

**И.о, заведующего муниципального бюджетного
дошкольного
образовательного учреждения- детский сад № 212
Степанова П. В.**

Приказ № 68-О от 11.11.2025



Программа ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад 212.

**Екатеринбург. Верх Исетский район
ноябрь 2025 г.**

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

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя), объекта	МБДОУ- детский сад №212
2.	Юридический адрес	620034 г.Екатеринбург, ул.Черепанова, 30а
3.	Фактический адрес	620034 г.Екатеринбург, ул.Черепанова, 30а
4.	Электронная почта	detki212@mail.ru
5.	Сайт	212.tvoysadik.ru
6.	ИНН/КПП	6658401605 / 665801001
7.	ОГРН	1126658000314
8.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	И.О.заведующего муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детский сад № 212 Степанова Полина Викторовна, действующий на основании Устава.
9.	Телефоны руководителя, заместителя	Тел./факс(343) 227-19-12
10.	Численность работающих на пищеблоке	Всего работающих-4 человека.
11.	Вид деятельности услуг	Осуществление образовательной деятельности по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.

Законодательство по ХАССП в 2025 году- вступление.

Законодательство Российской Федерации предусматривает в обязательном порядке, для предприятий, выпускающих продукты питания, а также общепита, соблюдение требований по разработке, внедрению и поддержанию Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» в статье 10 — “Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации” звучит следующим образом:

1.Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2.При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР — Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

В действующем с 1 января 2021 года СанПиН 2.3/2.4.3590-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения” данное требование отражено в пункте 2.1 статьи II: 2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции **НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points**), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4.1.3049-13 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» от 27.04. 2024, и иными актами согласно

Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов»

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в –муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении- муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детский сад № 212,(далее по тексту- МБДОУ) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (далее по тексту - ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 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 МБДОУ

Приложение 2.2 Схема поточности персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции МБДОУ

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения пищеблока оборудованием в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13

1. Приложение 2.3. Схема пищеблока МБДОУ, расположение цехов пищеблока.

2. 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 отдельными 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 МБДОУ обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете заместителя заведующего по административно-хозяйственной части.

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

3.8. 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.

3.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье ветошью 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.

3.10. 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.

3.11. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разби-

рают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

3.12. 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.

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

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

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

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

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

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

3.14. Для обеззараживания посуды на период карантина в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

3.15. 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.

3.16. 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

специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.17. 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.

3.18. 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 МБДОУ 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.

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 таре поставщика, завернутыми в пергамент, в лотках.

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

Сметана, творог хранятся в таре поставщика.

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; кваше-

ные, 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 др).

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 отдельного 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 (если он есть). При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 5 «Сборник технологических карт»), 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.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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 за-

правки 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.

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

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

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

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

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

Приложения 7.1. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).

Приложения 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.

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

=использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 8;

=изготовление на пищеблоке 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 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 эксплуата-

ционной документацией (инструкцией) изготовителя.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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:

сопряженные 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- перечень ККТ -таблица № 14 в программе производственного контроля

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 и последующей передаче на пищеблок.

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 МБДОУ 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.

В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции.

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, 4.3).

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в МБДОУ

основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденных заведующим 20-дневном меню и 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 за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

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

Приложение 4.1. Журнал учета температуры в холодильном оборудовании

Приложение 4.2. Журнал учета показаний гигрометра (овощехранилище)

Приложение 4.3. Журнал учета показаний гигрометра (склад)

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение 13, 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 поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в МБДОУ (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 технологических картах к 20-дневному меню МБДОУ, 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 рецептов; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответ-

ствие 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 27.

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

Приложение 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 № 29).

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 за наличием 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 за качеством пищевой продукции должен осуществляться в

соответствии с настоящей программой ХАССП.

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 руководитель МБДОУ и лицо, назначенное по приказу.

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

МБДОУ в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с Приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29 н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры», в соответствии со следующими перечнями:

Приложение № 30. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 31. 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
3. продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и
4. технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
5. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии
6. на право деятельности.
7. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних
8. сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
9. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
10. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» организацию санитарно-гигиенического обучения персонала МБДОУ

**Выполнение принципов ХАССП в МБДОУ.
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 технический 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 технического 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

9.7. продукции исполняют требования СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно:

Приложение 24. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Приложение 25. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

Приложение 26. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

Приложение 27. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

Приложение 28. Требования к соблюдению санитарных правил

10. Документация программы ХАССП в МБДОУ .

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 доку

10.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов. (Приложение 1);
- 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:

Приложение 3.1. Журнал бракеража поступающей продукции

Приложение 3.2. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок

Приложение 3.3. Журнал входного контроля за поступающей молочной продукцией

Приложение 4.1. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Приложение 4.2. Журнал учета показаний гигрометра (овощехранилище)

Приложение 4.3. Журнал учета показаний гигрометра (склад)

Приложение 5. Сборник технологических карт

Приложение 6. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Приложение 7.1. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)

Приложение 9. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

Приложение 11. Журнал учета проведения генеральных уборок на пищеблоке.

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

Приложение 12.3. Журнал учета дезинфекции и дератизации.

Приложение 17. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в том числе связанных с выдачей пищи)

Приложение 18. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

Приложение 19. Журнал здоровья персонала

Приложение 20. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Приложение 21. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Приложение 22. Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Приложение 23. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.

Приложение 24 Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Приложение 25 Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

- ☑ Приложение 26 Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях
- ☑ Приложение 27 Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
- ☑ Приложение 28 Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений
- ☑ Приложение 29 Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений
- ☑ Приложение 30 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями

Приложение 1.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью по состоянию на 11.11.2025 (сверка актуальной документации проведена 28.10.2025г.)

Федеральные законы, Гражданский кодекс

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
4. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
5. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
6. Федеральный закон от 04.05.2011 № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности».
7. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

8. Гражданский кодекс Российской Федерации.\
9. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании" (с измен... garantx.ru 1/42
Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании" (с изменениями и дополнениями)
10. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями)

Технические Регламенты Таможенного Союза

1. Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011).
2. ТРТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
3. Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011.
4. Технический регламент таможенного союза 005/ 2011 «О безопасности упаковки».
5. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». (ТР ТС 023/2011)
6. ТРТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
7. ТРТС034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Санитарные правила и нормы (СанПиН)

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
2. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
3. СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности» (НРБ-99/2009).
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Санитарные правила (СП)

1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
 2. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
 3. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
 4. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01».
 5. СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.
 6. СП 3.1.2837-11 «Эпидемиологический надзор и профилактика вирусного гепатита А».
 7. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
- Внимание! Срок действия документа ограничен 01.01.2024.
8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28.

ГОСТы

ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» от 27.04.2024.

ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны».

ГОСТ 30494-11 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях».

- ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
- ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
- ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП

- Методическое Пособие Применение Принципов ХАССП
- Методические Рекомендации Роспотребнадзора (МР 5.1-2014). Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Кодексы

- Кодекс Алиментариус. Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов. САС/RCP 1-1969 General Principles of Food Hygiene, 2003 г.

Приказы и постановления

1. Приказ Министерства здравоохранения СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения». Этот документ входит в профессиональные справочные системы «Кодекс и Техэксперт» МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР ПРИКАЗ от 4 октября 1980 года N 1030 Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения (с изменениями на 31 декабря 2002 года) .

2. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.» (вместе с "Сан-ПиН 3.3686-3 Санитарные правила и нормы...")

3. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ».

4. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом».

5. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Методические рекомендации, методические указания- актуально на ноябрь 2025г.

1. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов Х АССП Методические рекомендации МР 5.1.0096— 14
2. Письмо Роспотребнадзора от 22.07.2021 N 02/14750-2021-24. Памятка для детей по профилактике заболеваний в школе.
- 3 Письмо> Роспотребнадзора от 22.07.2021 N 02/14750-2021-24 "О подготовке образовательных организаций к новому 2021 - 2022 учебному году"
4. Профильная комиссия Минздрава России по гигиене детей и подростков 15.02.2014, протокол N 2, на XVII Конгрессе педиатров России 15 - 16.02.2014. Методическое письмо "Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию медицинских пунктов (кабинетов) в детских образовательных учреждениях".
5. Роспотребнадзор от 12.04.2010. Методические рекомендации по организации деятельности медицинских работников, осуществляющих медицинское обеспечение обучающихся в общеобразовательных учреждениях.
8. Минздравсоцразвития России 15.01.2008 N 207-ВС. Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Руководства

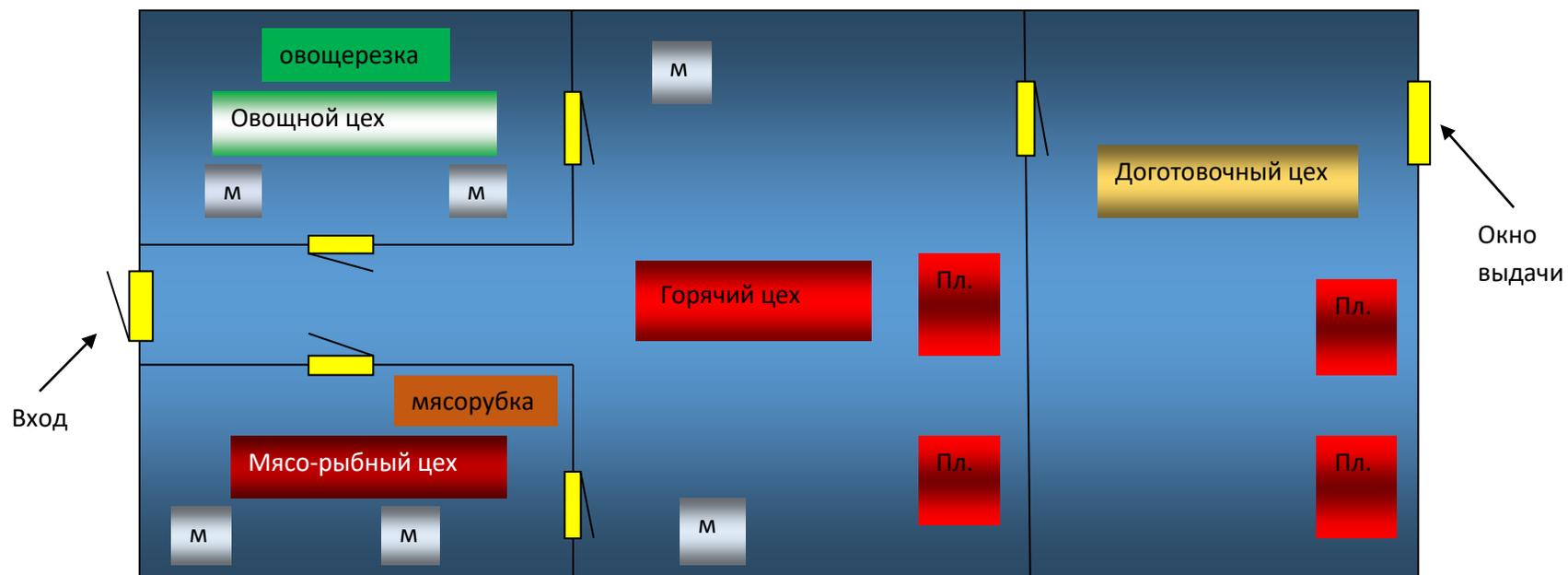
1. Руководство Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях».
2. Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ МБДОУ

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук

Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубка мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

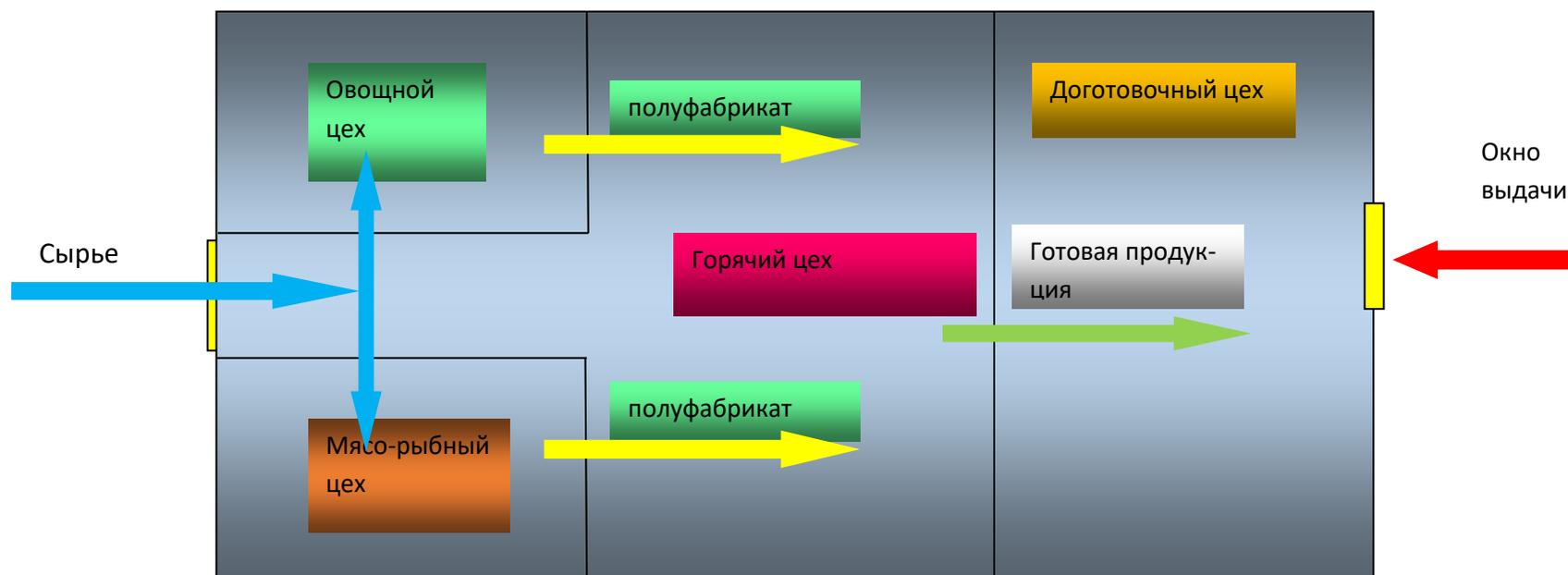
Схема пищеблока МБДОУ- детский сад №212



Условные обозначения

- 1).м-мойка
- 2).Пл.-плиты

Схема движения сырья и готовой продукции пищеблок МБДОУ- детский сад №212



Приложение 3.1

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции МБДОУ- детский сад №212

Дата и час поступле- ния продо- вольст- венного сырья и пищевых продуктов	Наимено- вание пищевых продуктов	Количе- ство поступив- шего продо- вольст- венного сырья и пищевых продуктов (в килограм- мах, литрах, штуках)	Номер товарно- транс- портной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркиро- вочному ярлыку)	Дата и час фактиче- ской реализации продо- вольст- венного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответст- венного лица	Приме- чание <u><*></u>
1	2	3	4	5	7	8	9

Приложение 3.2.

