затем тщательно смывают проточной водой.</p>	<p><u>Мыло</u> <u>хозяйственное,</u> <u>туалетное жидкое.</u></p> <p><u>Дезинфицирующий раствор</u></p>
Обработка полов производственных помещений	Каждую смену перед окончанием работы	<p>Предварительная очистка – удаление мусора путем выметания, вытирания или предварительной промывки.</p> <p>Основное мытье.</p>	<p><u>Приготовлен</u> <u>ие 1,0 % раствора</u> <u>кальцинированной</u> <u>соды (Na₂CO₃)</u></p> <p>100 г Na₂CO₃ на 10 л воды</p>
Обработка технологического оборудования	Каждую смену после окончания работы	Наружные металлические поверхности оборудования после механической очистки. Затем протирают сухой ветошью.	<p><u>Специальны</u> <u>ми моющими и</u> <u>дезинфицирующи</u> <u>ми средствами,</u> <u>имеющими</u> <u>сертификаты</u> <u>соответствия</u></p>
Уборка бытовых	Ежедневно, согласно	Панели, плинтуса бытовых помещений - протирка	<p><u>Специальны</u> <u>ми моющими и</u></p>

<p>помещений (раздевалок, кабинетов), лестниц, коридоров бытового корпуса.</p>	<p>установленному графику</p>	<p>влажными салфетками без ворса. Протирка мебели, подоконников бытовых помещений, перил лестничных проёмов влажной салфеткой без ворса. Промывка полов и лестничных пролётов.</p>	<p><u>дезинфицирующи</u> <u>ми средствами,</u> <u>имеющими</u> <u>сертификаты</u> <u>соответствия</u></p>
<p>Обработка душевых кабин, санитарных комнат, санитарно-технических приспособлений (раковин, унитазов)</p>	<p>Ежедневно, согласно установленному графику</p>	<p>Обработка санитарно-технических приспособлений (промывка, дезинфекция) Панели, плинтуса санитарных помещений - протирка влажными салфетками без ворса. Протирка, подоконников бытовых помещений, проёмов влажной салфеткой без ворса. Промывка полов.</p>	<p><u>Специальны</u> <u>ми</u> <u>дезинфицирующи</u> <u>ми средствами,</u> <u>имеющими</u> <u>сертификаты</u> <u>соответствия</u></p>

ПРИЛОЖЕНИЕ №11

Меню приготавливаемых блюд
(согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							