

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 60**

620025 г. Екатеринбург, переулок Утренний, 3  
E-mail: [madou60.org@yandex.ru](mailto:madou60.org@yandex.ru)  
Телефон/факс: 8 (343) 252-35-53/252 35 53  
ИНН 6685037867 КПП 668501001 ОГРН 1136685014872

Утверждаю  
заведующий МАДОУ детского сада № 60  
В.В. Пантюхина  
Приказ № 36/2-0 от 01.04.2017



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 60**

## 1. Общие положения

Настоящая программа производственного контроля с применением принципов ХААСП (далее – программа) разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ";
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно **Приложению 1**.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАДОУ детском саду № 60 (далее – Учреждение) с применением принципов ХААСП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

**Принцип 1.** Проведение анализа рисков

**Принцип 2.** Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

**Принцип 3.** Определение критических пределов для каждой ККТ

**Принцип 4.** Установление системы мониторинга ККТ

**Принцип 5.** Установление корректирующих действий

**Принцип 6.** Установление процедур проверки системы ХААСП

**Принцип 7.** Документирование и записи ХААСП

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

## 2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХААСП включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
- 2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

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

3.1. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

**Приложение 2.1.** Набор оборудования производственных, складских помещений

**Приложение 2.2.** План-схема пищеблока МАДОУ детского сада № 60

**План-схема** представлена с целью наглядного представления обеспечения Учреждением оборудованием в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

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

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

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

твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

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

Ежегодно Учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

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

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

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

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

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

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

3.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем

просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

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

3.14. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

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

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

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

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

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

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

3.16. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

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

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

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

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

3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

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

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

##### **Приложение 3.1 Журнал бракеража поступающей пищевой продукции**

##### **Приложение 3.2 Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.1.3049-13)**

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

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании **Приложение 4.1**, который хранится в течение года.

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

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

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

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

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

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

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

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

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

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

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

4.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

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

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

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

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

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

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

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

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

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

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

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



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

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

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

4.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд **Приложение 6**, который хранится один год.

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

#### **Приложение 7.1** Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

#### **Приложение 7.2** Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

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

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

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в **Приложении 8**;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

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

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

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

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

### **5.1. Виды опасных факторов:**

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

#### ***Биологические опасности:***

*Источниками биологических опасных факторов могут быть:*

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и 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.

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

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

**Приложение 10.1** Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую Учреждения и последующей передаче на пищеблок.

**Приложение 10.1.1** Карта контрольных точек технологического проекта на пищеблоке Учреждения

**Приложение 10.2** Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.

**Приложение 10.3** Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в ДОУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях **Приложение 10.2** и не использовать перечень продуктов, указанных в **Приложении 8** в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, 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.

Учреждению в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя (Департамент образования Администрации города Екатеринбурга) финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений города Екатеринбурга, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом, в связи с централизованной закупкой продуктов питания для Учреждения.

**5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 4.1, 4.2).**

**5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.** Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

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

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

#### 5.2.4. Условия хранения салатов при раздаче.

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

5.2.5. Контроль температуры в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

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

**Приложение 4.1** Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.1.3049-13).

**Приложение 4.2** Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (**Приложение 14**). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 в течение двух суток.

5.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (**Приложение 4.1, 4.2**). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

5.3.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню Учреждения, а также ГОСТах на продукцию).

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

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

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

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

#### 5.4. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (**Приложение 7.1, 7.2**), который хранится в течение года.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в **Приложении 11**.

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

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

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

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

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

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

5.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции

1. Лабораторный контроль (**Приложение 9.1, 9.2**)
2. Органолептическая оценка (согласно **Приложению 7.2**)

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

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

**Приложение 12.1** Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

**Приложение 12.2** График генеральной уборки пищеблока

**Приложение 12.3** Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

5.8.2. 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.

5.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

5.8.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

## **6. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 13)**

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

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

6.3. Производственный контроль включает:

6.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

6.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

– на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

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

6.3.4. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

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

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

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

6.5. Производственный контроль качества пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МАДОУ детского сада №.60

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

6.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий ДОУ и лицо, назначенное по приказу.

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

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

**Приложение № 15** Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

**Приложение № 16** Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.



4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

## **9. Выполнение принципов ХАССП**

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;
- качество выпускаемой пищевой продукции.

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

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

9.3. Координатор выполняет следующие функции:

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

9.4. В обязанности секретаря входит:

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

9.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

9.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно:

**Приложение 26.1** Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

**Приложение 26.2** Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

**Приложение 26.3** Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

**Приложение 26.4** Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

**Приложение 26.5** Требования к соблюдению санитарных правил

## 10. Документация программы ХАССП

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

10.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (**Приложение 17**);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в **Приложении 18**);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в **Приложении 2.2**);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

10.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (**Приложение 3.1**)
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (**Приложение 3.2**)
3. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (**Приложения 7.1, 7.2**)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (**Приложение 6**)

5. Журнал учета лабораторного контроля (**Приложение 9**)
6. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (**Приложение 20**)
7. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (**Приложение 21**)
8. Журнал здоровья персонала (**Приложение 21**) (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 22**)
11. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
12. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
13. Журнал учета температуры в холодильниках (**Приложение 4.1**)
14. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (**Приложение 4.2**)
15. Журнал учета дезинфекции и дератизации (**Приложение 12.3**)
16. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (**Приложение 23**)
17. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (**Приложение 24**)
18. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (**Приложение 25**)

**Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов**

<b>№ пп</b>	<b>Наименование нормативного документа, регистрационные данные</b>
<b>Федеральные законы</b>	
1	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2	Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» ( в ред. ФЗ от 27.12.2018 № 511-ФЗ)
3	Федеральный закон РФ от 04.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»
4	Гражданский кодекс Российской Федерации
5	Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
6	Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (в ред. ФЗ от 29.07.2018 № 250-ФЗ)
7	Федеральный закон от 09.01.1996 № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения» (ред. ФЗ от 19.07.2011 № 248-ФЗ)
8	Федеральный закон от 21.11.2011 № 323 - ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" (ред. ФЗ от 27.12.2018 № 511-ФЗ)
9	Федеральный закон от 18.06.2001 » № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»
10	Федеральный закон от 30.03.1990 № 38-ФЗ «О предупреждении распространения в РФ заболевания вызываемого ВИЧ»
11	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. ФЗ от 23.04.2018 № 101-ФЗ)
12	Федеральный закон от 26.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
13	Федеральный закон от 04.05.2011 № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» (ред. ФЗ от 27.12.2018 № 498-ФЗ)
14	Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ред. ФЗ от 29.07.2018 № 272-ФЗ)
15	Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.2008 № 88-ФЗ
16	Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» от 02.06.2008 № 90-ФЗ
17	Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178-ФЗ
<b>Санитарные правила и нормы</b>	
18	СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
19	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» от 26.09.2001 № 24 (с изменениями и дополнениями от

	07.04.2009, №20, от 25.02.2010 №10, от 28.06.2010 №74)
20	СанПиН 2.2.1. /2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» от 8 апреля 2003 № 34 (изменениями на 15.03.2010)
21	СанПиН2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ 01.10.1996 № 21
22	СанПиН42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территориальных населенных мест» от 05.08.1988 года № 4690-88
23	СанПиН3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
24	СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемические требования к обращению с медицинскими отходами»
25	СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»
26	СанПиН3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» от 22.08.2014 № 50
27	СанПиН2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (с изменением №1 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы. СанПиН 2.1.7.1287-03» от 25.04.2007 № 20)
28	СанПиН2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обеззараживанию отходов производства и потребления» от 30.04.2003 № 80
29	СанПиН2.2.0. 555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин» от 28.10.1996 № 32
30	СанПиН2.4.6.2553-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста» от 30.09.2009 № 58
31	СанПиН2.2.1/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно–вычислительным машинам и организации работ» (СанПиН 2.2.2/2.4.2198-07 – изменение №1, СанПиН2.2.2/2.4.2620-10 – изменение №2, СанПиН 2.2.2/2.4.2732-10 - изменение №3 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»)
32	СанПиН2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях» (с изменением №1 – СанПиН 2.1.8/2.2.4.2490-09)
33	СанПиН 2..2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений»
34	СанПиН 2.1.6..1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»
35	СанПиН 2.2.3.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»
36	СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности» (НРБ-99/2009)
37	СанПиН2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» от 14.11.2001 № 36 (с изменениями на 06.07.2011)
38	СанПиН2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» от 22.05. 2003 № 98
39	СанПиН2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» от 19.01.2005 № 3 (с изменениями на 27.06.2008)
40	СанПиН 2.6.1.2750-10 «Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счет природных источников ионизирующего излучения»
<b>Санитарные правила</b>	

41	СП1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» Изменения и дополнения № 1 к СП1.1.1058-01»
42	СП2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания и оборотоспособности в них пищевых продуктов» (СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения № 4 к санитарно-эпидемиологическим правилам СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»)
43	СП2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности» (ОСПОРБ-99/2010)
44	СП3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
45	СП3.1.1.2343-08 «Профилактика полиомиелита в постсертификационный период»
46	СП3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» от 22.10.2013 № 60 (с изменениями от 06.02.2015)
47	СП3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций" от 18.11.2013 № 63
48	СП3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» от 22.10.2013 № 57
49	СП3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша» (пункты 1.1-10.2)
50	СП3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группа А) инфекции»
51	СП3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
52	СП3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
53	СП3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»
54	СП3.3.2.23332-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики, аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения»
55	СП3..3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»
56	СП3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
57	СП3.1.2.2512-09 «Профилактика минингококковой инфекции»
58	СП3.1.2.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»
59	СП3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
60	СП3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
61	СП3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
62	СП3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» от 9.10.2013 № 53 (с изменениями на 5.1.2017)
63	СП3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии» (пункты 1.1-15.5)
64	СП3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»
65	СП3.1.2626-10 «Профилактика легионеллеза»
66	СП3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» в ред. изменений № 1, утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 20.12.2013
67	СП3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа» с изменениями и дополнениями
68	СП3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

69	СП2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности» (ОСПОРБ-99/2010)
70	СН2.2.4/2.1.8.562–96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
71	СН2.2.4/2.1.8.583-96 «Инфразвук на рабочих местах, в жилых и общественных помещениях и на территории жилой застройки»
<b>Гигиенические нормативы</b>	
72	ГН2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
73	ГН2.1.6.1338-03 «ПДК загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населённых мест»
74	ГН2.1.7.2197-09 «Почва, очистка населённых мест, бытовые и промышленные отходы, санитарная охрана почвы»
75	ГН2.1.7.2041-06 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в почве» от 23.01.2006 № 1 (с изменениями на 26.06.2017)
<b>Приказы, постановления</b>	
76	Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
77	Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11.04.2012 №360-п «О совершенствовании системы организации и проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников Свердловской области»
78	Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области от 18.06.2008 №9 «О вакцинопрофилактике гепатита А и дизентерии Зонне в Свердловской области»
79	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 №152н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок»
80	Приказ от 01.10.2014 №1245-П «Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской области»
81	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
82	Постановление Главного государственного санитарного врача по Свердловской области от 29.08.1996 №01/1-189 «Об упорядочении профилактических медицинских осмотров и внедрении на территории Свердловской области личной медицинской книжки»
83	Приказ МЗ РФ и МО РФ от 30.06.1992 №186/272 «Совершенствование системы медицинского обеспечения детей в общеобразовательных учреждениях»
84	Приказ МЗ РФ от 14.03.1995 №60 «Об утверждении инструкции по проведению проф. осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов»
<b>Руководства, методические указания</b>	
85	Р2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда» от 29.07.2005
86	Р3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещении»
87	МУ3.2.1756-03 «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»