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 <u><*></u>
1	2	3	4	5	7	8	9

Примечание:

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

. Журнал входного контроля за молочной продукцией МБДОУ

Наименование молочной продукции	Наименование изготовителя молочной продукции	Кол-во, поступающей молочной продукции	Дата, время поступления молочной продукции	Температура молочной продукции	Срок реализации молочной продукции	№ ТТН	Условия транспортировки	вид транспорта	№ машины	Дата, время работы	Конечный срок реализации	Подпись приемщика	Примечание

Приложение 4.1.

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании МБДОУ

Дата	Наименование единицы холодильного оборудования (наименование продукции, хранящейся в холодильном оборудовании)							
	Молочная продукция, t ⁰ C		Мясо, рыба, кура, t ⁰ C		Хранение пробы, t ⁰ C		Яйцо, t ⁰ C	
	утро	вечер	утро	вечер	утро	вечер	утро	вечер
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд МБДОУ

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Кол-во питающ., чел	Общее кол-во внесен. препарата, гр	Время внесения препарата или пригот. витамин. блюда	Время приема блюда	Примечание

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) МБДОУ

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Выход	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Примечание*

Примечание: *Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции МБДОУ)

Система оценки бракеража готовой продукции

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

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

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

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

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

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

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ

- ☑ Мясо и мясопродукты:
 - мясо диких животных;
 - коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
 - мясо третьей и четвертой категории;
 - мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
 - субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
 - кровяные и ливерные колбасы;
 - непотрошенная птица;
 - мясо водоплавающих птиц.
- ☑ Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:
 - зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
 - блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).
- ☑ Консервы:
 - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- ☑ Пищевые жиры:
 - кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
 - сливочное масло жирностью ниже 72%;
 - жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.
- ☑ Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша «самоквас»;

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- 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.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- 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 МБДОУ

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В МБДОУ.

- ☑ Мясо и мясопродукты:
 - 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).
- ☑ Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.
- ☑ Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.
- ☑ Молоко и молочные продукты:
 - 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)
- ☑ Пищевые жиры:
 - 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.
- ☑ Кондитерские изделия:
 - 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.
- ☑ Овощи:
 - 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, листовая салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
 - 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.
- ☑ Фрукты:
 - яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.
- Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.
- Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.
- Соки и напитки:
 - натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
 - напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
 - витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
 - кофе (суррогатный), какао, чай.
- Консервы:
 - говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
 - лосось, сайра (для приготовления супов);
 - компоты, фрукты дольками;
 - баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
 - зеленый горошек;
 - кукуруза сахарная;
 - фасоль стручковая консервированная;
 - томаты и огурцы соленые.
- Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.
- Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.
-

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННОГО НА ПРИНЦИПАХ ХАССП (СанПиН 2.3/2.4.3590) от 09.09.2021

Общие сведения

Настоящая Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и иными нормативными документами. ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», и иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

В соответствии с требованиями внешней законодательной и нормативной документации к процессам пищеблока учреждения включающим: приёмку сырья; хранение сырья; подготовку сырья, производство готовых блюд, подготовки готового продукта к реализации, утилизации отходов пищевой продукции в Учреждении разработана система управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции **НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки)**.

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

Программа производственного контроля разработана с учётом **семи основных принципов ХАССП:**

Принцип ХАСС № 1 - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Принцип ХАСС № 2 - выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реа-

лизацию.

Принцип ХАСС № 3 - в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

Принцип ХАСС № 4 - разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип ХАСС № 5 - разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип ХАСС № 6 - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип ХАСС № 7 - документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Пищеблок имеет МБДОУ технологическую планировку: в составе складские, производственные и бытовые помещения.

Продукция для питания детей производится в производственных помещениях оснащенных оборудованием и всеми коммуникациями.

Технологические схемы в пищеблоке в состоянии обеспечить поточность от сырья к готовой продукции при условии соблюдения временных регламентов по обработке сырых продуктов и поточности технологии согласно ДП-07-2021 «Перекрестные загрязнения». В этом случае на пищеблоке в ходе технологических процессов пересечения полуфабрикатов и сырья исключены.

Целью внедрения системы ХАССП руководством на пищеблоке МБДОУ

является гарантия качества и гарантия безопасности производимой продукции и качество оказываемых услуг.

В Учреждении разработаны и внедряются процедуры системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции основанные на принципах ХАССП. Для достижения этой цели и полного удовлетворения запросов потребителей пищеблок Учреждения в своей работе использует процедуры системы основанной на принципах ХАССП.

Пути достижения цели:

- использование новейших технологий и разработок;
- постоянное взаимодействие с поставщиками сырья и вспомогательных материалов по вопросам качества;

- проведение входного контроля сырья, вспомогательных материалов и анализа (в первую очередь лабораторного) готовой продукции;
- разработка и внедрение технологической документации;
- контроль технологической дисциплины;
- формулирование целей и задач в области безопасности и качества продукции;
- совершенствование форм и методов организации и всемерное повышение культуры производства;
- проведение регулярных проверок эффективности функционирования системы собственного контроля качества на принципах ХАССП.

ПЛАН ХАССП.

Требования к организации технологических процессов пищевого производства

Организация технологических процессов на пищеблоке Учреждения соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Изготовление продукции на пищеблоке МБДОУ производится в соответствии с меню утвержденным заведующим. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном утвержденном меню, соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, СИ

Пищеблок учреждения оснащен необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем (Приложение 15). Набор оборудования производственных, складских помещений обеспечивает безопасность пищевой продукции на всех этапах технологического процесса приготовления блюд. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению блюд, разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных зонах, участках.

Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда имеет следующую маркировку: - холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.; - производственные столы с маркировкой: «СМ»- сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.п.; - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»; - кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.

В моечной предусмотрен резервный электроводонагреватель с подводкой воды к моечным ваннам. Для обработки посуды используются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. Разработаны инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, они вывешены в зонах моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

В конце рабочего дня проводится мойка и дезинфекция всей посуды. Ванны для обработки кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

В МБДОУ не используется посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

2. Требования к приёмке и хранению сырья

Важнейшая роль в соблюдении санитарно-гигиенических требований отведена контролю качества пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Согласно Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» качество продуктов должно подтверждаться сопроводительными документами:

- свидетельствами о государственной регистрации специализированной продукции;

- сертификатами или декларациями о соответствии с единым знаком обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза;
- ветеринарным свидетельством (для сырых продуктов животного происхождения).

Маркировка на упаковке должна обязательно содержать полные сведения о продукте и способе его хранения.

Характеристика основного сырья, ингредиентов и упаковки представлены в процедуре ДП-01-2021 «Входной контроль» п. 5.2.

Поступившие на склад сырье хранится в складских помещениях в таре производителя, в соответствии с необходимым температурным режимом, сроками годности и правилами товарного соседства.

Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. Описание процесса хранения представлено в процедуре ДП-02-2021 «Хранение».

3. Требования к подготовке сырья

Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбной зоны, используя для этих целей промаркированные емкости. Перед получением яичной массы яйцо обрабатывается в промаркированных емкостях с соблюдением следующего рекомендуемого порядка: - в первой емкости мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением моющих средств; - во второй емкости замачивание в течение 5 минут в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением дезинфицирующих средств; - в третьей емкости ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Замена растворов в моечных емкостях производится не реже двух раз в смену. Для обработки яиц используются кальцинированная сода, хлорамин или моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению.

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

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

При приготовлении в МБДОУ используются овощи в вакуумной упаковке, при отсутствии вакуумной упаковки используют овощи которые обрабатываются с соблюдением следующим требованием:

- 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.

- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.
- В учреждении с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая используются после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).
- 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.
- Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
- Кефир, йогурт и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.
- Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

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

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

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.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюда-

ются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в паровом шкафу (пароконвектомате). При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте), соблюдаются санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 220 - 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.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

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

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

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

Реализация готовых блюд осуществляется согласно утверждённому в Учреждении графику приёма пищи, порционирование происходит на столе готовой продукции.

Порционирование готовой продукции осуществляется персоналом с соблюдением требований, обозначенных в ДП-07 «Личная гигиена персонала».

Готовые первые и вторые блюда могут находиться горячей плите не более 2 часов с момента изготовления. Подогрев

остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные напитки - не выше 20 °С.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 ± 2 °С не более 30 минут.

Соответствие температуры требуемым значениям определяют непосредственно при снятии бракеража бракеражной комиссией и заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

5. Контроль качества готовых блюд

До выдачи готовых блюд бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей (или транспортировкой). Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые потребителям без термической обработки в соответствии с меню. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда). Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками. Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе. Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, са-

нитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

6. Требования к реализации готовых блюд

Следующий этап работы пищеблока, на котором также строго соблюдаются санитарно-гигиенические требования — выдача готовых блюд.

При выдаче блюд температура готовой пищи должна быть: первых - не ниже 75°C, вторых - не ниже 65°C, гастрономические продукты и напитки - от 7°C до 14°C.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 20°C. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 ± 2°C не более 30 минут. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 ± 2°C. Хранение заправленных салатов не допускается.

7. Требования к мытью посуды и уборке помещений пищеблока

В помещениях пищеблока ежедневно сотрудники проводят уборку производственных помещений пищеблока (полы, стены, радиаторы, подоконники и т. д.) с применением моющего средства. В конце рабочего дня осуществляется уборка с применением дезинфицирующего средства, специально выделенного для этой цели. Уборка складских и служебных помещений, в том числе и туалетов, в целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний выполняется уборщицами.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений. Один из способов достижения и поддержания необходимой чи-

стоты на пищеблоке — это генеральная уборка всех помещений пищеблока, проводится один раз в месяц силами сотрудников пищеблока. В обязательном порядке проведение генеральной уборки контролируется ответственным у учреждения, в случае неудовлетворительной оценки сотрудник обязан провести генеральную уборку повторно.

8. Требования к удалению пищевых отходов

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения. Сбор и обращение отходов соответствуют требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

В меню, разработанном Учреждением, представлены следующие группы блюд и их наименования:

- Холодные закуски, салаты.
- Первые блюда (супы).
- Вторые блюда, гарниры, соусы.
- Кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия. Напитки.

Приложение №1

Наименование технологических операций	Технологический контроль качества продукции
Первые блюда: супа	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья — мяса, птицы, рыбы производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в низкотемпературных холо-

	дильных камерах
Подготовка сырья	Мясное или рыбное сырье дефростируют. При необходимости зачищается от пленок и
	чешуи, костей, промывается в проточной воде.
Производство готовых блюд	Подготовленное сырье помещают в кастрюлю и варят бульон. В готовый бульон кладут овощи, крупы по рецептуре, доводят до готовности. Если по рецептуре предусмотрен отпуск супа со сметаной, то сметану добавляют в конце варки.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовая продукция отпускается потребителям при $T=+65-75^{\circ}\text{C}$, хранению продукция не подлежит.
Вторые блюда: каши	
Входной контроль сырья	Приемку круп производят по количеству и качеству. Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид. (Декларация о соответствии)
Хранение сырья	Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре $17^{\circ}\text{C} - 23^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 70 % Соль хранится в таре производителя, температура хранения не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% Молоко хранится при температуре не выше $+2+6^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не выше 75%

Подготовка сырья	<p>Крупы освобождают от упаковки, подвергают визуальному осмотру, инспектируют, при необходимости промывают питьевой водой. Для удаления примесей просеивают через штампованные сита.</p> <p>Молоко освобождают от упаковки.</p>
Производство готовых блюд	Подготовленную крупу заливают, водой, молоком, согласно рецептуре, варят до готовности.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовая продукция порционируется в отделениях и отпускается потребителям при $T = 65^{\circ}\text{C}$, хранению продукция не подлежит.
Вторые блюда: крупы отварные, запеканки, крупяники	
Входной контроль сырья	Приемку круп производят по количеству и качеству.
Хранение сырья	<p>Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре $17^{\circ}\text{C} - 23^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 70 %</p> <p>Соль хранится в таре производителя, температура хранения не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%</p>
Подготовка сырья	Крупы инспектируют, перебирают при необходимости промывают питьевой водой. Ингредиенты входящие в рецепт

	освобождают от упаковки, подвергают визуальному осмотру.
Производство готовых блюд	<p>Подготовленное сырье заливают, водой, молоком, приправы согласно рецептуре, варят до готовности.</p> <p>Для запеканок: в творог добавляют яйца, сахар, крупу и др. ингредиенты по рецептуре. Запекают продукт в жарочном шкафу при температуре 180⁰С -220⁰С. , гарниры отпускают в гастрономических емкостях отделения.</p>
Порционирование готовых блюд, реализация	При отпуске запеканки порционируют на столе готовой продукции, весом в соответствии с меню, выдают в отделения для раздачи, при Т=+65-75 ⁰ С, хранению продукция не подлежит.
Вторые блюда: блюда из мяса птицы	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – тушек птицы производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в среднетемпературных или низкотемпературных холодильниках
Подготовка сырья	При необходимости тушка зачищается оперение, промывается в проточной воде. Подготовленная тушка разделяется.
Производство готовых блюд	Для готовых кулинарных изделий мясо птицы подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – запеканию, варке с добавлением специй согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта.
Порционирование готовых блюд, реализация	Не подлежит хранению, порционируется на пищеблоках и отпускается потребителям.

Вторые блюда: блюда из мяса	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – мясо убойных животных производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в низкотемпературных холодильных камерах, отдельно от рыбного сырья и птицы
Подготовка сырья	Мясное сырье дефростируют. При необходимости сырье зачищается от пленок и сухожилий, промывается в проточной воде. Подготовленное мясное сырье разделяется.
Производство готовых блюд	Для готовых кулинарных изделий мясо подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – запеканию, варке с добавлением специй согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта.

Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо порционируется на пищеблоках и отпускается потребителям при $T=+65/75^{\circ}\text{C}$, хранению продукция не подлежит. Реализация осуществляется в течении двух часов после приготовления
--	---

Вторые блюда: макаронные изделия отварные, лапшевники	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – макаронных изделий производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в сухих, чистых складах
Подготовка сырья	Макаронные изделия освобождаются от тары.

