

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующая МДОУ № 47  
Т.Г.Марьина

## **ПРОГРАММА**

**производственного контроля основанного на принципах ХАССП, за  
соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при  
оказании услуг при организации питания детей в  
муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении  
детском саду общеразвивающего вида № 47  
муниципального образования городской  
округ город-курорт Сочи  
Краснодарского края**

г. Сочи  
2021г.

## Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (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», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении детском саду общеразвивающего вида № 47 муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края (далее МДОУ № 47).

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

**Принцип 1.** Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля).

**Принцип 2.** Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

**Принцип 3.** Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

**Принцип 4.** Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

**Принцип 5.** Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**Принцип 6.** Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

**Принцип 7.** Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

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

**Целью** программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

**Задачи** производственного контроля:

3. Соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля

факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

4. Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

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

6. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

7. Контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

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

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

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

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

Производственный контроль включает:

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

2. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

3. Организацию медицинских осмотров.

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

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

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

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

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

**Лабораторные исследования и испытания** осуществляются самостоятельно либо с привлечением лаборатории аккредитованной в установленном порядке.

Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения.

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО.

## **2. Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

Прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

Выполнять требования Программы производственного контроля.

Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

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

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОО.

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Заведующий Медицинская сестра МБДОУ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li><li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;<ul style="list-style-type: none"><li>- личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li><li>- визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li></ul></li></ul>
Заведующий Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"><li>• Организация лабораторных исследований.</li><li>• Организация медицинских осмотров работников.</li></ul>

Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля.</li> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций.</li> <li>• Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности;</li> <li>- систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации.</li> </ul> </li> </ul>
Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за организацией питания воспитанников.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал бракеража готовой продукции; - гигиенический журнал;</li> <li>- отбор и хранение суточных проб готовых блюд;</li> <li>- контроль за состояние здоровья сотрудников и воспитанников;</li> <li>- контроль организации питания воспитанников в группах;</li> <li>- контроль за исполнением требований СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г</li> <li>- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;</li> <li>- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.</li> </ul> </li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений.</li> </ul>
Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками.</li> <li>• Ведение документации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;</li> </ul> </li> </ul>

### 3. Проведение анализа рисков.

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

#### **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.

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

- Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
  - Хранения сырья;
  - Производство пищевой продукции, в том числе:
  - производственный процесс приготовления продукции;
  - реализация готовой продукции;
  - Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.
- помещение и оборудование пищеблока.

**Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека**

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество (человек)	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, машинист по стирке белья, кухонный рабочий.	4	3-4
Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Младший воспитатель, кухонный рабочий.	3	3-4
Тепловое излучение	повар	2	-

**Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в ДОУ**

п/п	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
	Формирование ассортимента готовой продукции	Биологическая: - эпидемиологически опасные блюда; - поступление запрещенного сырья (приложение 5), недоброкачественного сырья; Финансовая: - завышенная ценовая политика, - ненужный объем поступающего сырья	- договора с поставщиками - пересмотр договоров - управление поставками - анализ и корректировка меню, (приложение 6) - планирование расхода продукции (примерное 10-дневное меню) (приложение 7)	При выполнении и контрольных плановых мероприятий – риск не велик	ККТ не устанавливается. основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
	Поступление продуктов на склад	<b>Биологическое загрязнение патогенными м/о:</b> - нарушение целостности упаковки, - нарушение условий	Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья, продуктов	При выполнении входного контроля и	Контроль производится в рамках программы производственного контроля.

	<p>транспортировки, -поставка продукции не в таре производителя,</p> <p><b>Химическое:</b> -с/х пестициды,</p> <p><b>Физическое:</b> -грызуны, жучки, примеси</p>	<p>питания» (Приложение 7.1). Управление поставками. - визуальный осмотр поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов) (Приложение 10.1)</p>	<p>правильно работе с поставщиками степень риска не велика</p>	<p>Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья</p>
<p>Хранение продуктов на складе</p>	<p>Биологическое: при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д), -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д -химическое: -загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения) приложение № 2.1 Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой. Приложение № 12.1 Соблюдение личной гигиены. Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д Приложение № 19</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятно наступление последствий высокой</p>	<p>Установить контрольно – критическую точку ККТ</p>
<p>Подготовка посуды и инвентаря</p>	<p>Механическая: - Сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: -загрязненная патогенными м/о и их рост. Химическая: -загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН приложение № 1; 1.1 Санитарное содержание помещения пищеблока Приложение № 7.2</p>		
<p>Кулинарная обработка</p>	<p>Биологическая: - загрязненная патогенными м/о и их рост.</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) приложение 8</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятно</p>	<p>Установить контрольно- критическую точку (КК Т)</p>