<b>Технические регламенты таможенного союза</b>	
88	ТР ТС 008/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек» от 23.09.2011 № 798
89	ТР ТС 025/2012 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32
90	ТР ТС 023/2011 Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882
91	ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9.10.2013 № 68
92	ТР ТС 033/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9.10.2013 № 67
93	ТР ТС 029/2012 Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 № 58
94	ТР ТС 007/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797
95	ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769
96	ТР ТС 022/2011 Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881
97	ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880
98	ТР ТС 015/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности зерна», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 874
99	ТР ТС 034/2013 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности масложировой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883
100	ТР ТС 034/2013 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 68
101	Технический регламент таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34



**Перечень оборудования пищеблока  
Здание 1 (переулок Утренний, 3)**

<b>Наименование помещения</b>	<b>Оборудование</b>
<b>Кладовая</b>	Стеллажи – 2, подтоварник – 2, ларь морозильный – 1, холодильник - 2
<b>Сырой цех</b>	Производственные столы – 4, картофеле очистительная машина – 1, овощерезательная машина – 2, мясорубка электрическая – 1, весы электронные – 1, моечная ванная 2-х секционная – 2, полка навесная – 2, раковина для мытья рук – 1, рециркулятор – 1, холодильник - 2
<b>Горячий цех</b>	Производственные столы – 3, плита электрическая – 1, зонт вытяжной – 1, зонт приточно-вытяжной – 1, пароконвектомат – 1, тестомес – 1, машина протирачная – 1, кипятильник – 1, магистральный фильтр для очистки воды – 2, шкаф для хлеба – 1, холодильник – 3, всы электронные – 1, подставка – 5, полки навесные – 3, ванная 1-секционная – 2, раковина для мытья рук – 1, рециркулятор – 1
<b>Моечная кухонной посуды</b>	Стеллаж – 1, ванная 2-х секционная – 1, водонагреватель – 1, полки навесная - 2

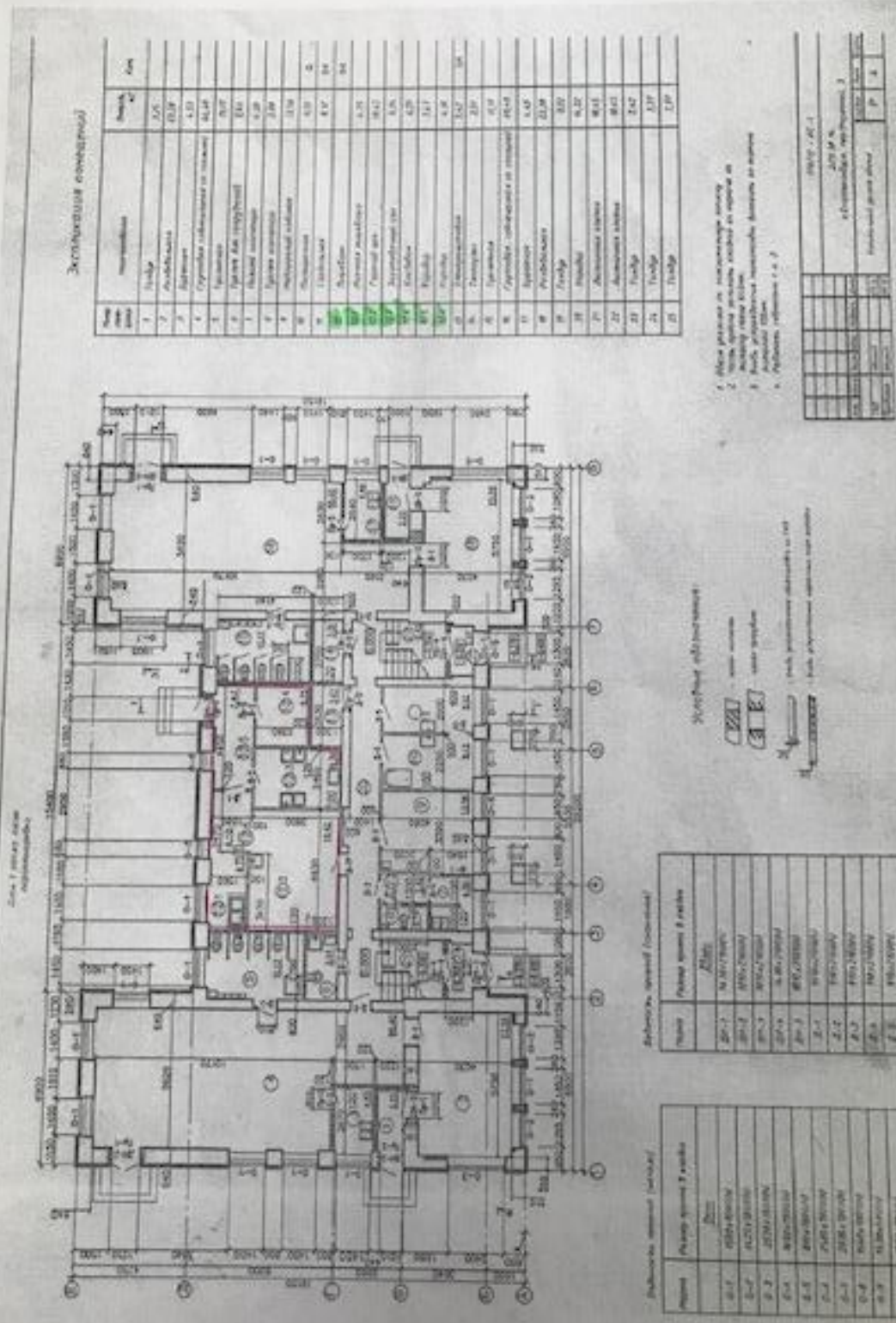
**Перечень оборудования пищеблока  
Здание 2 (переулок Утренний, 4)**