Производство готовых блюд	Засыпают в кипящую воду, отваривают согласно технологической карты. Воду сливают, добавляют молоко, масло и прогревают в духовке.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо порционируется на пищеблоках и в отделениях и отпускается потребителям при $T=+65^{\circ}\text{C}$, хранению продукция не подлежит.
Вторые блюда: гарниры из овощей	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – овощей, фруктов производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в сухих, чистых складских помещениях
Подготовка сырья	Овощи освобождаются от тары, зачищаются, промываются проточной питьевой водой. Если это предусмотрено рецептурой,
Производство готовых блюд	Овощи отваривают, бланшируют, запекают, жарят согласно технологической карте.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо порционируется в отделениях и отпускается потребителям при $T=+65^{\circ}\text{C}$, хранению продукция не подлежит.
Вторые блюда: блюда из рыбы	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – рыбы мороженой производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в низкотемпературных холо-

	дильных камерах, отдельно от мясного сырья и птицы
Подготовка сырья	Рыбное сырье дефростируют. При необходимости зачищается от пленок и чешуи, костей, промывается в проточной воде.
Производство готовых блюд	Подготовленное рыбное сырье разделяется, подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – тушению, запеканию, варке согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо порционируется на пищеблоках и в отделениях и отпускается потребителям при $T=+65^{\circ}\text{C}$, хранению продукция не подлежит.
Вторые блюда: блюда из яйца куриного	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – яиц производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение производится в среднетемпературных холодильных камерах, изолировано от других продуктов
Подготовка сырья	Для обработки яиц предусматриваются помещения для хранения и распаковки яиц, проверки качества яиц на овоскопе, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы. Перед получением яичной массы яйцо обрабатывается в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка: - в первой секции мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением моющих средств; - во второй секции замачивание в течение 5 минут в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением дезинфицирующих средств; - в третьей секции ополаскивание

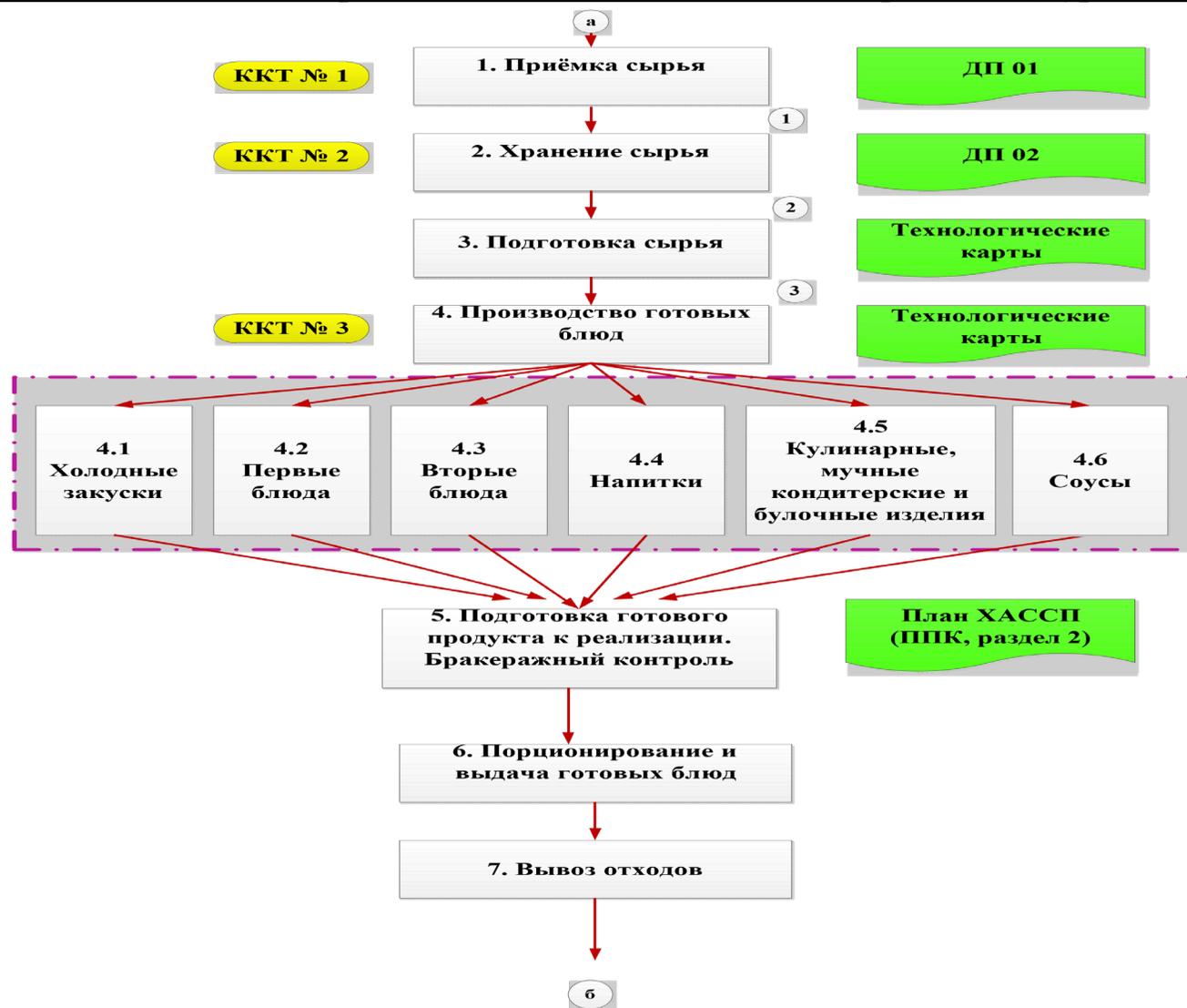
	<p>проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену. Для обработки яиц используются кальцинированная сода, хлорамин или моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению.</p>
<p>Производство готовых блюд</p>	<p>Для готовых кулинарных изделий яйцо подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – варке согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта, добавлению в тесто, другие блюда</p>
<p>Порционирование готовых блюд, реализация</p>	<p>Отварное яйцо и блюда из яйца выдаются в отделении, хранению продукция не подлежит.</p>
<p>Третьи блюда: напитки</p>	
<p>Входной контроль сырья</p>	<p>Продовольственное сырье используемое для приготовления напитков, должно соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.)</p>
<p>Хранение сырья</p>	<p>Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре 17С-23С и относительной влажности воздуха не более 70 %</p>

Подготовка сырья	Подготовка сырья производится в соответствии с технологическими картами. Сухофрукты перебирают, промывают тщательно, сортируют по видам.
Производство готовых блюд	<p>Промытые фрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения и варят до готовности. В конце варки добавляют сахар. Груши сушеные, в зависимости от величины и вида, варят в течение 1 – 2 часов, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин.</p> <p>Заварку заваривают кипятком, настаивают 5-7 мин, затем добавляют кипяток и сахар. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшим количеством кипятка и растирают в однородную массу, затем добавляют кипяченое молоко, воду и доводят до кипения.</p>
Порционирование готовых блюд, реализация	<p>Готовое блюдо порционируется в отделениях и отпускается потребителям.</p> <p>Отпускают компот в горячем или охлажденном виде.</p> <p>Температура подачи: от 60 до 65°С или не ниже 15°С.</p>
Третьи блюда: кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия	
Входной контроль сырья	Продовольственное сырье используемое для приготовления выпечки, должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаются документом, удостоверяющим их качество и безопасность, а так же маркировочным ярлыком на каждом тарном месте с указанием даты, часа изготовления, срока годности или срока хранения
Хранение сырья	Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре 17С-23С и относи-

	тельной влажности воздуха не более 70 %
Подготовка сырья	Перед поступлением в цех все сырье освобождается от тары. Предварительно поверхность тары очищают. Эти операции выполняют в специальных подготовительных помещениях, отделенных от производства.
Производство готовых блюд	Тесто готовят способом указанным в технологической карте. Из теста формируют изделия, растаивают 10-15 минут, при необходимости добавляют начинку. Выпекают при температуре 220 – 230 °С до образования румяной корочки 10-12 минут. Отпускают выпечку в охлажденном виде.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовая продукция отпускается в отделениях потребителям. Срок реализации: выпечки не более 16 часов с момента приготовления.

Приложение 2

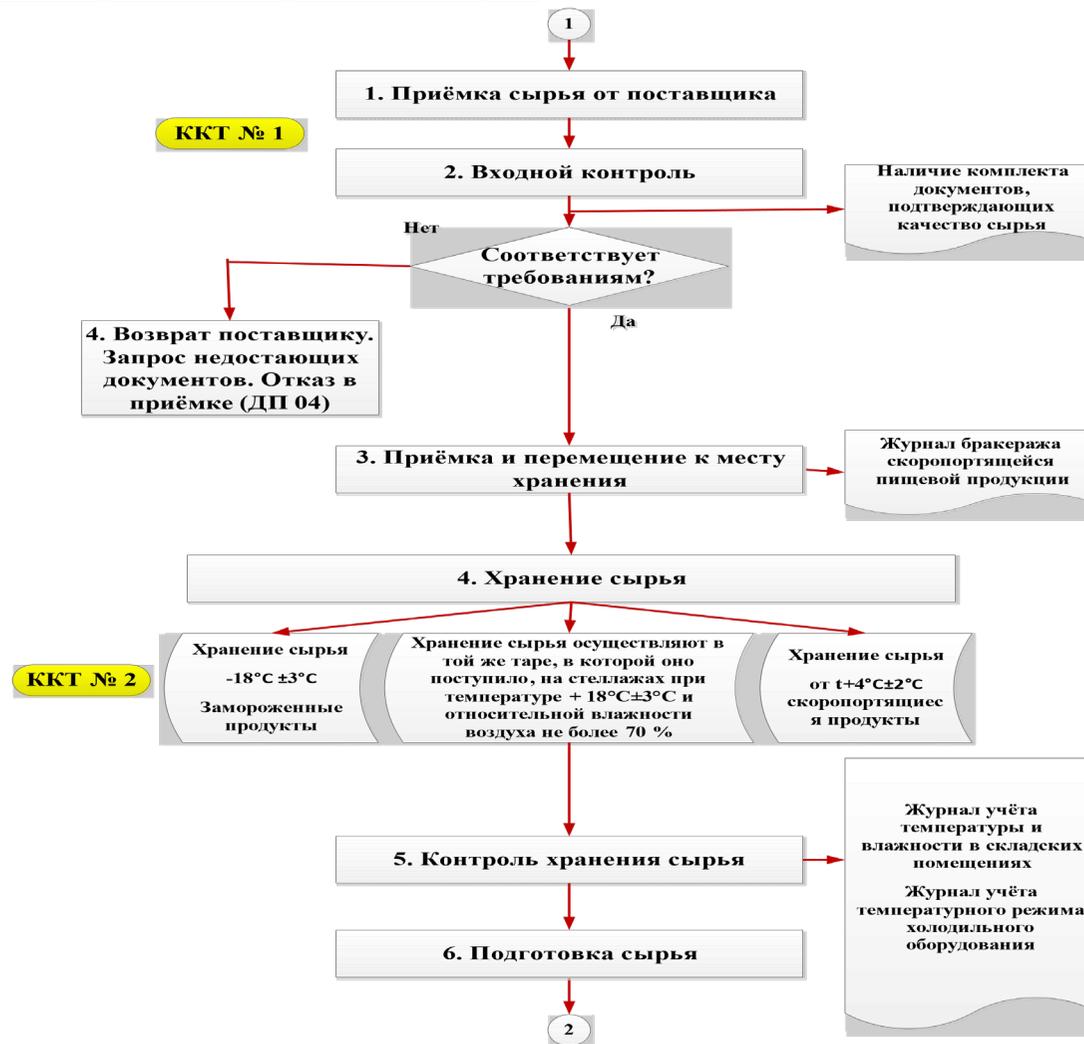
Общая блок-схема технологического процессов (1 уровень)