	Химическая: -загрязнение дезинфектантом, моющим средством	-своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта. -соблюдение поточности производства. Приложение 7.5 Соблюдение личной гигиены. Приложение № 7.4	с ть наступле н ия последст вий высокая	
Реализаци я (раздача)	Биологическая: при нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд Приложение № 12 -органолептическая оценка Приложение № 12 -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая	Можно установить ККТ
Прием пищи детьми	Биологическое: - загрязнение и их рост	- соблюдение правил транспортировки до группы. - соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. -соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска не высока при соблюден ии всех правил внутренне го распорядк а	Контрольно- критическую точку можно не устанавливать

#### 4. Определение критических контрольных точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства(изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	О твет- ствен- ный	Документ ация
	Приемк а сырья	Проверка качества продовольственно го сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	- ТНН на продукцию, сертификаты, декларации, вет.свид-ва, качественные удостоверения. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и даты изготовления.	Завхоз	1. То варно- транспорт ные накладные. 2. Ж урнал бракеража сырой и скорпорт ящей продукции. (Приложение 7.1.4.)



Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Исправность холодильного оборудования.	завхоз	1. Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока (Приложение 12.1) 2. Журнал температурного режима кладовой (Приложение 7.1.2.) 3. Журнал темпного режима холодильн. оборудования (Приложение 7.1.1.)
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие ТТК; - Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	1. Журнал генеральных уборок пищеблока (Приложение 12.1.) 2. Журнал разведения дез.средств. 3. Сборник технологических карт.
Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	- Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	заведующий	1. Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 3)

### 5. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
	Приемка сырья	Сопроводительная документация; Целостность упаковки; Срок годности	- Отсутствует - Нарушена - Истекший	завхоз	Приложение 7.1.3; 7.1.4;

	Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Содержание склада; Техническое состояние оборудования	- Нарушение температурного режима; - Нарушение санитарной обработки; - Не соответствие инвентаря; - Неисправность оборудования	завхоз	Приложения 7.1.1., 7.2
	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Чистота оборудования и помещений пищеблока; Техническое состояние оборудования; Выполнение требований ТТК	- Нарушение санитарной обработки; - Неисправность оборудования; - Не соответствие требованиям ТТК	повар	Приложения 7.1.1., 7.2.
	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	- Не соответствует	Заведующий	Сборник ТТК и 10дневное меню

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

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших засобой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.

4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

#### 6. План производственного контроля.

№ п/п	Проводимое мероприятие (предмет контроля)	Основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
<b>1. Организация периодических медицинских осмотров</b>				
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздравсоцразвита РФ № 302н от 12.04.2011	Постоянно	Заведующий, медицинская сестра
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников		1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра
1.3	Контроль за проведением флюорографического обследования		Постоянно 1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра
1.4	Проведение обследования на кишечные инфекции		При приеме на работу и по эпидпоказаниям	Заведующий, медицинская сестра
1.5	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздрава РФ от N 125н 21.03.2014 "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и	При приеме на работу, по мере необходимости	Заведующий, медицинская сестра

		календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"		
1.6	Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.22	Ежедневно	Медицинская сестра
1.7	Составление технической документации для проведения электронных аукционов для организации медицинского осмотра	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"	По мере необходимости	Заведующий, заведующий хозяйством, контрактный управляющий
<b>2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения</b>				
2.1	Проведение санитарного минимума при приеме на работу;	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ; Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н	При приеме на работу	Заведующий
2.2	Гигиеническая аттестация педагогического и административного персонала		При приеме на работу, 1 раз в 2 года	Заведующий, медицинская сестра
2.3	Гигиеническая аттестация технического персонала, сотрудников пищеблоков и младших		При приеме на работу, 1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра
<b>3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях</b>				

3.1	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.11.11	1 раз в год	Медицинская сестра
3.2	Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20 п. 2.4.3	2 раза в год	Медицинская сестра

### Разработка системы мониторинга ККТ

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 23)

### Система мониторинга.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемк	Журнал бракеража поступающей продукции (Приложение 7.1.3)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 7.1.4)
		Контроль температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	зарегулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 7.1.1) Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой (Приложение 7.1.2.)
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 20.)