<b>Наименование помещения</b>	<b>Оборудование</b>
<b>Сырой цех</b>	Производственные столы – 4, картофеле очистительная машина – 1, овощерезательная машина – 1, мясорубка электрическая – 1, весы – 1, моечная ванная 2-х секционная – 2, полка навесная – 2, раковина для мытья рук – 1, рециркулятор – 1
<b>Горячий цех</b>	Производственные столы – 4, плита электрическая – 1, шкаф жарочный – 1, зонт приточно-вытяжной – 1, машина протирачная – 1, кипятильник – 1, магистральный фильтр для очистки воды – 2, шкаф для хлеба – 1, холодильник – 3, подставка – 2, полка навесная – 3, ванная 1-секционная – 1, раковина для мытья рук – 1, рециркулятор – 1
<b>Моечная кухонной посуды</b>	Стеллаж – 2, ванная 2-х секционная – 1, полка навесная - 2

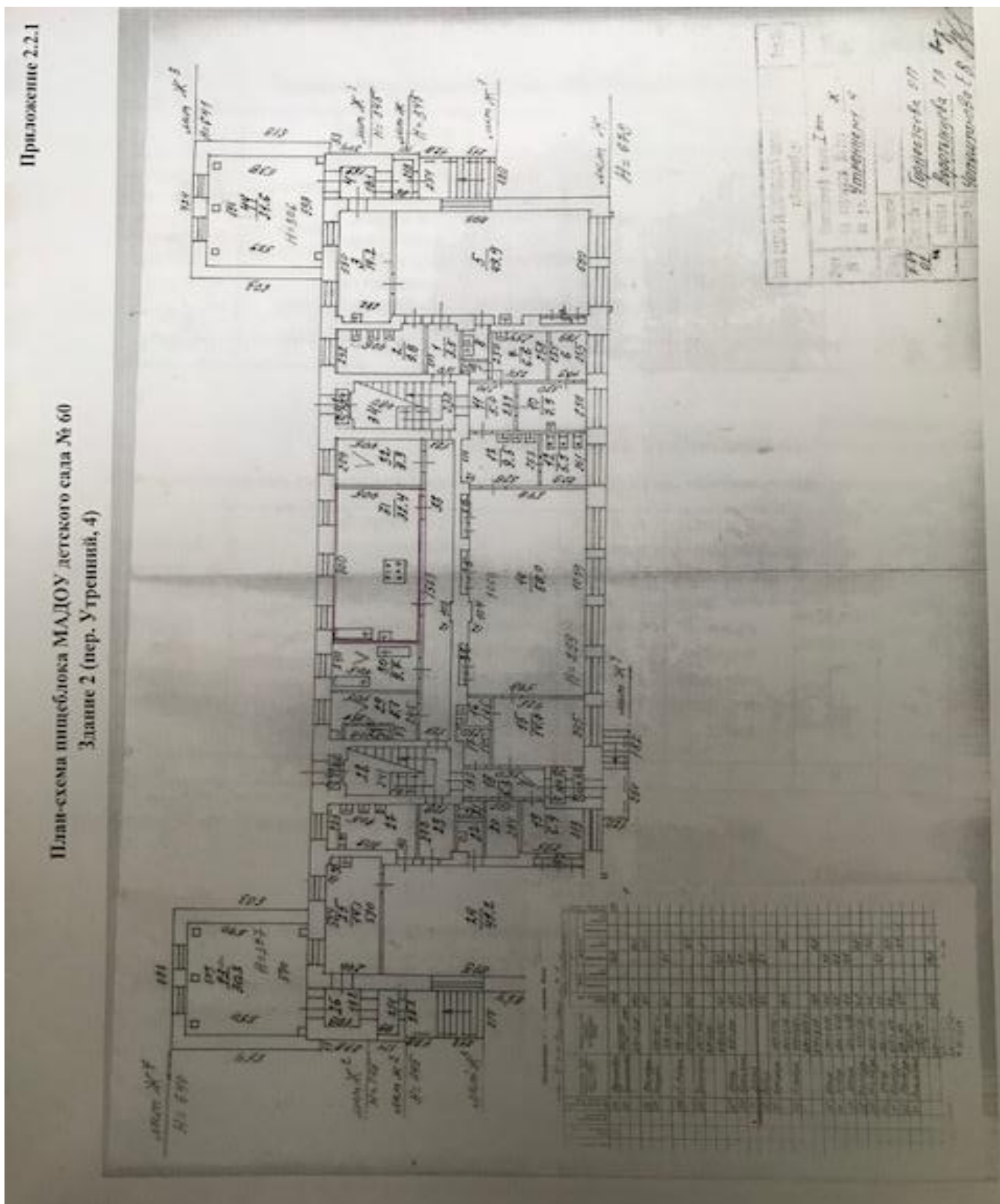
План-схема пищеблока МАДОУ детского сада № 60  
Здание 1 (пер. Утренний,3)