Приложение 3

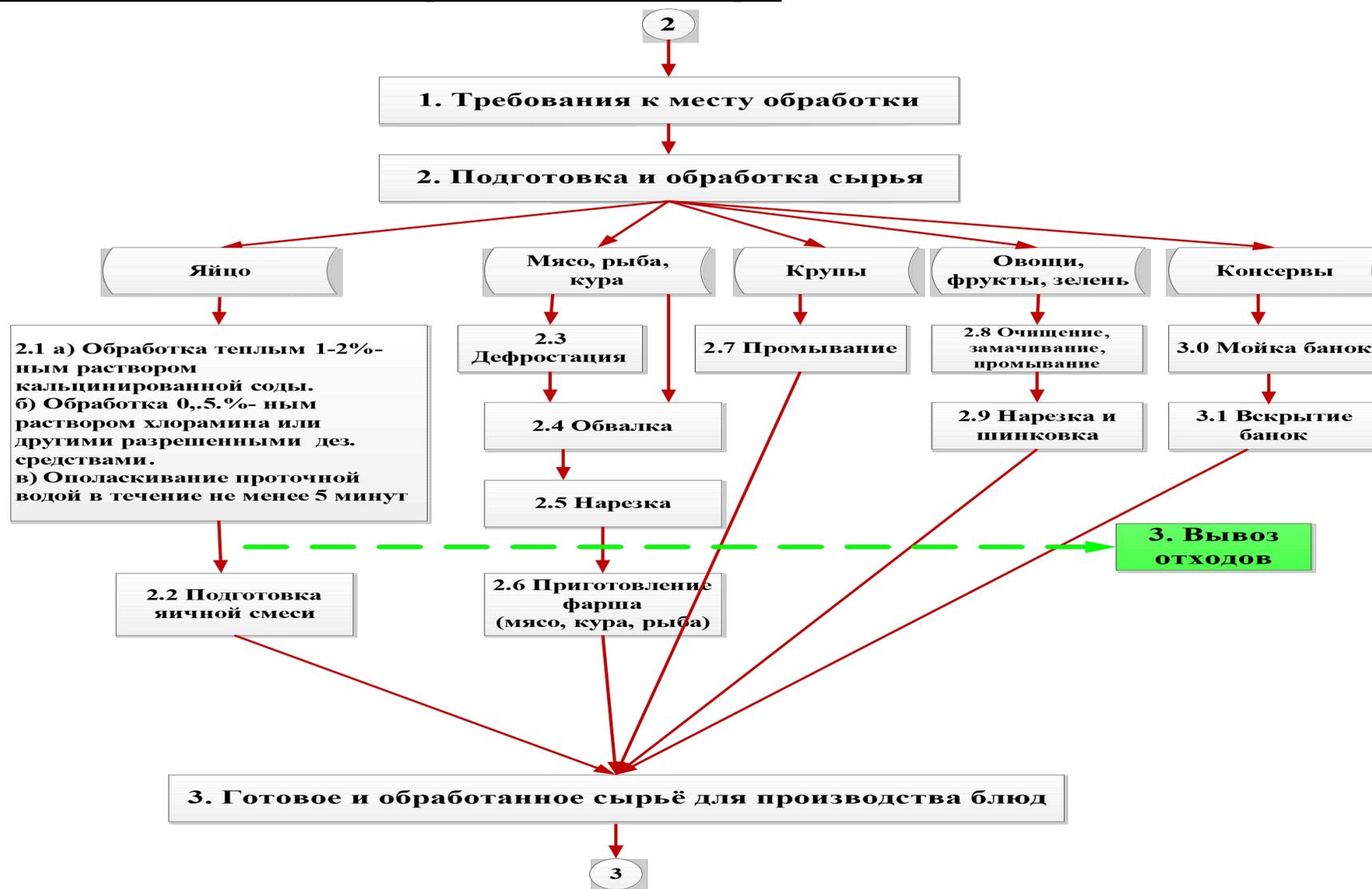
Блок-схема № 1 2 уровень

технологического процесса приемки и хранения сырья



Приложение 4

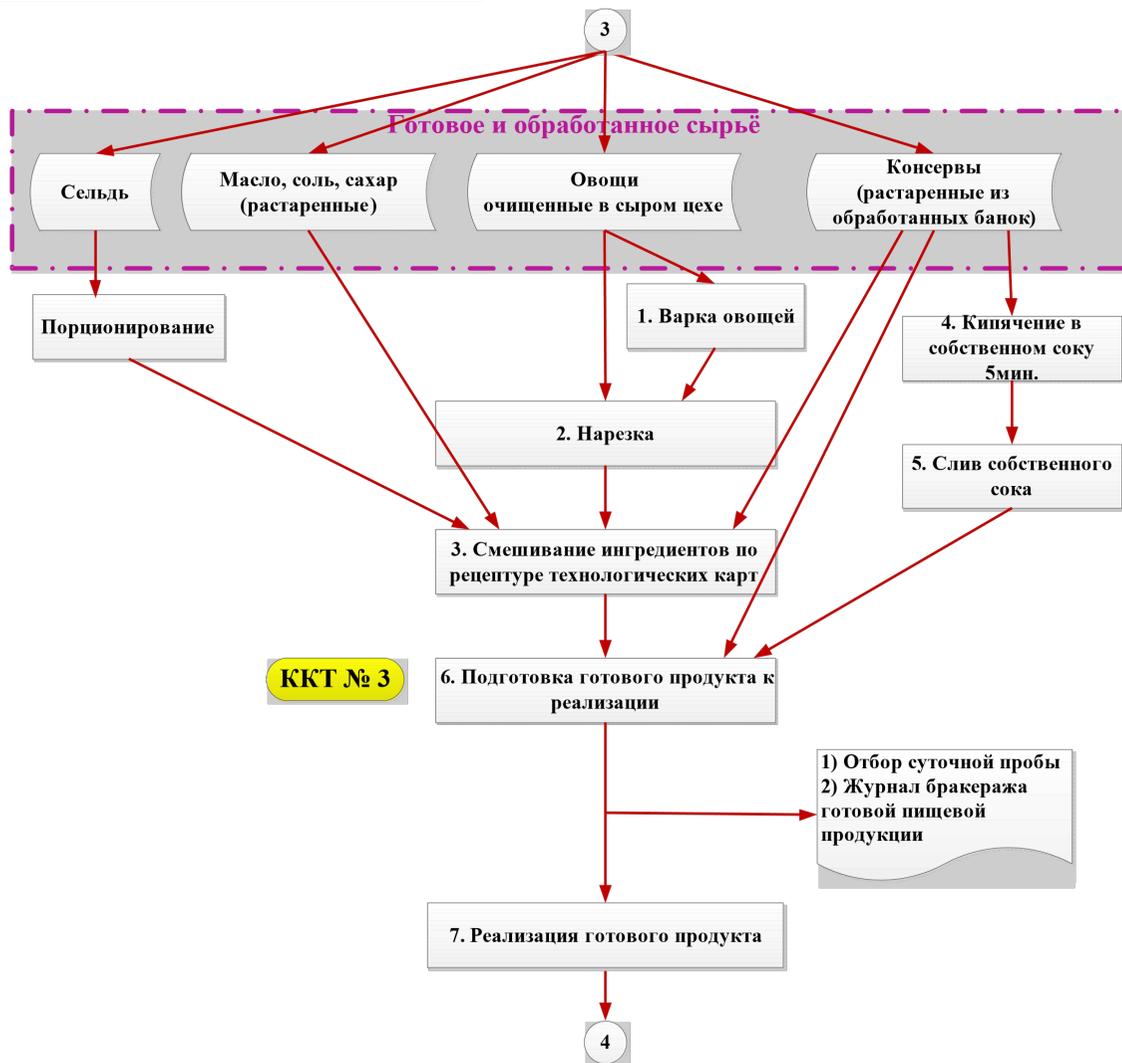
Блок-схема № 2 технологического процесса подготовка сырья



Приложение 5

Блок-схема № 3.

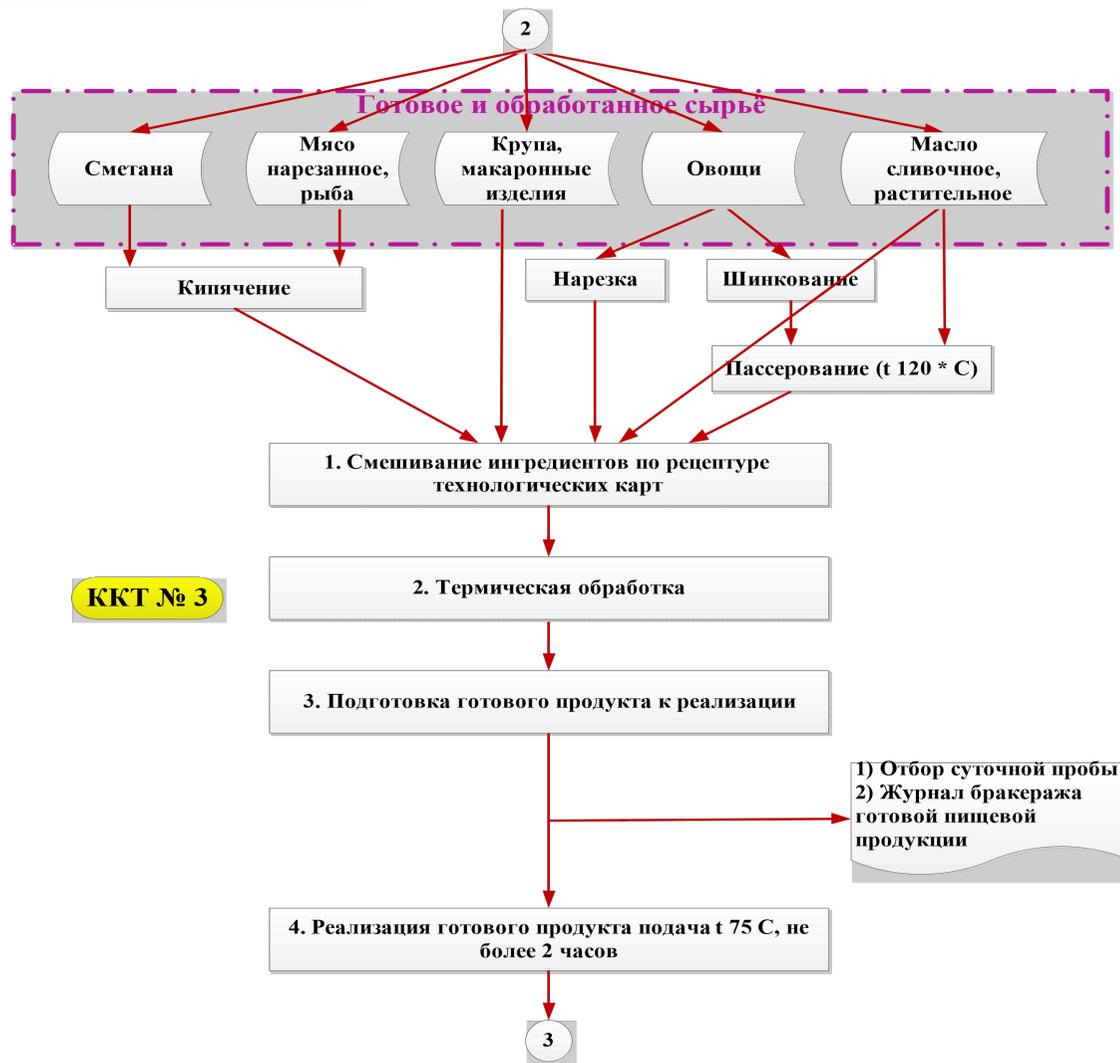
«Производство готовых блюд. Холодные закуски.»



Приложение 6

Блок--схема № 4. 1.

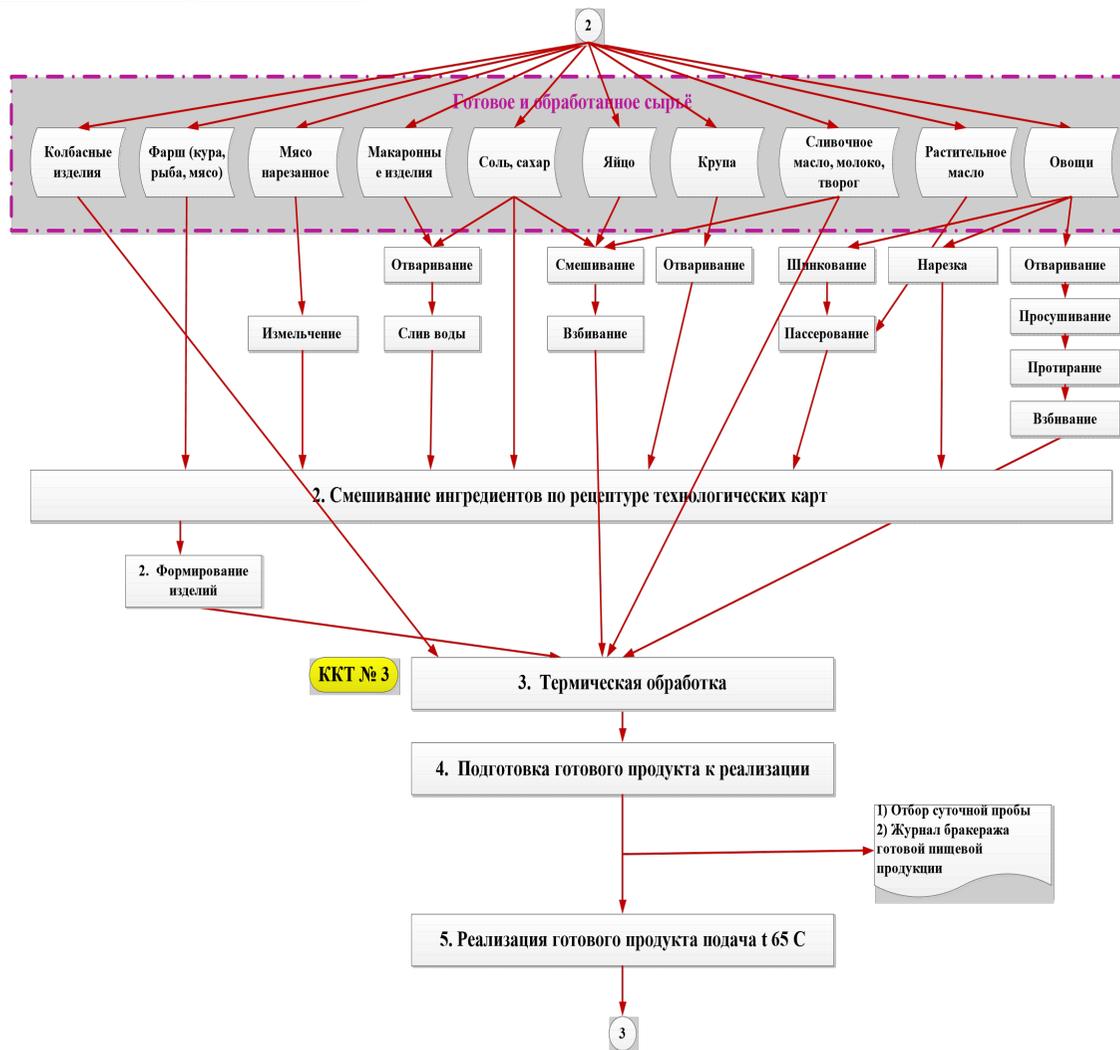
Производство готовых блюд. Первые блюда.



Приложение 7

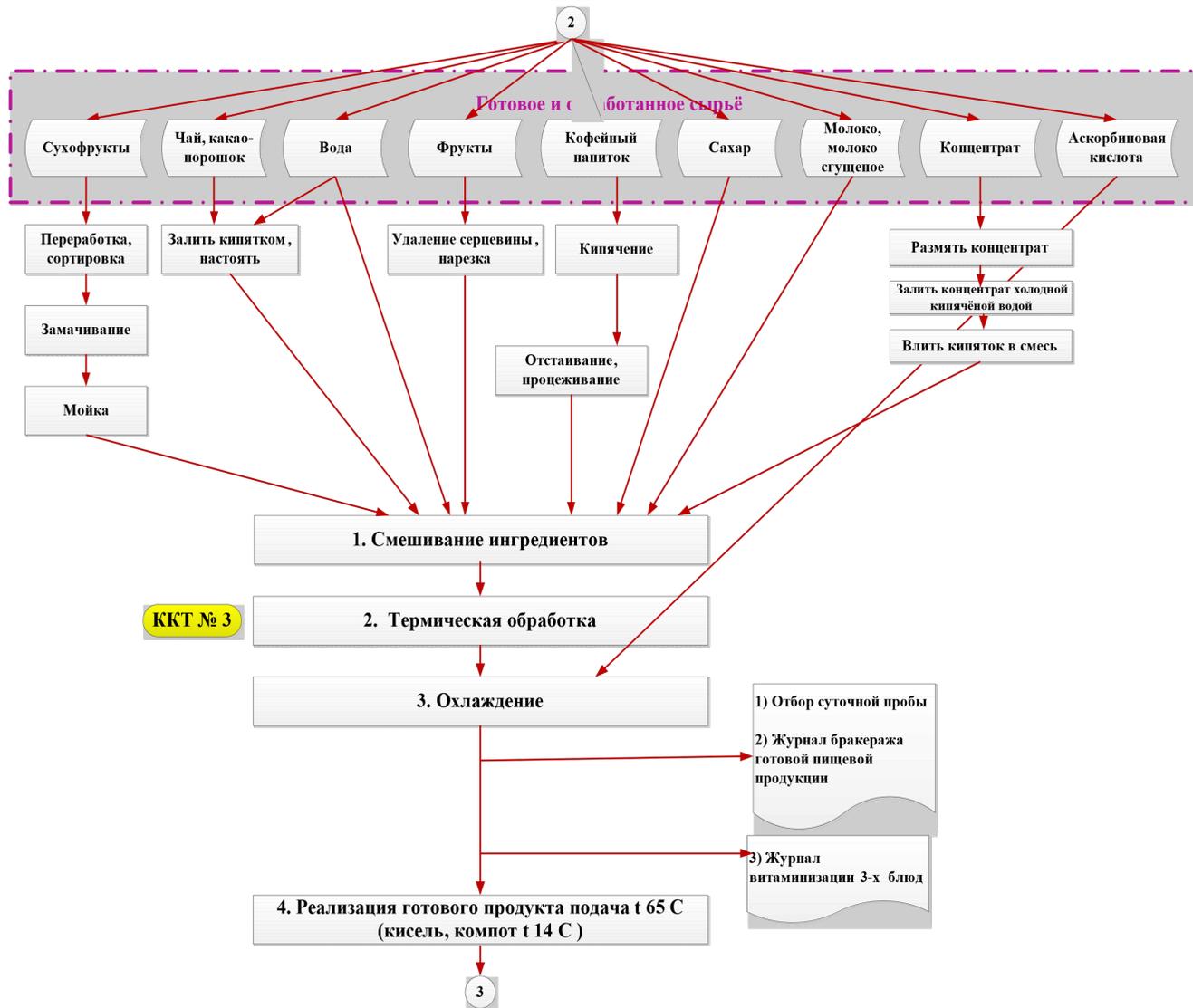
Блок-схема № 4.2.