		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 10)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала		Гигиенический журнал (Приложения 15.) Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.		Журнал учета включения бактерицидной лампы (Приложение 11.) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.2)
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции Контроль реализации готовой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 12.) Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 3.)

## 7. Определение корректирующих действий.

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

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

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

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

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

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 23).

### 7.1. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений и меры по их устранению.

п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срока заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации

3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

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

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



## 8. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 7.1.3)
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 7.1.4.)
3. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 3, Приложение 12)
4. Журнал витаминизации блюд.(Приложение 8.1)
5. Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9)
6. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 13)
7. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 14).
8. Журнал здоровья персонала (Приложение 15) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
9. Личные медицинские книжки каждого работника.
10. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение № 11)
11. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
12. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
13. Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 20)
14. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 7.1.1.)
15. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 7.1.2)
16. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.2.)
17. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 10)
18. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 16)
19. Перечень пищевой продукции, которая на допускается при организации питания детей. (Приложение № 5).
20. Рекомендуемые продукты и блюда. Среднесуточный набор продуктов. Приложение № 6
21. Требования к состоянию меню для организации питания детей. Приложение №7 .
22. Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов. Приложение № 2.1, 3.
23. Требования к санитарному содержанию помещений Доу. Приложение № 7.2 , 17.
24. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия. Приложение № 7.3
25. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров. Приложение № 7.4
26. Требование к перевозке и приему пищевых продуктов. Приложение № 10.1
27. Перечень оборудования пищеблока. Приложение № 1
28. Технологическая карта. Приложение № 8
29. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции. Приложение № 12.
30. График генеральной уборки. Приложение № 12.1
31. Требования к соблюдению санитарных правил. Приложение № 17

# **Приложения**

## Перечень оборудования пищеблока

Наименование рабочей зоны (участка)	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, тара для хранения продуктов
Зона первичной обработки овощей	Производственный стол, моечная ванна, раковина для мытья рук
Зона вторичной обработки овощей	Производственный стол, моечная ванна, раковина для мытья рук, ножи, емкости для овощей
Зона расположения холодного цеха	Производственные столы, контрольные весы для сырых продуктов, два холодильника для хранения пищевых продуктов, раковина для мытья рук.
Зона для разделки мяса и рыбы	Производственные столы, контрольные весы для сырых продуктов, два холодильника для хранения пищевых продуктов, электромясорубка, раковина для мытья рук.
Зона горячего цеха	Производственные столы, электрическая плита с духовкой, водонагреватель, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, стеллаж, двухсекционная моечная раковина, водонагреватель

**Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

1. Пищеблок МДОУ№ 47 оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам. Организация осуществляющая питание должна быть оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

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

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

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

Для использования одного холодильника хранения готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей на нижних полках (п.8.6.4 СанПиН2.3/2.4.3590-20)

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, разрешенных 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 или миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. (СП 2.4.3648-20 п.2.4.6.2)

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

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

столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

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

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

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

-разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

-мытьё столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

-Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем. 7 Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

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

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 и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

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.

11 Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используется 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 использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

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) и просушивается на специальных решетках.

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

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

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

Для обеззараживания посуды в каждой группе имеется промаркированная 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.). 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.

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 проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

## Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОУ № 47 осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, 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) сохраняются до окончания реализации продукции.

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

### Приложение 7.1. 3. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

**Приложение 7.1.4** Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (**Приложение 7.1.1.**), который хранится в течение года.

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

4. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. **Приложение 7.1.2**

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

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

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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

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

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

Фрукты 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).

### Приложение № 3

Приложение N 4  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20  
Рекомендуемый образец

#### 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

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.