Приложение 2.2

План-схема пищеблока МАДОУ детского сада № 60  
Здание 1 (пер. Утренний,3)



План-схема пищеблока МАДОУ детского сада № 60  
Здание 2 (пер. Утренний, 4)



**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

по Приложению N 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13 (образец)

**Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

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	7	8	9

-----  
Примечание:

<\*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

по Приложению N 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании**

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
	1	2	3	4	5	6

Журнал учета температуры и влажности в кладовой

Наименование кладовой	Месяц/дни: (t в °C)					
	1	2	3	4	5	6

Технологическая карта

Приложение 5

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 60  
УТВЕРЖДАЮ: Взаимодействующий  
г. Б. 2016 г. 11.11.2016

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.1.068/1

Наименование блюда: Борщ с фасолью на мясном бульоне со сметаной

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,009
Петрушка зелень	Дети	0,002	0,002
Чеснок	Дети	0,001	0,00054
Сметана	Дети	0,004	0,004
Капуста	Дети		0,032
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
Фасоль	Дети	0,008	0,008
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
Лук	Дети	0,008	0,00672
Картофель	Дети		0,018
Вода	Дети	0,24	0,24
Свекла	Дети		0,023

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):  
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00174
Жиры, г	0,0026
Углеводы, г	0,00945
Калорийность, ккал	50,88644
B1, мг	
B2, мг	
C, мг	
Ca, мг	
Fe, мг	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (граммы):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	2,4

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:  
Технология приготовления  
Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящей водой и варить до неполного разваривания фасоли (минут 25-30). Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты. В кипящий бульон с фасолью положить мелко нарезанный картофель, варить 7-10 минут. Подготовленные овощи: морковь, репчатый лук мелко нарезать, белокочанную капусту нашинковать соломкой и добавить в кипящий бульон с фасолью и картофелем. За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу, соль, сахар. В готовый борщ положить



**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Кол-во пит.	Общее кол-во внесенного витам. препарата, гр.	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Прем.
1	2	3	4	5	6	7	8

**Приложение 7.1**

по Приложению N 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13

*Таблица 1 (образец)*

**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.

**Приложение 7.2**

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

**Система оценки бракеража готовой продукции**

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

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

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

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

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

*Примечание:* система оценок вклеивается и 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.

**Приложение 8**  
по Приложению N 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13

## **Пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей**

<b>Мясо и мясопродукты</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• мясо диких животных</li> <li>• коллагенсодержащее сырье из мяса птицы</li> <li>• мясо третьей и четвертой категории</li> <li>• мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%</li> <li>• субпродукты, кроме печени, языка, сердца</li> <li>• кровяные и ливерные колбасы</li> <li>• непотрошенная птица</li> <li>• мясо водоплавающих птиц</li> </ul>
<b>Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов</li> <li>• блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель)</li> </ul>
<b>Консервы</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток</li> </ul>
<b>Пищевые жиры</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры</li> <li>• сливочное масло жирностью ниже 72%</li> <li>• жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы</li> </ul>
<b>Молоко и молочные продукты</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных</li> <li>• молоко, не прошедшее пастеризацию</li> <li>• молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров</li> <li>• мороженое</li> <li>• творог из непастеризованного молока</li> <li>• фляжная сметана без термической обработки</li> <li>• простокваша "самоквас"</li> </ul>
<b>Яйца</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• яйца водоплавающих птиц</li> <li>• яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой"</li> <li>• яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам</li> </ul>
<b>Кондитерские изделия</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы</li> </ul>
<b>Прочие продукты и блюда</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.)</li> <li>• первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления</li> <li>• крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями</li> </ul>

• грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные
• квас, газированные напитки
• уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы, и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы
• маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку
• кофе натуральный
• ядра абрикосовой косточки, арахиса
• карамель, в том числе леденцовая
• продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%)

## Приложение 9

### Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ пп	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб
1	2	3	4	5	6

## Приложение 10.1

### Анализ рисков при закупке, приеме продуктов от поставщиков в кладовую Учреждения и последующей передаче на пищеблок

Риски при закупке, приеме продуктов от поставщиков в кладовую Учреждения и последующей передаче на пищеблок	Корректирующие действия при возникновении нарушений
Отсутствие установленной нормативными документами сопроводительной документации	Отказ в приемке продуктов
Несоответствие наименований продукции в документах	Отказ в приемке продуктов
Повреждение тарной упаковки продуктов	Отказ в приемке продуктов
Несоответствие качества продукции заявленным требованиям	Отказ в приемке продуктов
Несоблюдение требований к транспортировке продуктов питания	Отказ в приемке продуктов