Производство готовых блюд. Вторые блюда



Приложение 8

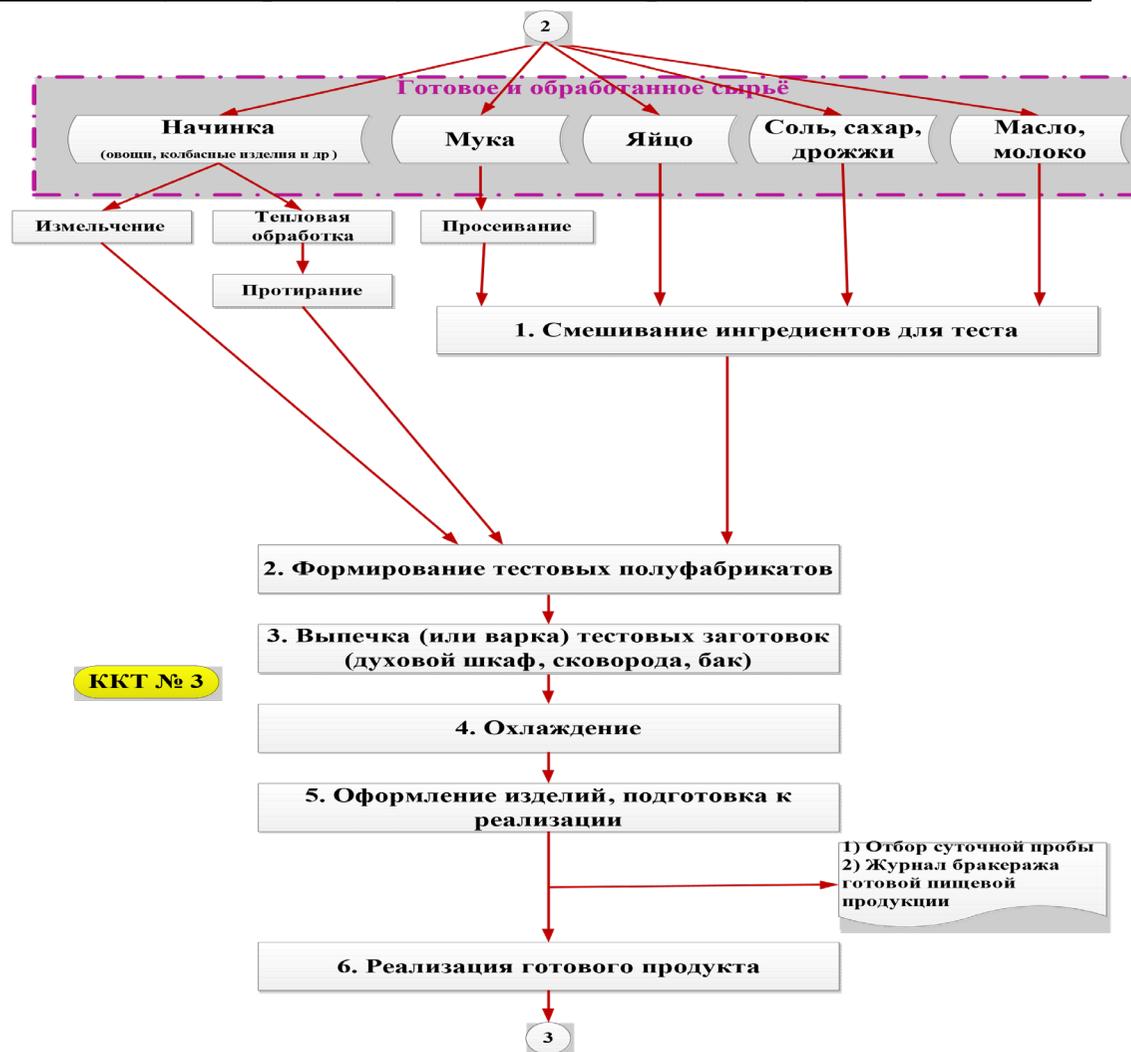
Блок-схема № 5 Производство готовых блюд. Напитки



Приложение 9

Блок-схема № 6

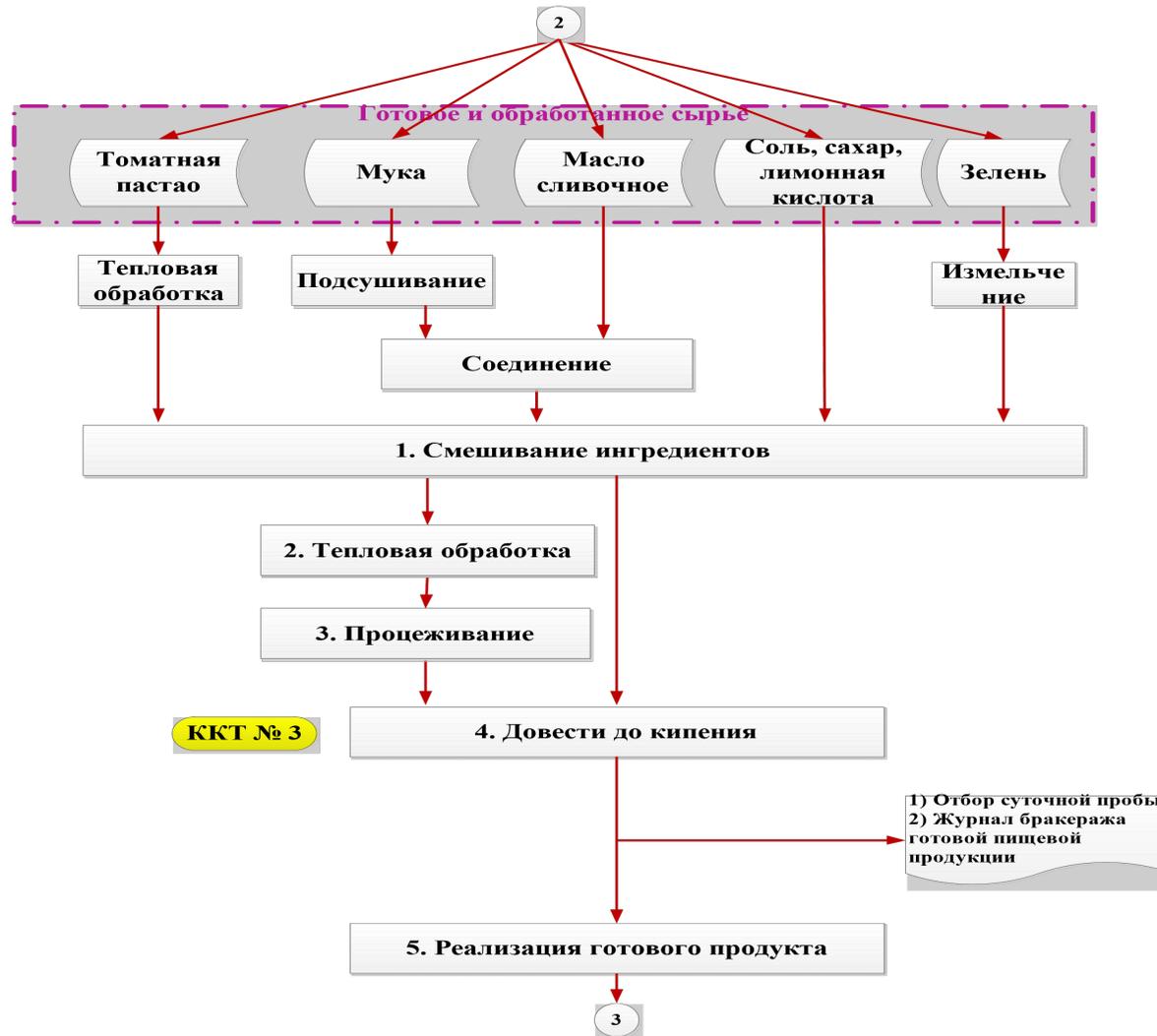
Производство готовых блюд. Кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия.



Приложение 10

Блок-схема № 7

Производство готовых блюд. Соусы.



Оригинал Рабочих листов ХАССП находится у Координатора группы ХАССП, копии Рабочих листов выдаются на пищеблок, в цеха к которым относится данная критическая контрольная точка.

Приложение 11.1

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в МБДОУ

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.

Оборотную 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.

Приложение 11.2

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации 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 в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение N 5), который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество

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

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 6), который хранится в течение года.

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

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

. 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 хранятся 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 специ-

альными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. 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).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

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

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.

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

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.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к техно-

логическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре 250-280°C 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°C 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°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280°C, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. 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.

. 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 - обра-

ботка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфекционных средств в соответствии с инструкцией по их применению. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Повторный разогрев блюд не допускается.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

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

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

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

. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

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.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. 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 $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). 14.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

Приложение 12.

Перечень «опасных» факторов при приемке, хранении, подготовке, приготовлении, обработке и реализации сырья.

<u>Процесс</u>	<u>Опасный фактор</u>	<u>Характеристика/последствия</u>	<u>Вероятность появления</u>	<u>Тяжесть последствия</u>	<u>Принятие фактора</u>	<u>Примечание</u>
<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>
<u>Приёмка сырья</u>	<u>Наличие посторонних включений, запахов, и т.д.</u>	<u>Физические, биологические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, выявленных при приемке от поставщика</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Визуальный осмотр</u>
	<u>Возможная небезопасная продукция</u>	<u>Биологические, химические / Поступающая продукция может иметь микробиологическую порчу или несоответствие в химическом составе, если не прошла процедуру проверки, подтвержденную сопроводительной документацией</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Проверка наличия и содержание сопроводительной документации</u>
	<u>Сроки годности</u>	<u>Биологические, химические / Поступающее сырье должно иметь приемлемый для использования срок вы-</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Визуальный осмотр даты выпуска и срока год-</u>

		<u>пуска, указанный в маркировке</u>				<u>ности</u>
	<u>Повреждение упаковки</u>	<u>Физические, биологические, химические / Продукция может иметь поврежденную упаковку, или же вообще не иметь её</u>	<u>3</u>	<u>3</u>	<u>да</u>	<u>Управление: Проверка товара на наличие и качество упаковки</u>
	<u>Условия транспортирования</u>	<u>Физические, биологические, химические / Транспорт, в котором перевозят продукцию, может быть неисправен, в связи с чем может быть нарушен температурный режим и прочее</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Проверка транспорта на работоспособность</u>
	<u>Отсутствие сопроводительной документации</u>	<u>Биологические, химические / Не полный перечень сопроводительных документов на поступающее сырье</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>да</u>	<u>Управление: Проверка всей необходимой документации</u>
	<u>Персонал Учреждения</u>	<u>Физические, биологические / Вероятность попадания в сырьё посторонних предметов, биологическое заражение сырья</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала</u>
<u>Хранение сырья</u>	<u>Несоблюдение режима хранения</u>	<u>Биологические, химические / Отклонение показателей хранения продуктов, как в помещении, так и в холодильном оборудовании, от нормированных. Неправильное хранение сырья приводит к порче на микробиологическом уровне, которую тяжело выявить на следующих этапах производства</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>да</u>	<u>Управление: Проверка приборов измерения и оборудования с установленной периодичностью</u>
	<u>Наличие загрязнений в местах</u>	<u>Физические, биологические, химические / Развитие вредоносных микро-</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение чистоты обо-</u>

	<u>хранения</u>	<u>организмов в местах</u>				<u>рудования и</u>
--	-----------------	----------------------------	--	--	--	--------------------

	<u>продукции</u>	<u>хранения продукции по причине наличия разного рода загрязнений (остатки отходов, плесень, частицы, отделившиеся от продукции в ходе хранения и т.д.), контактирующих с продукцией на хранении</u>				<u>помещения</u>
	<u>Несоблюдение места хранения</u>	<u>Физические, биологические, химические / Продукты, относящиеся к разным пищевым группам нужно хранить отдельно, чтобы не допустить перекрестного загрязнения микроорганизмами, запахами и т.д., специфичными для каждой пищевой группы</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение мест хранения, установленных маркировкой помещения и оборудования</u>
	<u>Сроки годности</u>	<u>Биологические, химические / Истекший срок годности продукта при данном режиме хранения</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Проверка сроков годности перед началом обработки по маркировке или визуально на момент потери сырьем качественных характеристик</u>
	<u>Персонал Учреждения</u>	<u>Физические, биологические / Нарушение норм и условий хранения сырья разных групп, биологическое заражение сырья</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала. Проведение ежедневного контроля условий хранения сырья и фиксация в соответствующих журналах</u>