44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

## Приложение № 6

### Рекомендуемые продукты и блюда

При организации питания детей в ДОУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение 10.) и не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 8 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, 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 МДОУ № 47 в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у МКУ ЦБ УОН финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю образования посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения детский сад общеразвивающего вида № 47, как части программы ХАССП при закупки продуктов питания для ДОУ.

Приложение N 10  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

### СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

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

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, I кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11

4	1	Соки фруктовые и овощные	100	100	
5	1	Витаминизированные напитки	0	50	
6	1	Хлеб ржаной	40	50	
7	1	Хлеб пшеничный	60	80	
8	1	Крупы, бобовые	30	43	
9	1	Макаронные изделия	8	12	
0	2	Мука пшеничная	25	29	
1	2	Масло сливочное	18	21	
2	2	Масло растительное	9	11	
3	2	Кондитерские изделия	12	20	
4	2	Чай	0,5	0,6	
5	2	Какао-порошок	0,5	0,6	
6	2	Кофейный напиток	1	1,2	
7	2	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30	
8	2	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	
9	2	Крахмал	2	3	
0	3	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5	

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

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

Приложение N 10  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1  
ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ  
(СУТОЧНАЯ)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	75% у насчет ужина	3-7 лет	75% у наснетужина
белки (г/сут)	42	31,5	54	40,5
жиры (г/сут)	47	35	60	45
углеводы (г/сут)	203	152	261	195,75
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1050	1800	1350
витамин С (мг/сут)	45	34	50	37,5
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,6	0,9	0,67
витамин В2 (мг/сут)	0,9	0,67	1,0	0,75
витамин А (рет. экв/сут)	450	337	500	375
витамин D (мкг/сут)	10	7,5	10	7,5
кальций (мг/сут)	800	600	900	675
фосфор (мг/сут)	700	525	800	600
магний (мг/сут)	80	60	200	150
железо (мг/сут)	10	7,5	10	7,5
калий (мг/сут)	400	300	600	450
йод (мг/сут)	0,07	0,05	0,1	0,075
селен (мг/сут)	0,0015	0,001	0,02	0,015
фтор (мг/сут)	1,4	1,05	2,0	1,5

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

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

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

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

образовательных организациях.

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

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

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

Таблица 2  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

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

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

4.1 При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице

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

4.3 Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

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

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

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

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

5. Примерное меню должно содержать информацию: ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 8.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

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

#### СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (в граммах - не менее)

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

Приложение N 9  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

#### МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Таблица 1

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80

Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

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

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

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

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

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

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

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

## Приемка и входной контроль качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Входной контроль - контроль продукции поставщика, поступившей к заказчику и предназначенной для использования при изготовлении или эксплуатации продукции. На предприятии приемку продуктов по качеству производит заведующий хозяйством. Он осуществляет контроль поступающего сырья (продуктов) и проверку соответствия его качества данным, указанным в сопроводительных документах (сертификатах, удостоверениях качества, декларациях о соответствии), по органолептическим показателям, регламентируемым в нормативной документации.

В случаях сомнения в доброкачественности или кондиции поступившего сырья, составляется акт и поставщику предъявляют претензии. При неоднократных поставках продукции низкого качества предприятие может в одностороннем порядке расторгнуть договор с поставщиком, уведомив его об этом не менее чем за месяц.

Задача входного контроля – исключить из дальнейшего технологического процесса некачественное сырье и продукты или направить их на технологическую доработку. Руководитель приказом по предприятию назначает лицо, ответственное за качество поступающего сырья и пищевых продуктов. Лицо, принимающее продукты и продовольственное сырье, осуществляет проверку их количества и качества, проводит экспертизу документов и несет ответственность за поступление некачественной продукции наравне с руководителем предприятия. Только тщательная приемка продуктов от поставщиков гарантирует выпуск высококачественной продукции.

Различают следующие этапы входного контроля:

- прием продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов по количеству и качеству;
- проверка соответствия сопроводительных документов фактически полученным продуктам;
- проведение экспертизы сопроводительных документов.

Прием продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания и т.п. Даже если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто.