**Карта контрольных точек технологического процесса  
на пищеблоке Учреждения**

Наименование этапов в критических точках технологического процесса	Параметры, подлежащие контролю	Методы контроля	Периодичность контроля, формы регистрации, хранения информации
<b>1. Приемка сырья, пищевых продуктов</b> 1.1. Санитарное состояние автотранспорта	-наличие санитарного паспорта на транспорт, санитарное содержание -наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора)	Визуальный	При получении сырья и пищевых продуктов  Журнал учета транспортировки
1.2. Условия транспортировки	-наличие нестандартного оборудования -температура (для скоропортящихся продуктов)	Визуальный Термометрия Учет времени	
1.3. Поступающее сырье, пищевые продукты	-время транспортировки (для скоропортящихся продуктов) -наличие сопроводительных документов -внешний вид упаковки, продукта, соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации -температура (для молочной продукции)	Визуальный  Органолептический  Термометрия	При получении сырья и пищевых продуктов, журнал контроля поступающей продукции
<b>2. Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дезинфицирующих средств</b>	-наличие сопроводительных документов -их соответствие маркировке, виду материала	Визуальный	При получении упаковочных материалов, посуды, тары и т.д.
<b>3. Хранение сырья, пищевых продуктов</b> 3.1. Условия хранения  3.2. Сроки хранения	-температурный режим складских помещений (температура, влажность), холодильного оборудования -срок хранения	Термометрия  Контроль сроков	Ежедневно, Журнал контроля условий хранения  Ежедневно

<b>4. Технологический процесс</b> 4.1. Подготовка сырья и пищевых продуктов	-перетаривание продуктов -очистка, обмывка тары	Визуально Термометрия Контроль	Ежесменно
4.2. Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)  4.3. Раздача	-первичная холодная обработка, сырья (очистка овощей, дефростация мяса, просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях) -температура обработки -время термообработки, охлаждения -кол-во продукта -температура при раздаче -срок хранения	Контроль времени, масса (толщина слоя продукта)  Термометрия, контроль времени	Ежесменно  Для горячих блюд – 1 раз в течение срока реализации на раздаче (не более 2 часов), для направленных салатов – в течение срока хранения (на более 2 часов)
<b>5. Требования к готовой продукции</b>	-органолептические показатели  -микробиологический контроль пищи -на соответствие продукции на НД	Ежедневно Суточная проба Журнал бракеража готовых блюд Лабораторные исследования (до 5 проб) Лабораторные исследования на белки, жиры, углеводы, калорийность	1 раз в 3 месяца  1 раз в 3 месяца  1 раз в год
<b>6. Контроль системы водоснабжения</b> 6.1. Питьевая вода централизованной системы (контроль санитарно-химических показателей воды из распределительной сети централизованного водоснабжения) 6.2. Контроль санитарно-	-запах, цветность, мутность, привкус, содержание железа 2 раза в год  -запах, цветность, мутность, рН,	Лабораторные исследования  Лабораторные исследования	2 раза в год  При установке фильтров - 1 раз в

химических показателей воды после фильтра доочистки 6.3.Горячая вода	окисляемость перманганатная, хлороформ, марганец, железо, алюминий -температурный режим	Термометрия	квартал  Ежедневно
<b>7. Санитарная обработка</b> 7.1. Помещений, оборудования, инвентаря	-наличие и соблюдение графика генеральных уборок -качество проведения обработки: смывы на БГКП смывы на гельминты	Визуально  Лабораторный контроль	Не реже 1 раза в неделю  Не реже 1 раза в квартал, при отработке н/у результатов  2 раза в год, при отработке н/у результатов продукции на гельминты
7.2. Тары, посуды	-наличие инструкций по обработке посуды и оборудования -соблюдение режима мойки: -температура, концентрация растворов -качество проведения обработки столовой посуды (смывы на БГКП)	Визуально  Термометрия Лабораторный контроль	Постоянно, при замене видов дезинфицирующих средств 2 раза в смену при ручной мойке
7.3. Автотранспорта	-своевременность и эффективность санитарной обработки транспорта	Визуально	Не реже 1 раза в квартал  Ежедневно
<b>8. Производственный и обслуживающий персонал</b> 8.1. Соблюдение правил личной гигиены	-внешний вид персонала -обработка рук после туалета, пред началом работы	Визуальный контроль	Ежедневно
8.2. Своевременность прохождения медицинских осмотров	-контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров -опрос на наличие у персонала или в семье инфекционных заболеваний		1 раз в год
8.3. Осмотр	-осмотр открытых частей		Ежедневно до начала работы

персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания	тела		
--	------	--	--

**Приложение 10.2**  
по Приложению N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13

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

<b>Мясо и мясопродукты</b>
• говядина I категории
• телятина
• нежирные сорта свинины и баранины
• мясо птицы охлажденное (курица, индейка)
• мясо кролика
• сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки
• субпродукты говяжьи (печень, язык)
<b>Рыба и рыбопродукты</b>
• треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты
<b>Яйца куриные</b>
• в виде омлетов или в вареном виде
<b>Молоко и молочные продукты</b>
• молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное
• сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко
• творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке
• сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста)
• сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки
• кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша
• сливки (10% жирности)
• мороженое (молочное, сливочное)
<b>Пищевые жиры</b>
• сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности)
• растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда
• маргарин ограниченно для выпечки
<b>Кондитерские изделия</b>
• зефир, пастила, мармелад
• шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю
• галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей)
• пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема)
• джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска
<b>Овощи</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая</li> </ul>
<b>Фрукты</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• сухофрукты</li> </ul>
<b>Бобовые</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• горох, фасоль, соя, чечевица</li> </ul>
<b>Орехи</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• миндаль, фундук, ядро грецкого ореха</li> </ul>
<b>Соки и напитки</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• кофе (суррогатный), какао, чай</li> </ul>
<b>Консервы</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• лосось, сайра (для приготовления супов)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• компоты, фрукты дольками</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• баклажанная и кабачковая икра для детского питания</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• зеленый горошек</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• кукуруза сахарная</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• фасоль стручковая консервированная</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• томаты и огурцы соленые</li> </ul>
<b>Хлеб</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения</li> </ul>
<b>Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах</b>