<u>Подготовка сы- рья</u>	<u>Наличие посторон- них включений, за- пахов и т.д.</u>	<u>Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, в ходе обработки, например при раскрытии упаковки продукта или снятия верхнего слоя, при мойке и т.д. а также наличие посторонних включений</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Визуальный осмотр, соблюдение имеющихся инструкций</u>
	<u>Загрязнение сырья из внешней среды</u>	<u>Физические / Загрязнение сырья от оборудо- вания, посуды или использованного ку- хонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материа- лов помещения из вентиляции</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Поддержа- ние чистоты оборудова- ния и соблюдение мар- кировки посуды и ку- хонного инвентаря, наличие спецодежды со- трудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищебло- ков, очистка вентиляции.</u>

<u>Маркировка посуды, кухонного инвента- ря</u>	<u>Физические, биологические, хими- ческие / При отсутствии маркировки или при неверном её нанесении мо- жет происходить перекрестное за- грязнение столовых приборов, по- суды, разделочных досок</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Маркировка рабочего инвентаря, посуды, рабочих поверх- ностей и раковин</u>
<u>Несоответствие во- ды санитарным нормам</u>	<u>Биологические, химические / Нали- чие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья - вероятность заражения микроорга-</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Проведение периодиче- ского контроля качества воды, уста- новка фильтров</u>

	<u>низмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей</u>				
<u>Плохая предварительная обработка овощей</u>	<u>Физические, биологические / Вероятность микробиологического заражения готового продукта</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Визуальный осмотр овощей. Соблюдение разведению растворов обработки</u> <u>Визуальный обработанных инструкций по рабочим и порядку овощей</u>
<u>Плохая предварительная обработка яиц</u>	<u>Биологические, химические / Вероятность заражения других продуктов при соприкосновении с необработанным сырьём</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение инструкции по обработке яиц</u>
<u>Персонал Учреждения</u>	<u>Физические, биологические / Вероятность биологического и физического загрязнения сырья</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, прохождение медицинского осмотра</u>
<u>Наличие посторонних включений, запахов и т.д.</u>	<u>Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, после этапов приёмки и обработки</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Визуальный осмотр, соблюдение технологического процесса</u>

<u>Производство готовых блюд.</u> <u>Первых блюд</u>	<u>Загрязнение из внешней среды</u>	<u>Физические / Загрязнение продукта от оборудования, вентиляции, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы.</u> <u>Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблоков и вентиляции</u>
---	-------------------------------------	--	----------	----------	------------	---

	<u>Несоблюдение операций, согласно ТК</u>	<u>Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу</u>	<u>1</u>	<u>4</u>	<u>да</u>	<u>Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления</u>
	<u>Несоответствие готового блюда органолептическим показателям</u>	<u>Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>да</u>	<u>Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. Контроль органолептических показателей</u>
	<u>Несоответствие воды санитарным нормам</u>	<u>Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров</u>

		<u>привести к заболеваниям потребителей</u>				
	<u>Персонал Учреждения</u>	<u>Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров</u>
	<u>Попадание в продукцию аллергенов</u>	<u>Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Контроль над потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд.</u> <u>Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов</u>
	<u>Несоблюдение температурного режима</u>	<u>Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК</u>

<u>Производство готовых блюд. Вторых блюд, соусов</u>	<u>Загрязнение из внешней среды</u>	<u>Физические/ Загрязнение продукта от оборудования, вентиляции, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблоков и вентиляции.</u>
---	-------------------------------------	---	----------	----------	------------	--

	<u>Несоблюдение операций, согласно ТК</u>	<u>Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу</u>	<u>1</u>	<u>4</u>	<u>да</u>	<u>Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления</u>
	<u>Несоответствие готового блюда органолептическим показателям</u>	<u>Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>да</u>	<u>Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. Контроль органолептических показателей</u>
	<u>Несоответствие воды санитарным нормам</u>	<u>Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров</u>

		<u>привести к заболеваниям потребителей</u>				
	<u>Персонал Учреждения</u>	<u>Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров</u>
	<u>Попадание в продукцию аллергенов</u>	<u>Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Контроль над потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд. Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов</u>
	<u>Несоблюдение температурного режима</u>	<u>Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК</u>

<u>Производство готовых блюд.</u> <u>Напитки</u>	<u>Загрязнение из внешней среды</u>	<u>Физические / Загрязнение от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблоков и вентиляции.</u>
---	-------------------------------------	---	----------	----------	------------	--

	<u>Несоблюдение операций, согласно ТК</u>	<u>Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу</u>	<u>1</u>	<u>4</u>	<u>да</u>	<u>Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления</u>
	<u>Несоответствие готового блюда органолептическим показателям</u>	<u>Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>да</u>	<u>Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. Контроль органолептических показателей</u>
	<u>Несоответствие воды санитарным нормам</u>	<u>Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганиз-</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Проведение периодического контроля качества воды, уста-</u>

		<u>мами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей</u>				<u>новка фильтров</u>
	<u>Персонал Учреждения</u>	<u>Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров</u>
	<u>Попадание в продукцию аллергенов</u>	<u>Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Контроль над потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд.</u> <u>Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов</u>
	<u>Несоблюдение температурного режима</u>	<u>Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК</u>

<p><u>Производство готовых блюд.</u> <u>Кулинарные мучные кондитерские и булочные изделия</u></p>	<p><u>Загрязнение из внешней среды</u></p>	<p><u>Физические/ Загрязнение от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения</u></p>	<p><u>1</u></p>	<p><u>2</u></p>	<p><u>нет</u></p>	<p><u>Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы.</u> <u>Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблоков и вентиляции.</u></p>
---	--	---	-----------------	-----------------	-------------------	--

	<p><u>Несоблюдение операций, согласно ТК</u></p>	<p><u>Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу</u></p>	<p><u>1</u></p>	<p><u>4</u></p>	<p><u>да</u></p>	<p><u>Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления</u></p>
	<p><u>Несоответствие готового блюда органолептическим показателям</u></p>	<p><u>Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного</u></p>	<p><u>2</u></p>	<p><u>3</u></p>	<p><u>да</u></p>	<p><u>Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.</u> <u>Контроль органолептических показателей</u></p>

		<u>продукта консистенция и т.д.</u>				
	<u>Несоответствие воды санитарным нормам</u>	<u>Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров</u>
	<u>Персонал Учреждения</u>	<u>Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров</u>
	<u>Попадание в продукцию аллергенов</u>	<u>Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Контроль внесения потенциальных аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд. Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов</u>
	<u>Несоблюдение температурного режима</u>	<u>Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температур-</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК</u>

		<u>ных режимов приготовления</u>				
<u>Подготовка готового продукта к реализации</u>	<u>Попадание несписанного полуфабриката или сырья в новую партию</u>	<u>Биологические, химические / Несписанные полуфабрикаты теряют свою пищевую безопасность и могут передать заражение вновь поступившим</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Своевременное списание</u>
	<u>Персонал Учреждения</u>	<u>Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинские осмотры</u>

	<u>Загрязнение сырья из внешней среды</u>	<u>Физические / Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а также попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы.</u> <u>Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблоков</u>
	<u>Некачественная обработка потребительской упаковки (консервы, соки)</u>	<u>Физические, биологические / При розливе возможно попадание в различные напитки инородных включений (грязь, бактерии и т.д.)</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение правил и порядка обработки потребительской упаковки</u>

<u>Порционирование готовых блюд, реализация</u>	<u>Персонал Учреждения</u>	<u>Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, порционирование и выдачу проводить в одноразовых перчатках</u>
	<u>Некачественная обработка столовой посуды</u>	<u>Биологические, загрязнение блюда от посуды, оборудования при порционировании возможно попадание патогенной микрофлоры</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение правил мытья и обработки столовой посуды и инвентаря.</u>
	<u>Загрязнение готового блюда из внешней среды</u>	<u>Физические, попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы.</u> <u>Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблоков</u>
	<u>Нарушение сроков реализации</u>	<u>Биологические. Несоблюдение срока реализации готовых блюд, приводит к развитию патогенной микрофлоры.</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение срока реализации (не допущение хранения готовой продукции)</u>
<u>Порционирование готовых блюд, реализация</u>	<u>Персонал Учреждения</u>	<u>Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших со-</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>нет</u>	<u>Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, порционирование и выдачу проводить в одноразовых перчатках</u>

		<u>трудников с продукцией</u>				
--	--	-------------------------------	--	--	--	--

Определение критических контрольных точек

<u>№ опасного фактора</u>	<u>Наименование операции Процесса</u>	<u>Потенциальные опасности</u>	<u>A1</u>	<u>A2</u>	<u>A3</u>	<u>A4</u>	<u>ККТ</u>
<u>1</u>	<u>Приёмка сырья</u>	<u>Отсутствие сопроводительной документации. Несоответствующее качество продукции.</u>	<u>да</u>	<u>нет</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>ККТ 1</u>
<u>2</u>	<u>Хранение сырья</u>	<u>Несоблюдение условий, сроков и режима хранения</u>	<u>да</u>	<u>нет</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>ККТ 2</u>
<u>3</u>	<u>Производство готового продукта</u>	<u>Органолептические показатели готовой продукции</u>	<u>да</u>	<u>нет</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>ККТ 3</u>
		<u>Санитарное состояние</u>	<u>да</u>	<u>нет</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
		<u>Личная гигиена</u>	<u>да</u>	<u>нет</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
		<u>Реализация готовых блюд после установленных сроков</u>	<u>да</u>	<u>нет</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
		<u>Некачественная обработка столовой посуды</u>	<u>да</u>	<u>нет</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
		<u>Загрязнение готового блюда из внешней среды</u>	<u>да</u>	<u>нет</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	

		<u>Нарушение сроков реализации</u>	<u>да</u>	<u>нет</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
--	--	------------------------------------	-----------	------------	-----------	-----------	--

Периодичность генеральной уборки пищеблока МБДОУ

Требования к уборке помещений пищеблока в образовательном Учреждении регламентируются санитарно-эпидемиологическими правилами.

Генеральная уборка помещений пищеблока.

СанПин 2.4.1.3049-13, п.13.19... Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

СанПин 2.4.1.3049-13, п.17.6. 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). Этапы генеральной уборки пищеблока:

- приготовление уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
- использование специальной спецодежды, резиновых перчаток, при необходимости маски (респиратора);
- удаление отходов из помещения ;
- отключение от сети холодильного и технологического оборудования и электроприборов;
- обеспечение свободного доступа к стенам и полу за ними (отодвигание столов);
- мытьё всех поверхностей шкафов, столов и оборудования с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- мытьё стен с использованием моющих и дезинфицирующих средств, с тщательной обработкой мест, прилегающих к выключателям, дверным ручкам, наличникам, раковине для мытья рук;
- мытьё окон теплой водой с добавлением 1 столовой ложки нашатырного спирта на 1 литр воды или моющим средством для окон;

- обработка пространства за отопительными батареями и внутри них ершом, смоченным моющим и дезинфицирующим раствором;
- мытьё полов дезинфицирующим раствором с добавлением моющих средств;
- смывание дезинфицирующего раствора со всех поверхностей и оборудования чистой водой;
- расстановка мебели по своим местам;
- обработка уборочного инвентаря;
- проветривание помещения в течение 30 мин;

Использование дезинфицирующих средств осуществляется строго в соответствии с инструкцией по применению (с учетом концентраций раствора и экспозиции)!

Приложение 13.1.

График генеральной уборки пищеблока МБДОУ

Понедельник - Мытьё окон, чистка отстойников

Вторник - Чистка полов, плинтусов.

Среда - Мытьё столов и стеллажей.

Четверг - Мытьё стен, дверей и батарей.

Пятница - Мытьё холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Журнал учета дезинфекции и дератизации МБДОУ

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

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

График выдачи пищи (летний период) МБДОУ

<u>Группа</u>	<u>Возраст</u>	<u>Завтрак</u>	<u>Второй завтрак</u>	<u>Обед</u>	<u>Уплотненный полдник</u>
<u>1</u>	<u>2-3</u>	<u>8:00</u>	<u>10:00</u>	<u>12:01</u>	<u>16:15</u>
<u>2</u>	<u>3-4</u>	<u>8:02</u>	<u>10:00</u>	<u>12:02</u>	<u>16:17</u>
<u>4</u>	<u>3-4</u>	<u>8:03</u>	<u>10:00</u>	<u>12:03</u>	<u>16:19</u>
<u>8</u>	<u>4-5</u>	<u>8:04</u>	<u>10:00</u>	<u>12:04</u>	<u>16:21</u>
<u>12</u>	<u>4-5</u>	<u>8:05</u>	<u>10:00</u>	<u>12:05</u>	<u>16:23</u>
<u>7</u>	<u>5-6</u>	<u>8:06</u>	<u>10:00</u>	<u>12:06</u>	<u>16:25</u>
<u>10</u>	<u>5-6</u>	<u>8:07</u>	<u>10:00</u>	<u>12:07</u>	<u>16:27</u>
<u>6</u>	<u>6-7</u>	<u>8:08</u>	<u>10:00</u>	<u>12:08</u>	<u>16:29</u>
<u>9</u>	<u>6-7</u>	<u>8:09</u>	<u>10:00</u>	<u>12:09</u>	<u>16:31</u>
<u>11</u>	<u>6-7</u>	<u>8:10</u>	<u>10:00</u>	<u>12:35</u>	<u>16:33</u>

--	--	--	--	--	--

Приложение № 15.1.

График выдачи пищи (зимний период) МБДОУ

Группа	Возраст	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
1	2-3	8:01	10:00	12:02	16:15
2	3-4	8:02	10:00	12:05	16:20
4	3-4	8:03	10:00	12:07	16:23
8	4-5	8:04	10:00	12:10	16:25
12	4-5	8:05	10:00	12:15	16:27
7	5-6	8:06	10:00	12:20	16:29
10	5-6	8:07	10:00	12:25	16:32
6	6-7	8:08	10:00	12:30	16:34
9	6-7	8:09	10:00	12:33	16:36
11	6-7	8:10	10:00	12:35	16:38

Политика МБДОУ- детский сад №212
в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи СОШ 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 МКДОУ 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 МБДОУ- детский сад №212 и потребителей.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение- детский сад 212

ПРИКАЗ

**О создании рабочей группы по разработке
и внедрению принципов и
утверждению программы ХАССП
в МБДОУ- детский сад №212
ноябрь 2025**

№ __/ __-__

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов с изменениями от 22.04.2024., основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП), ГОСТ Р 51705.1-2024 “Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» от 1.11. 2024

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ- детский сад № 212

по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

1.1 Координатор , руководитель группы- заведующий МБДОУ Степанова П.В.

1.2. Технический секретарь -заместитель заведующего Шилова Т.Г.

- 1.3. Член рабочей группы ХАССП –заведующий хозяйством Ширяева М.Б.
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 пищеблок
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 на предприятии 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 и заместителю заведующего (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложения №1 к настоящему приказу)
- 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.