При приемке проверяется количество или вес продуктов, состояние тары, ярлыка и пломб. Об обнаруженных недостатках, бое, повреждении груза, порче, нарушениях упаковки лицо, ответственное за прием, и экспедитор (шофер), доставивший груз, составляют акты и делают соответствующую отметку во всех экземплярах товарно-транспортной накладной. Если экспедитор (шофер) отказывается от оформления недостатка, порчи или других отклонений, составляют акт с участием третьего лица.

Если при проверке веса брутто принимаемого товара выявляется его несоответствие сопроводительным документам или упаковочным ярлыкам изготовителя, администрация, не вскрывая тары, вызывает представителя поставщика (грузоотправителя). После проверки веса или числа поступивших единиц в партии товара эти данные сопоставляются с данными, указанными в накладной. В случае обнаружения расхождений или ошибок соответствующие поправки вносят в накладную, поставив об этом в известность сопровождающего груз или, в случае его отсутствия, водителя автомашины. Помимо взвешивания грузов иногда необходимо открывать некоторые ящики и коробки для проверки их содержимого. Так, например, обязательно следует вскрывать все ящики с винно-водочными изделиями для проверки целостности и сохранности бутылок, а также их объема, марки и т.д. Вместе с тем можно не вскрывать ящики с консервами, если на их наружной стороне имеются пометки с указанием содержимого: объема и числа банок, сорта, цены и пр.

Однако если наружный вид какого-либо ящика внушает сомнение в сохранности содержащегося в нем товара, его следует немедленно вскрыть, чтобы убедиться в соответствии этикетки его содержимому. При обнаружении недостатка составляется односторонний акт о выявленной недостатке. Такой товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик по скоропортящимся товарам - немедленно после обнаружения недостатка, по остальным товарам – не позднее 24 ч.

Поставщик по скоропортящимся товарам обязан явиться в течение 4 ч после вызова, по остальным - не позднее, чем на следующий день. После завершения окончательной приемки составляется акт в 3 экземплярах.

Прием продукции по качеству осуществляется органолептическими методами и визуальным осмотром упаковок и этикеток. При проверке качества товара устанавливают его соответствие требованиям стандартов, техническим и договорным условиям. Лицо, контролирующее качество поступающих товаров, должно знать товароведные характеристики продуктов, требования НД на продукцию (ГОСТов, ТУ), условия договоров. При контроле качества:

- устанавливается кондиция сырья, сортность,
- проверяется отсутствие вредителей, минеральных примесей,
- срок годности продуктов,
- у консервированных продуктов устанавливают отсутствие бомбажа, герметичность и т.д.

Если возникают сомнения в доброкачественности поступивших продуктов, их направляют в лабораторию для анализа. Особенно тщательно проверяют скоропортящиеся продукты: мясные и рыбные продукты, полуфабрикаты, молоко и т.д.

Если в предприятие поступила продукция с истекшим сроком годности или продукция, не соответствующая требованиям НД, то согласно договору с поставщиком предприятие имеет право не принимать такую продукцию.

С момента приема товарно-материальных ценностей полную ответственность за сохранение количества и качества принятых товаров несет материально-ответственное лицо.

В санитарных правилах СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям ОП, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» представлен список продукции, запрещенной к приему ПОП:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность,
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства,
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства,
- непотрошеную птицу (кроме дичи),
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца,
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток,
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями,
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили,
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые,
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности,
- продукцию домашнего изготовления.

Любое несоответствие по количеству, качеству или основополагающей информации (маркировка, этикетки, вкладыши, ярлыки) служит основанием для приостановления или отказа от приемки товаров.



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 7.1.2  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Приложение 7.1.3

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 7.1.4

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)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке аттестации**

№п/п	Профессия, должность	Всего работающих	В том числе женщин	Опасные и вредные производственные факторы	Пункт приказа	Периодичность осмотра
1.	Воспитатель, Музыкальный руководитель, Инструктор по физической культуре; Заведующий, Педагог-психолог, Завхоз, Старший воспитатель					1 раз в год
2.	Секретарь					1 раз в год
	Делопроизводитель					2 раза в год
3.	Повар					1 раз в год
	Кухонный рабочий					
4.	Кладовщик					1 раз в год
5.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды;					1 раз в год
	Уборщик служебных помещений					1 раз в 2 года
6.	Уборщик территории					1 раз в год
К какой отрасли относится:						
Работа в дошкольных организациях						
Количество работающих: 27						
Количество женщин: 25 Подростков: 0						

## Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

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

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

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

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

Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

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

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

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

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

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

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

Постельные принадлежности: матрасы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

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

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

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

медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;

систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;

работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;

распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;

систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

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

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

работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);

медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;

контроль за пищеблоком и питанием детей;

ведение медицинской документации.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;

провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облупить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;

в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;

в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;

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

Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и

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

Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

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

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

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение N 13).