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

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

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

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

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

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

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

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

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ детского сада № 60  
\_\_\_\_\_ В.В. Пантюхина

### Процедура мониторинга и корректирующих действий

№ пп	Критические точки контроля	Мероприятия	Корректирующие действия при обнаружении нарушений
1	<b>Приёмка сырья</b>	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования	В случае обнаружения некачественного сырья составляется акт, и сырьё возвращается поставщику
2	<b>Хранение поступающего пищевого сырья</b>	Проверка осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах	Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья – после проведенных лабораторных исследований: а) при хороших результатах – сырьё отправляют на термообработку; б) при отрицательных результатах – сырьё утилизируется
3	<b>Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий</b>	Процесс приготовления пищевой продукции кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 и утвержденных заведующим Учреждения 20-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для ДОУ. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) – температура приготовления свыше 100 <sup>0</sup> С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры варятся при температуре свыше 100 <sup>0</sup> С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.	После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков – его отправляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале
4	<b>Условия хранения салатов при раздаче</b>	Контроль (визуальный) за приготовлением и раздачей	Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются. В противном случае – утилизируются

			(составляется акт утилизации)
5	<b>Температура в холодильных установках, температура и влажность (гигрометром), условия хранения в складских помещениях</b>	Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях с отметкой в соответствующих журналах	В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются
6	<b>Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции</b>	Контроль (визуальный) за реализацией готовой продукции	Пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы

### Приложение 12.1

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

Периодичность проведения уборки, мойки	Дезинфекция		Дератизация и дезинсекция
	В нормальном режиме	При карантине	
Ежедневно	Бактерицидной лампой по графику Моющими средствами при обработке посуды и поверхностей согласно инструкции	Согласно инструкциям при различных видах карантина	Ежемесячно, а так же по мере потребности обслуживающей организацией

### Приложение 12.2

#### График генеральной уборки пищеблока

<b>Понедельник</b>	Мытьё окон, чистка отстойников
<b>Вторник</b>	Чистка полов, плинтусов
<b>Среда</b>	Мытьё столов и стеллажей
<b>Четверг</b>	Мытьё стен, дверей и батарей
<b>Пятница</b>	Мытьё 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
1	2	3

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

**Приложение 13**

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

Источник возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений
<p>Сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников</p>	<p>Производственный контроль, который включает:</p> <p>1.1.Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.</p> <p>1.2.Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.</p> <p>1.3.Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.</p> <p>1.4.Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>1.5.Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.</p> <p>1.6.Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.</p> <p>1.7.Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.</p>

**График выдачи пищи**  
Здание 1 (пер. Утренний, 3)

	<i>Старшая группа № 1</i>	<i>Старшая группа № 2</i>	<i>Подготовительная группа № 1</i>	<i>Подготовительная группа № 2</i>
<i>Завтрак</i>	8.10	8.15	8.20	8.30
<i>II завтрак</i>	10.05	10.10	10.40	10.45
<i>Обед</i>	12.15	12.20	12.25	12.30
<i>Полдник</i>	16.05	16.10	16.15	16.20

*Здание 2 (пер. Утренний, 4)*

	<i>Группы</i>					
	<i>Младшая</i>	<i>Средняя</i>	<i>Старшая № 3</i>	<i>Старшая № 4</i>	<i>Подготовительная № 3</i>	<i>Подготовительная № 4</i>
<i>Завтрак</i>	8.10	8.15	8.20	8.25	8.30	8.35
<i>II завтрак</i>	9.55	10.00	10.05	10.10	10.40	10.45
<i>Обед</i>	12.10	12.15	12.20	12.25	12.30	12.35
<i>Полдник</i>	16.05	16.10	16.15	16.20	16.25	16.30

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями**

<b>№ пп</b>	<b>Наименование должности</b>
1	Воспитатель
2	Грузчик
3	Делопроизводитель
4	Дворник
5	Заведующий
6	Заместитель заведующего по АХЧ
7	Заместитель заведующего по ВМР
8	Инструктор по физической культуре
9	Кастелянша
10	Кладовщик
11	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды
12	Младший воспитатель
13	Музыкальный руководитель
14	Повар
15	Подсобный рабочий
16	Рабочий по комплексному обслуживанию здания
17	Сторож
18	Уборщик служебных помещений
19	Учитель-логопед
20	Швея

**Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению,**  
согласно приказу МЗ РФ от 29.06.2002 «О профессиональной гигиенической подготовке и  
аттестации должностных лиц и работников организации»

<b>№ пп</b>	<b>Наименование должности</b>	<b>Периодичность профессионально-гигиенического обучения</b>
1	Воспитатель	1 раз в 2 года
2	Грузчик	1 раз в 2 года
3	Делопроизводитель	1 раз в 2 года
4	Дворник	1 раз в 2 года
5	Заведующий	1 раз в 2 года
6	Заместитель заведующего по АХЧ	1 раз в 2 года
7	Заместитель заведующего по ВМП	1 раз в 2 года
8	Инструктор по физической культуре	1 раз в 2 года
9	Кастелянша	1 раз в 2 года
10	Кладовщик	1 раз в год
11	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды	1 раз в 2 года
12	Младший воспитатель	1 раз в год
13	Музыкальный руководитель	1 раз в 2 года
14	Повар	1 раз в год
15	Подсобный рабочий	1 раз в 2 года
16	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	1 раз в 2 года
17	Сторож	1 раз в 2 года
18	Уборщик служебных помещений	1 раз в 2 года
19	Учитель-логопед	1 раз в 2 года
20	Швея	1 раз в 2 года

Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ детского сада № 60  
\_\_\_\_\_ В.В. Пантюхина

### **Политика МАДОУ детского сада № 60 качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МАДОУ детского сада № 60 в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство МАДОУ детского сада № 60 несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 60  
МАДОУ детский сад № 60**

---

620025 г. Екатеринбург, переулок Утренний, 3  
E-mail: [madou60.or@yandex.ru](mailto:madou60.or@yandex.ru)  
Телефон/факс: 8 (343) 252-35-53/252-35-53  
ИНН 6685037867 КПП 668501001 ОГРН 1136685014872

**ПРИКАЗ**

**«О создании рабочей группы по внедрению принципов ХАССП,  
утверждении программы ХАССП»**

от 01.04.2017

№ 36/2 - 0

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП),

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МАДОУ детском саду № 60 по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:  
Координатор Пантюхина В.В., заведующий МАДОУ детского сада № 60  
Технический секретарь Лесковец Е.В., заместитель заведующего по АХЧ  
Члены рабочей группы: Кравченко Н.Д., кладовщик, Носкова О.М., заместитель заведующего по ВМР, Сайдуллина А.А., воспитатель
2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МАДОУ детского сада № 60
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
  - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
  - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
  - координация работы группы;
  - обеспечение выполнения согласованного плана;
  - распределение работы и обязанностей;
  - обеспечение охвата всей области разработки.
8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП доведение до исполнителей решения группы.

9. Заведующему МАДОУ детского сада № 60, заместителю заведующего по АХЧ (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания
10. Дополнительно включать в Программу проверки:
  - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
  - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
  - проверку выполнения предупреждающих действий;
  - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
  - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
  - актуализацию документов.
11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП.
12. Данный приказ довести до сведения работников.
13. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ детского сада № 60 В.В. Пантюхина

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

№ пп	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра

**Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока**

№ пп	Ф.И.О. работника пищеблока<*>	Должность

по Приложению N 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Журнал здоровья персонала**

№ пп	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:								
			1	2	3	4	5	6	7	...	

-----  
Примечание:

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

<\*\*\*> Условные обозначения:

Зд. – здоров

Отстранен - отстранен от работы

Отп. - отпуск

В – выходной

Бл - больничный лист

**Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе**  
Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Дата	Условия обеззараживания (в присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервал между сеансами облучения)
					Вкл.	Выкл.	
1	2	3	4	5	6	7	8

**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

Заведующий МАДОУ детского сада № 60

Заместитель заведующего по АХЧ

**Условные обозначения**

- частично покрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения)
- полностью покрашенные знаки - не соответствует требованиям
- не покрашенные знаки - полностью соответствует требованиям.



Журнал мониторинга по принципам ХАССП

<b>Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу</b>	
Дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1)
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2)
	Контроль санитарно- гигиенического состояния кладовой Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 23)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)
	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7.1. 7.2)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)
	Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 20)
	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 21)
	Журнал здоровья персонала (Приложение 21)
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 22)
	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 4.2)
	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 25)
	Личные медицинские книжки каждого работника
	Примечание

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

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

№ пп	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
1	2	3	4	5	6	7

**Приложение 26.1**

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

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

**Таблица 1**

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых  
веществах для детей возрастных групп**

	0 - 3 мес.	4 - 6 мес.	7 - 12 мес.	1 - 2 года	2 – 3 года	3 - 7 лет
Энергия, Ккал	115 <*>	115 <*>	110 <*>	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
<*> в т.ч. животный (%)				70	65	60
<***> г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
Жиры, г	6,5 <*>	6 <*>	5,5 <*>	40	47	60
Углеводы, г	13 <*>	13 <*>	13 <*>	174	203	261

-----  
Примечание:

<\*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<\*> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

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**

**Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи, в %**

<b>Для детей с круглосуточным пребыванием</b>	<b>Для детей с дневным пребыванием (8 – 10 часов)</b>	<b>Для детей с дневным пребыванием (12 часов)</b>
Завтрак (20 - 25%)	Завтрак (20 - 25%)	Завтрак (20 - 25%)
2 завтрак (5%)	2 завтрак (5%)	2 завтрак (5%)
Обед (30 - 35%)	Обед (30 - 35%)	Обед (30 - 35%)
Полдник (10 - 15%)	Полдник (10 - 15%)	Полдник (10 - 15%)
Ужин (20 - 25%)	Ужин (20 - 25%)	Ужин (20 - 25%)
Второй ужин – (до 5%) – дополнительный прием пищи перед сном – кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием		*вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30-35%)

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

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

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

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению 5.

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 должны соответствовать таблице 3.

**Таблица 3**

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи, в граммах**

<b>Возраст детей</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Полдник</b>	<b>Ужин</b>
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

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

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

8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

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

10. В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и

профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

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

## Приложение 26.2

### Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

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

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

Стулья, 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

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

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

Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

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

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

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

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

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

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

17. Мочалки для мытья детей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после использования замачиваются в дезинфицирующем растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в чистых матерчатых мешках.

18. 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.

## Приложение 26.3

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

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

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, 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.

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

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

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

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

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

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;
- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;
- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрасы 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).

2.5. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

## **Приложение 26.4**

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

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

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

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

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение 19).



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

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

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

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

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

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

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

## Приложение 26.5

### 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.