Заведующий

Подпись

Степанова П.В.



С приказом ознакомлен (а)	_____ _____ подпись	/ расшифровка подписи
С приказом ознакомлен (а)	_____ _____ подпись	/ расшифровка подписи
С приказом ознакомлен (а)	_____ _____ подпись	расшифровка подписи
С приказом ознакомлен (а)	_____ _____ подпись	расшифровка подписи

Приказ № - от 2025г.

Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП в МБДОУ- детский сад №212

Руководство учреждения определило область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам) или наименованиям выпускаемой пищевой продукции по отдельной группе получателей социальных услуг, к которым относятся приёмка и хранение, подготовка сырья, производство готовых блюд, хранение, потребление пищевой продукции.

Руководством учреждения практически реализуется Политика относительно качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции на всех уровнях с целью соответствия требованиям и соответствуя требованиям нормативной документации и органов государственного контроля.

Руководство гарантирует, что Политика принята и понятна всем сотрудникам учреждения.

Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции является главной целью для сотрудников и руководства учреждения.

Задачи в области качества и безопасности пищевой продукции:

- Обеспечить безопасность выпускаемой пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
- Удовлетворять потребности потребителей.
- Гарантировать соответствие выпускаемой продукции характеристикам и параметрам, которые предусмотрены для неё действующим законодательством и нормативными документами или обоснованными и приемлемыми требованиями потребителей.

Для достижения цели и задач Руководство МБДОУ- детский сад №212

и его коллектив применяет следующие меры:

- организация и предоставление качественной и безопасной пищевой продукции, которая отвечает требованиям потребителей, а также контролирующих органов и установленным требованиям действующих законодательных и нормативных документов;
- внедрение системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП, контроль, анализ деятельности группы ХАССП, функционирование, постоянное совершенствование системы;
- обеспечение необходимыми ресурсами для функционирования системы;
- персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи. А также обеспечения понимания политики и требований системы каждым сотрудником учреждения;
- обучение сотрудников, повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи;
- постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции;
- производство пищевой продукции в строгом соответствии с утверждёнными рецептурами и технологическими инструкциями;
- совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции;
- поддержание на должном уровне производственного, вспомогательного и контрольно-измерительного оборудования, обеспечение его технического обслуживания и проверок;
- проведение внутренних проверок системы для обеспечения предупреждения потенциальных несоответствий и выпуска опасной для потребителя и некачественной продукции;
- обязательное выполнение требований российского законодательства в сфере безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»).

Руководство берёт на себя ответственность за выполнение Политики в области качества и безопасности пищевой продукции и ожидает активного участия сотрудников в совершенствовании деятельности Учреждения.

Заведующий _____ Степанова П.В.



Приложение 18

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

N п/ п	Ф.И.О. работника*	Долж- ность	Дата про- хождения медицинско- го осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1.					

Приложение 19

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

№п /п	Ф.И.О. работника		Должность

Приложение 20

							сеанса- ми об- луче- ния)

Приложение 22

**Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
МБДОУ**

Месяц																						
№ п/ п	Наименование меро- приятий	Дата																				

Ответственные лица:
Заведующий МБДОУ
Заведующий хозяйством

Условные обозначения:
- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;
- частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);
- полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

Журнал мониторинга по принципам ХАССП МБДОУ

Дата	Контроль сопроводительной документации
Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	
	Журнал бракеража поступающей продукции
	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок
	Журнал входного контроля за поступающей молочной продукцией
	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
	Журнал учета показаний гигрометра овощехранилище, склад)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
	Журнал учета проведения генеральных уборок
	Журнал учета дезинфекции и дератизации
	Журнал учета медицинских осмотров работников
	Журнал осмотра на гнойничковый заболевания работников пищеблока
	Журнал здоровья персонала
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодильном цехе
	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
	Личные медицинские книжки каждого работника
	Примечание

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

№ п/ п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связан- ные с безопасно- стью пищевой продукции	Дата ре- гистра- ции об- ращения	ФИО ли- ца, при- нявшего обраще- ние	Решение по факту обраще- ния	Срок ис- полнения	Ответ- ственный за ис- полнение

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

	1 – 2 года	2 – 3 года	3 – 7 лет
Энергия, Ккал	11200	1400	1800

Белок, г	36	42	54
в т.ч. животный, %	70	65	60
Жиры, г	40	47	60
Углеводы, г	174	203	261

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

3. Питание организовано в соответствии с 20-дневным меню, утвержденным заведующим, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в 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 для детей с пребыванием 10,5 часов.

Завтрак	20-25%
2 завтрак	5%
Обед	30-35%

Уплотненный полдник	30-35%
---------------------	--------

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

5. 20-дневное меню должно содержать информацию о наименовании блюд и кулинарных изделий, должно соответствовать их наименованиям, указанным в программе «Парус». 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 20-дневному 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, 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)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
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 МБДОУ- детский сад №212 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.

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 20-дневного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

Требования к санитарному содержанию помещений МБДОУ

1. Все классных 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 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 классных 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.
3. Для технических целей (уборка помещений, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях отдельный водопроводный кран.
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 до-

школьной 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 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, полотенца 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: матрасы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при от-

крытых 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 27

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в МБДОУ

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, инструктора по физической культуре 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 контагиозных 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 контаги-

озными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;
- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облупить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;
- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, 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 28.

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

1. Преподавательский состав МБДОУ 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 МБДОУ проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый сотрудник МБДОУ 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 МБДОУ 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 группах 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. Технический персонал МБДОУ 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 МБДОУ 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.

Требования к соблюдению санитарных правил в МБДОУ

1. Директор 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 (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.

Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений в МБДОУ

Острые кишечные инфекции (ОКИ) представляют собой обширную группу инфекционных заболеваний преимущественно антропонозного ряда с фекально-оральным механизмом передачи возбудителей. Основными возбудителями ОКИ являются представители семейства **Enterobacteriaceae**, а также другие микроорганизмы, в том числе вирусной природы. Все большее значение в этиологии ОКИ приобретают криптоспоридии.

Характеризуются преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. В большинстве случаев наблюдается диарея и явления интоксикации организма. Иногда отмечается бессимптомное течение болезни, которое сопровождается выделением патогенных и условно-патогенных возбудителей - состояние бактерионосительства (вирусоносительства).

При ОКИ, вызванной **Cl. defficile**, наблюдаются явления псевдомембранозного колита. При ОКИ вирусной этиологии наряду с поражениями кишечника отмечаются изменения со стороны верхних дыхательных путей: неба, дужек, язычка - при ротавирусной инфекции; трахеобронхит - при аденовирусной инфекции. В случаях криптоспоридиоза (протозойная инфекция) клиническая симптоматика сходна с бактериальными кишечными инфекциями.

Ведется регистрация бактериальной дизентерии (шигеллеза), в том числе бактериологически подтвержденной, а также дизентерии, вызванной шигеллами Зонне и шигеллами Флекснера, и бактерионосителей дизентерии.

Отдельно регистрируются ОКИ установленной этиологии, включая вызванные бактериальными и вирусными возбудителями и пищевые токсикоинфекции установленной этиологии.

Отдельно регистрируются ОКИ и пищевые токсикоинфекции неустановленной этиологии.

В число ОКИ установленной этиологии включены заболевания, вызванные ротавирусами, кампилобактериями, энтеропатогенными кишечными палочками и **йерсиниями энтероколитика** и другие заболевания бактериальной и вирусной

этиологии .

В число ОКИ неустановленной этиологии включены колиты, энтериты, гастроэнтероколиты инфекционные или предположительно инфекционные, гастроэнтериты, колиты и энтериты без других указаний, не включенные в кишечные инфекции, вызванные установленными возбудителями, а также пищевые токсикоинфекции, вызванные неуточненными инфекционными возбудителями; не включаются сальмонеллезные инфекции, ботулизм и отравления, вызванные ядовитыми ягодами, грибами и т.д.

При выявлении случая ОКИ на начальном этапе (до установления диагноза) реализуется единый комплекс противоэпидемических мероприятий. После установления диагноза при проведении мероприятий учитываются эпидемиологические особенности возникшего заболевания.

В целях предупреждения возникновения и распространения ОКИ необходимо своевременно и в полном объеме проводить комплексные организационные, санитарно-гигиенические, профилактические, лечебно-диагностические и противоэпидемические мероприятия.

Профилактические мероприятия МБДОУ

Приложение 30.1.

Осуществляются через систему мероприятий по обеспечению населения доброкачественными, безопасными в эпидемическом отношении пищевыми продуктами и водой, безопасными в эпидемическом отношении условиями жизнедеятельности населения.

Осуществление госсанэпиднадзора за соблюдением санитарных правил и норм на объектах по производству, хранению, транспортировке, реализации (оптовая и розничная) пищевых продуктов, общественного питания, водоканала независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.

Осуществление госсанэпиднадзора за соблюдением санитарных правил и норм в организованных коллективах детей и взрослых.

Гигиеническое обучение работников отдельных профессий, производств и организаций, связанных непосредственно с процессом производства, приготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, водоподготовки, обучением и воспитанием детей и подростков, с оформлением медицинских книжек.

Гигиеническое образование населения с помощью средств массовой информации по вопросам профилактики острых кишечных инфекций.

Проведение клинико-лабораторных обследований и ограничительных мер среди отдельных групп населения в

профилактических целях:

Выявление больных (носителей) ОКИ при поступлении на работу работников отдельных профессий, производств и организаций (1-кратное бактериологическое обследование на группу энтеропатогенных бактерий; забор материала для исследования у лиц этой категории работников проводится специалистами центров госсанэпиднадзора или лечебно-профилактических учреждений).

Выявление больных ОКИ (носителей) среди детей дошкольных образовательных учреждений (далее –):

- в период формирования детских коллективов в конце лета - начале осени (август-сентябрь) за всеми детьми устанавливается медицинское наблюдение с обязательной регистрацией его результатов в специальных журналах наблюдения (общее состояние ребенка, жалобы, характер стула, результаты термометрии);

- прием в образовательное учреждение детей, возвращающихся после любого перенесенного заболевания или длительного отсутствия (5 и более дней), разрешается только при наличии справки от участкового врача с указанием диагноза болезни или причины отсутствия. В течение 7 дней за такими детьми устанавливается медицинское наблюдение, осуществляемое непосредственно в детском коллективе;

- при утреннем приеме ребенка необходимо проводить опрос родителей о его общем состоянии и характере стула. При наличии жалоб и клинической симптоматики, характерной для ОКИ, контакт ребенка с коллективом следует прекратить. Вопрос о его допуске в коллектив решается на основании заключения участкового врача;

- при оформлении в детские дошкольные коллективы дети принимаются без бактериологического обследования на основании справки от участкового врача педиатра о состоянии здоровья и отсутствии контакта с больными ОКИ.

Выявление больных ОКИ (носителей) среди лиц в других типах учреждений:

- лабораторное обследование лиц перед поступлением в стационары и санатории проводится по клиническим и эпидемиологическим показаниям;

- при оформлении лиц на стационарное лечение в больницы (отделения) психоневрологического (психосоматического) профиля, дома престарелых, интернаты для лиц с хроническими психическими заболеваниями и поражением ЦНС, в другие типы закрытых учреждений с круглосуточным пребыванием проводится однократное бактериологическое обследование на группу энтеропатогенных бактерий. Однократное обследование проводится также при переводе больных в учреждения психоневрологического (психосоматического) профиля.

Противоэпидемические мероприятия Приложение 30.2

Противоэпидемические мероприятия представляют собой комплекс мер, проводимых при возникновении заболеваний ОКИ (в эпидемических очагах) или при потенциальной угрозе возникновения и распространения этих заболеваний. В отличие от профилактических, осуществляются во внеплановом порядке, исходя из сложившейся эпидемиологической обстановки на обслуживаемой территории.

Организация противоэпидемических мероприятий осуществляется специалистами центров госсанэпиднадзора, независимо от их ведомственной принадлежности и медицинскими работниками ЛПУ под контролем специалистов госсанэпидслужбы.

Порядок выявления больных (носителей) ОКИ. Приложение 30.2.2

Выявление больных или подозрительных на заболевание ОКИ проводится медицинскими работниками всех ЛПУ здравоохранения, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, во время амбулаторных приемов, посещений на дому, при медицинских осмотрах, диспансеризации и т.п.

Диагноз устанавливается на основании клинических признаков болезни, результатов лабораторного обследования, эпидемиологического анамнеза.

Учет и регистрация больных (носителей) ОКИ осуществляется в установленном порядке. Информация о выявленном случае ОКИ направляется из ЛПУ в территориальный Роспотребнадзора по телефону в течение 2 часов с момента установления диагноза. В течение 12 часов передается экстренное извещение. Каждый случай ОКИ (носительства) фиксируется в журнале регистрации инфекционных заболеваний. Первичная информация о выявленном больном ОКИ (носителе) должна содержать необходимые сведения о подозрительных в качестве факторов передачи возбудителей инфекции (факторах риска) пищевых продуктах и воде, употреблявшихся заболевшим в течение последних 3 дней до возникновения болезни. При выявлении активности пищевого пути передачи особое внимание обращается на случаи ОКИ, клинически протекающие по типу пищевой токсикоинфекции.

Эпидемиологическое обследование очага. Приложение 30.2.3

Проводится с целью установления границ очага, выявления источника возбудителей инфекции (при кишечных антропонозах), контактных путей и факторов передачи возбудителей инфекции и условий, способствовавших возникновению

ОКИ.

При спорадической заболеваемости обследование очага ОКИ может осуществляться помощником эпидемиолога под руководством врача-эпидемиолога.

При возникновении групповой заболеваемости и эпидемических вспышек эпидемиологическое обследование проводится непосредственно врачом-эпидемиологом с привлечением других профильных специалистов центров госсанэпиднадзора, а также врачей-инфекционистов, педиатров и других специалистов.

В образовательном учреждении при возникновении первого случая ОКИ необходимость эпидемиологического обследования решается врачом-эпидемиологом. При появлении повторных случаев или при подозрении на возможность дальнейшего распространения ОКИ обследование проводится врачом-эпидемиологом комплексно с участием специалистов соответствующего санитарно-гигиенического профиля.