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

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

Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

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

У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

### Требования к соблюдению санитарных правил

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

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

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: *Каша манная молочная*

Номер рецептуры: № 1 (168)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто	Нетто
<i>манка</i>	30	30
<i>сахар</i>	2	2
<i>масло сл. 72%</i>	2	2
<i>молоко 3,2%</i>	170	170
<b>ВЫХОД</b>	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				витамин С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ккал	
4,473	6,665	25,699	166,39	

Технология приготовления:

В кипящее молоко всыпать манную крупу, добавить сахар, немного посолить и варить при помешивании 10-15 минут. В готовую кашу добавить растопленное масло.



**Приложение 8.1**

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

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

**Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

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

**Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой**

Месяц																													
Наименование мероприятий	число	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																													
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																													
3. Нормы закладки сырой продукции																													
4. Бракераж готовой продукции																													
5. Соответствие технологии приготовления блюд																													
6. Нормы выдачи готовых блюд																													
7. Соблюдение режима выдачи пищи																													
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																													
9. Соблюдение графика генеральной уборки																													

Ответственные лица:

Завхоз

Заведующий МДОУ

-  
-

## 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. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

4. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

5. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

6. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

7. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

8. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

9. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

10. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющих ее погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

11. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

12. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

13. В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

## Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность,	Вид микроорганизма (санитарно-показательный)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервал между сеансами облучения)
					Вкл.	Выкл.	

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

**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 МДОБУ «Детский сад «Теремок» с.Судьбодаровка», 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;

- 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

#### Система оценки бракеража готовой продукции

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

2- 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).

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

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

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) 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.

#### Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

-----  
Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

### График генеральной уборки пищеблока

#### График генеральной уборки пищеблока

##### **Понедельник**

Мытье окон, чистка отстойников.

##### **Вторник**

Чистка полов, плинтусов.

##### **Среда**

Мытье столов и стеллажей.

##### **Четверг**

Мытье стен, дверей и батарей.

##### **Пятница**

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица

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

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

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1.					
2.					
3.					

**Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока**

N п/п	Ф.И.О. работника пищеблока <*>	Должность			
1.					
2.					

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							



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

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

## Приложение 17

**Требования к соблюдению санитарных правил**

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

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работниковучреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническуюподготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодическихмедицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

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

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

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

Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции; Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;

Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.

**Шеф повар:**

Накопительная ведомость по анализу питания;

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

Сопроводительная документация на продукты питания (сертификаты ветеринарные справки, декларация); Журнал регистрации мероприятий по проведению санитарного минимума с работниками пищеблока; Журнал учета химического состава и пищевой ценности рациона детского питания.

**Медицинский работник:**

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступивших на пищеблок; Журнал бракеража готовой продукции;

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; Журнал здоровья работников пищеблока;

Журнал учёта инфекционных

заболеваний; Журнал учёта

профилактических прививок;

Табель учёта ежедневной посещаемости

детей; Журнал учёта разведения

дезинфицирующих средств; Справки о

болезни ребёнка от участкового педиатра;

Журнал осмотра детей на педикулёз;

Табель учёта проведения закаливающих

процедур; Журнал учёта детей,

находившихся в изоляторе;

Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными

больными; Журнал учёта текущей заболеваемости;

Журнал учёта бактериальных

препаратов; Журнал учёта УФО

установок.

**Заместитель заведующего:**

Списки сотрудников на прохождение медицинских

профосмотров; Личные медицинские книжки

сотрудников;

Журнал регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников МДОУ.

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

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) 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.

**ЖУРНАЛ УЧЕТА НЕИСПРАВНОСТЕЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ХОЛОДИЛЬНОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ**

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