При вспышках и групповых заболеваниях ОКИ (5 и более случаев) конкретный фактор (факторы) передачи возбудителей инфекции устанавливается на основе результатов опроса заболевших и, обязательно, здоровых лиц (контрольная группа) в эпидемическом очаге. При небольших вспышках (до 30 заболевших) опрашиваются все пострадавшие, при средних (до 100 заболевших) - 30% пострадавших, при крупных (более 100-150 заболевших) - достаточно опросить 20% пострадавших, и соответственно, такое же число так называемых "контрольных лиц". В первую очередь опрашиваются пострадавшие, которые заболели одними из первых, а также в семейных очагах с 2-мя и более случаями заболеваний. Врачи-эпидемиологи и их помощники, осуществляющие опрос, должны работать под руководством специалистов, которые имеют опыт проведения этой работы. Остальные проходят специальный инструктаж (целесообразно это сделать еще до возникновения вспышки) и участвуют в подготовительных практических занятиях по этому вопросу. Результаты опроса больных и контрольных лиц должны подтвердить или исключить предварительную версию (гипотезу) о причине возникновения очагов (путях и факторах передачи возбудителей инфекций).

Опрос контрольных лиц в обязательном порядке предусматривается и в очагах спорадической заболеваемости (члены семьи заболевшего, соседи по коммунальным квартирам, общежитиям и др.).

Мероприятия в отношении источника возбудителей инфекции. Приложение 30.2.4

Для выявления источника инфекции (источников) используется комплекс клинико-эпидемиологических и лабораторных

методов исследования. В первую очередь в очагах обследуются работники отдельных профессий, производств и организаций. Осуществляется бактериологическое исследование фекалий и при наличии технических возможностей - серологическое исследование крови (парные сыворотки) с интервалом 7-10 дней с определением антител различных классов иммуноглобулинов (IgM, IgG). Кратность этих обследований и необходимость дополнительного лабораторного обследования лиц, подозреваемых в качестве источников инфекции, определяется врачом-эпидемиологом, исходя из конкретной эпидемиологической обстановки. Ректороманоскопия может использоваться как дополнительный метод клинического обследования при шигеллезах в стационаре или поликлинике. Детям ректороманоскопия проводится только по клинически обоснованным показаниям.

При выделении культур патогенных (условно патогенных) энтеробактерий при наличии технических возможностей осуществляется их внутривидовое типирование, результаты которого сравниваются с данными, полученными при типировании штаммов, выделенных у пострадавших в эпидемическом очаге.

Мероприятия в очаге в отношении контактных с больными ОКИ или носителями.

Активное выявление больных (носителей) среди контактных в очаге проводят терапевты, инфекционисты и педиатры на основе опроса, клинического и лабораторного обследования контактных. За контактными устанавливается медицинское наблюдение (осмотр, опрос, термометрия) на период максимальной инкубации болезни.

В детском учреждении проводится однократное лабораторное обследование общавшихся с больными при возникновении:

- случая(ев) заболевания ОКИ (носительства) на эпидемически значимых объектах;
- 2 и более заболеваний в организованных коллективах взрослых и детей; при единичных заболеваниях объем и кратность бактериологического (серологического) обследования определяются врачом-эпидемиологом с учетом сложившейся эпидемиологической ситуации.

На период проведения лабораторных обследований контактные лица не отстраняются от работы и посещения организованных коллективов при отсутствии клинических симптомов заболевания.

При положительных результатах клинико-лабораторных исследований контактные, относящиеся к работникам отдельных профессий, производств и организаций и дети организованных коллективов направляются в ЛПУ по месту жительства (другие медицинские учреждения, оказывающие помощь по договору) для установления окончательного диагноза и лечения.

При установлении диагноза носительства возбудителей ОКИ лица, относящиеся к работникам отдельных профессий, производств и организаций, при их согласии временно переводятся на другую работу, не связанную с риском распространения

инфекционных заболеваний. При невозможности перевода на основании постановлений главных государственных санитарных врачей и их заместителей они временно отстраняются от работы с выплатой пособий по социальному страхованию (п.2 ст.33 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения").

Организация медицинского наблюдения за контактными. Приложение 30.2.5

Наблюдение за контактными с больными или носителями возбудителей ОКИ в МБДОУ проводится медицинскими работниками указанных учреждений.

Длительность медицинского наблюдения при ОКИ установленной и не установленной этиологии соответствует максимальному инкубационному периоду и, как правило, не превышает 7 дней; проводится опрос, осмотр, наблюдение за характером стула, термометрия.

Медицинский работник, осуществляющий наблюдение за контактными, систематически проводит с ними работу по гигиеническому обучению.

Мероприятия по нейтрализации путей и факторов передачи. Приложение 30.2.6

В очаге групповой заболеваемости (в организованных коллективах детей и взрослых или среди населения) производится забор материала для лабораторных исследований на патогенную, условно-патогенную и санитарно-показательную микрофлору. Забираются пробы имеющихся в наличии пищевых продуктов и блюд (суточная проба), воды, берутся смывы с инвентаря, оборудования, спецодежды и с рук персонала и др.

Необходимость санитарно-бактериологических исследований в очагах при возникновении единичного случая ОКИ в организованных коллективах детей и взрослых, а также на эпидемически значимых объектах определяется врачом-эпидемиологом на основе результатов эпидемиологического расследования.

Фактор передачи (конкретный подозрительный на инфицированность пищевой продукт или вода) исключается из употребления до завершения всего комплекса противоэпидемических мероприятий в очаге.

Заключительная дезинфекция проводится после изоляции больного (носителя) из очага ОКИ.

В организованных коллективах детей и взрослых при возникновении единичных случаев заболевания ОКИ текущая дезинфекция проводится персоналом учреждения под руководством медицинских работников. В течение максимального инкубационного периода в очаге организуется и проводится текущая дезинфекция.

При возникновении очагов со множественными заболеваниями заключительная дезинфекция проводится силами персонала учреждения или отделами дезинфекции территориального центра госсанэпиднадзора, специалистами государственного унитарного дезинфекционного предприятия.

Мероприятия в отношении восприимчивого коллектива. Приложение 30.2.7

При возникновении групповых очагов ОКИ в организованных коллективах детей и взрослых, а также среди населения проводится профилактика специфическими бактериофагами в зависимости от вида (типа) выделенного возбудителя в соответствии с наставлением по применению препарата.

Порядок выписки больных ОКИ.

Порядок допуска переболевших ОКИ (носителей) на работу, в дошкольные образовательные учреждения:

Переболевшие острыми формами ОКИ работники отдельных профессий, производств и организаций, допускаются на работу и к посещению этих учреждений после выписки из стационара или лечения на дому на основании справки о выздоровлении, выданной ЛПУ, и при наличии отрицательного результата лабораторного обследования.

Воспитанники детского учреждения, являющиеся носителями возбудителей ОКИ, в организованные коллективы не допускаются до полного прекращения бактерио-вирусовыделения.

Лица, являющиеся носителями возбудителей ОКИ, если они могут явиться источниками распространения этих заболеваний в связи с особенностями производства, в котором они заняты, или выполняемой ими работой, при их согласии временно переводятся на другую работу, не связанную с риском распространения ОКИ. При невозможности перевода на основании постановлений главных государственных санитарных врачей и их заместителей они временно отстраняются от работы с выплатой пособий по социальному страхованию (п.2 ст.33 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

Воспитанники детского учреждения, перенесшие обострение хронической формы ОКИ, допускаются в детский коллектив при нормализации стула в течение 5 дней, хорошем общем самочувствии и нормальной температуре тела.

Диспансеризация. Приложение 31.

Работники отдельных профессий, производств и организаций, переболевшие ОКИ (носители), подлежат диспансерному наблюдению в течение 1 месяца с клиническим осмотром и 2-кратным бактериологическим обследованием, проведенным в

конце наблюдения с интервалом 2-3 дня.

Переболевшие ОКИ дети, посещающие детское дошкольное учреждение, подлежат диспансерному наблюдению в течение 1 месяца после выздоровления с ежедневным осмотром стула в МБДОУ.

Бактериологическое обследование назначается по показаниям (наличие неустойчивого стула в период проведения диспансерного наблюдения, выделение возбудителя после окончания курса лечения, снижение массы тела, неудовлетворительное общее состояние).

Лица, переболевшие хроническими формами ОКИ, подлежат диспансерному наблюдению в течение 3 месяцев с момента установления диагноза с ежемесячным осмотром и лабораторным обследованием. При необходимости сроки диспансерного наблюдения удлиняются.

Остальным категориям переболевших ОКИ диспансерное наблюдение назначается по рекомендации врача стационара или поликлиники.

По окончании установленного срока диспансерного наблюдения, при условии полного клинического выздоровления реконвалесцента, отрицательного результата лабораторного обследования и эпидемического благополучия в его окружении наблюдаемый снимается с учета врачом-инфекционистом поликлиники или участковым врачом (терапевтом, педиатром).

В соответствии с действующими стандартными формами оформляется краткий эпикриз и делается отметка о снятии наблюдаемого с диспансерного учета.

Противоэпидемические мероприятия при потенциальной угрозе распространения ОКИ.

При возникновении потенциальной угрозы распространения ОКИ, в частности, на фоне экстремальных природных (резкие повышения температуры воздуха, паводки, наводнения, ливни и др.) и социальных (отключение электроэнергии городов и поселков, эпидемически значимых объектов и др.) явлений противоэпидемические мероприятия направлены на:

усиление госсанэпиднадзора за эпидемически значимыми объектами, в первую очередь организациями пищевой промышленности, общественного питания, водоканала и др. на конкретной территории с применением методов лабораторного контроля;

активное выявление больных (носителей) среди лиц, относящихся к работникам отдельных профессий, производств и организаций;

Объемы и кратность лабораторного обследования определяются врачом-эпидемиологом на основании результатов ретроспективного и оперативного (текущего) анализа заболеваемости ОКИ и по эпидемиологическим показаниям:

- при выявлении серьезных санитарно-эпидемических нарушений на эпидемически значимых объектах;
- при подъеме заболеваемости ОКИ на обслуживаемой территории и возникновении потенциальной угрозы дальнейшего распространения (в период формирования коллективов после летнего отдыха);
- при возникновении единичных (спорадических) или групповых заболеваний (вспышек) на обслуживаемой территории или на сопредельных территориях, имеющих общие источники снабжения населения пищевыми продуктами и/или водой;
- при ухудшении качества пищевых продуктов/воды по результатам лабораторных исследований;
- при увеличении частоты возникновения случаев пищевой токсикоинфекции;
- при жалобах населения на неудовлетворительные органолептические свойства пищевых продуктов/воды;
- при выявлении возможности эпидемической активности пищевого/водного пути передачи (факторов передачи) при обследовании эпидемических очагов ОКИ, а также по результатам эпидемиологического анализа заболеваемости в рамках эпидемиологического надзора и социально-гигиенического мониторинга;
- при выявлении в процессе сбора и анализа эпидемиологического анамнеза у заболевших ОКИ общих потенциальных факторов передачи кишечных инфекций, в первую очередь пищевых продуктов и воды.

Порядок сбора материала для лабораторных исследований.

Лабораторному обследованию подлежат:

- больные с подозрением на острые кишечные инфекции;
 - лица, общавшиеся с больными;
 - работники отдельных профессий, производств и организаций (при поступлении на работу и по эпидемиологическим показаниям);
- секционный материал при наличии прижизненного диагноза ОКИ.
- Сбор биологического материала (фекалии, кровь, рвотные массы, промывные воды желудка) для лабораторных исследований осуществляется до начала этиотропного лечения медицинским работником, поставившим первичный диагноз острого кишечного инфекционного заболевания (или при подозрении на него); при групповой и вспышечной заболеваемости - персоналом центров госсанэпиднадзора и ЛПУ.
- От лиц, общавшихся с больными или носителями (контактными), сбор материала проводится медицинскими работниками ЛПУ, Це и других организаций.
- Исследования проводят на определение патогенных (условно патогенных) энтеробактерий. Необходимость исследования на

другие группы возбудителей (кампилобактерии, йерсинии, ротавирусы, условно-патогенные бактерии) определяются лечащим врачом (в зависимости от возраста больного, клинической картины заболевания, эпидемиологической ситуации в конкретном населенном пункте) и указывается в направлении отдельно.

Любой нативный материал для лабораторного исследования собирают в стерильную стеклянную посуду. Срок доставки материала в лабораторию должен быть не позднее 2 часов после сбора и сопровождаться специальным направлением. Доставка материала самими обследуемыми запрещается.

При невозможности своевременной доставки в лабораторию материала должны использоваться консервант или транспортная среда. Материал помещается в холодильник и направляется на исследование не позднее 12 часов после сбора. Пробы фекалий для исследования на ротавирусы, энтеровирусы, кампилобактерии хранятся обязательно в морозильной камере холодильника.

При подозрении на токсикоинфекцию, помимо материала от больного, на исследования поступают остатки пищевого продукта, подозреваемого в качестве фактора передачи возбудителей инфекции.

Для этиологической расшифровки ОКИ дополнительно в качестве вспомогательных могут быть использованы копрологический, серологический, люминесцентный, молекулярно-генетический и другие методы.

Приложение 32.

Перечень должностей работников, МБДОУ- детский сад №212, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация обязательны для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

Профессиональная гигиеническая подготовка осуществляется по дифференцированным программам и методическим материалам, утвержденным Департаментом Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации.

1. Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания школьников - ежегодно, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;
- для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, обязательная для лиц, впервые устраивающихся на работу, а также не прошедших очередную аттестацию, проводится:

- по очной форме (6 - 12 часовые программы);
- по очно-заочной форме (самостоятельная подготовка по методическим материалам с консультацией специалистов), очная часть программы составляет не менее 4 часов;
- по заочной форме (самостоятельная подготовка по предлагаемым методическим материалам).

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться:

- на базе организаций, имеющих лицензию на образовательную деятельность, осуществляющих профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию указанных выше категорий работников;
- непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, при условии предоставления помещений и подбора групп однородных профессий (не менее десяти человек в группе).

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

При положительном результате аттестации по профессиональной гигиенической подготовке отметка о ее прохождении вносится в личную медицинскую книжку и защищается голографическим знаком.

При неудовлетворительном результате аттестации отметка в личную медицинскую книжку не вносится.

Неаттестованные должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, направляются на повторную профессиональную гигиеническую подготовку по очной форме, не ранее чем через 1 неделю.

В случае повторных неудовлетворительных результатов аттестации центр госсанэпиднадзора уведомляет об этом руководителей организаций, работники которых не прошли аттестацию.

Руководитель организации, деятельность которой связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, составляет пофамильные списки лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год, и направляет их не позднее 1 февраля текущего года на согласование в соответствующий центр госсанэпиднадзора одновременно с проектом плана этой подготовки.

План после согласования утверждается руководителем организации.

И.О. заведующего МБДОУ- детский сад №212



Степанова П.В.

Программа составлена и разработана врачом эпидемиологом высшей Категории Ожигановой Е.Н.