

**Принято:**

Решением Общего собрания работников  
ГБДОУ детского сада № 8  
Кировского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 07 от 30.12.2021 года»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий ГБДОУ детского сада № 8  
Кировского района Санкт-Петербурга  
\_\_\_\_\_ О.А.Сулейманова  
Приказ № 65-а от 31.12.2021 г.

**Согласовано:**

Председатель первичной профсоюзной  
организации ГБДОУ детского сада № 8  
Кировского района Санкт-Петербурга  
\_\_\_\_\_ Т.Н.Петрованова  
Протокол № 08 от 31.12.2021

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 8  
Кировского района Санкт-Петербурга**

## 1. Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 8 Кировского района Санкт-Петербурга
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: - дошкольное образование;
Юридический адрес:	198152, Санкт-Петербург, Автовская ул., д.23, литер А
Фактический адрес:	Санкт-Петербург, Автовская ул., д.23
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание
Площадь	861,1 кв. метра
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованное
Система канализации	имеется

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы,

схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

**Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 2.** Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

**Принцип 7.** Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

**Принцип 8.** Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

**Принцип 9.** Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**Принцип 10.** Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 11.** Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 12.** Прослеживаемость пищевой продукции.

*Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:*

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, ... (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,

- профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - ст. 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки, транспортирования, реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 19011-2012. "Руководящие указания по аудиту систем менеджмента".
- ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; -контроль за организацией питания разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	
2	Старший воспитатель	контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ
3	Медработник (по согласованию)	медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; -Контроль за проведением закаливающих мероприятий; -Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей. ведение учета и отчетности по производственному контролю;	Договор с ГУЗ «ГП № 23»
4	Заведующий хозяйством	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; организация лабораторно- инструментальных исследований; контроль хранения и ведения учёта за хранением продуктов питания на продуктовом складе, ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ
5	Ответственный по питанию	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации;	Приказ

**3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.**

*В данном разделе реализуются принципы:*

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Виды исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи)	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складских помещениях для овощей, цех обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети моечных столовой	2 пробы  По химическим и микробиологическим показателям	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Помещения и рабочие места	2	2 раза в год – в теплый и холодный периоды

Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочие места	2	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль песок в песочнице	песочницы	6	1 раз в год

#### 4. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

*Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – п.п. 23, 25*

*Приказ Минздрава России от 20 мая 2022 г. N 342н «Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование»*

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

8	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Помощник воспитателя	6	1 раз в год	1 раз в год
10	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
11	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
12	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
13	Мойщик посуды	1	1 раз в год	1 раз в год
14	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Оператор ЭВМ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Рабочий по КОРЗ	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

*Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:*

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

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организации, аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора (дистанционно) и внесение их результатов протокола в личную медицинскую книжку.

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

1) Осуществление образовательной деятельности по программам дошкольного образования - наличие лицензии: № 2324 от 14 ноября 2016 г. Беспечно.

Ответственный: заведующий ДОУ

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

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством, уборщик территории
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством

Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством, рабочий по КОРЭ
Кратность и качество текущей и генеральной уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заведующая, заведующий хозяйством, медсестра
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующая , заведующий хозяйством
Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации	СП 2.4.3648-20	ежегодно	заведующая
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в складском помещении	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1.7.2615-10	При подготовке к хранению нового поступления овощей, при хранении	заведующий хозяйством
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	заведующий хозяйством
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства ежедневно	Бракеражная комиссия
Оценка качества готовых блюд			
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
Заключение договоров на поставку продукции (продуктов питания)		Ежегодно и по необходимости	заведующий
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту- возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Старший воспитатель

Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	воспитатель
Величина параметров микроклимата	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник Старший воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	Приказ Минздрава от 28.01.2021 №29н	1 раз в год постоянно	заведующая
Контроль за проведением флюорографического обследования	Приказ Минздрава от 21 марта 2017 г. № 124н	1 раз в год постоянно	Заведующая
Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздрава от 28.01.2021 №29н	При приеме на работу	Заведующий
Гигиеническая аттестация сотрудников	Приказ Минздрава от 29 июня 2000 г. № 229	1 раз в год 1 раз в 2 года	заведующий

Проведение профилактических прививок	Закон № 157-ФЗ ПП РФ № от 15.07.1999 № 825	По плану	заведующий
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	Еженедельно	специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		По мере накопления	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СанПиН 3.3686-21	По необходимости	заведующий хозяйством
Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц (по необходимости)	заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 1 месяц (по необходимости)	заведующий хозяйством, специализированная организация

## **7. Этапы программы производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении**

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления, реализации); организации производственного контроля в ГБДОУ детском саду № 8 Кировского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек).

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

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

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

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

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

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

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

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

**Целью** производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

#### **Определения**

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- **система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- **группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- **опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- **опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.
- **риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий. **допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.
- **недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.
- **анализ риска:** Процедура использования доступной информации для

выявления опасных факторов и оценки риска.

- **предупреждающее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- **критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- **применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- **применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, непредусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- **предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- **мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
- **система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- **проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

### **Организация работ по применению программы.**

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации.

Руководитель организации определяет и документирует политику ХАССП (*Приложение 1*) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель организации определяет область применения ХАССП. Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (*Приложение 2,2.1*).

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 и действовать согласно должностным инструкциям. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

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

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста ([приложение 4](#))
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий ([приложение 3](#));
- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций ([приложение 13](#))

### **7.1 Проведение анализа рисков.**

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

#### ***Биологические опасности:***

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

#### ***Химические опасности:***

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

#### ***Физические опасности:***

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

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

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

#### **Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции**

Анализ рисков проводится начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработка, переработка, хранение и реализация) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение, реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

#### **Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции**

- Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

*практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.*

- Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:  
*легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.*

Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка (ККТ)
Формирование ассортимента перечня продукции	<b>Биологическая:</b> -эпидемиологически опасные блюда -поступление запрещенного сырья недоброкачественного сырья (приложение 3) <b>Финансовая:</b> -завышенная ценовая политика, -ненужный объем поступающего сырья	-договора с поставщиками -пересмотр договоров - анализ выполнения утвержденного меню (приложение 4); - соблюдение графика приема пищи (приложение 5); - реализация готового питания не более 1 часа	При выполнении контрольных плановых мероприятий – риск не велик	ККТ не Устанавливается  Основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
Поступление продуктов на склад	<b>Биологическое</b> загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки, -поставка продукции не в таре производителя, <b>химическое:</b> -с/х пестициды, <b>Физическое:</b> -грызуны, жучки, примеси	Входной контроль - поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 6) -визуальный контроль транспорта поставщика	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиком степень риска не велика	Контроль Производится в рамках программы производственного контроля. - на входящем контроле поступающего сырья
Хранение продуктов на складе	<b>Биологическое:</b> При нарушениях условий Хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д), -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д <b>химическое:</b> -загрязнение дезинфектантом, моющим средством	- Правильное хранение (товарное соседство) (инструкция 3); - Контроль за микроклиматом в кладовой (Приложение 8); - Исправная работа холодильного оборудования (Приложение 9) -Дератизация (договор с обслуживающей организацией); - Проведение генеральных уборок кладовой (приложение 10,11)	Степень риска высокая Вероятность наступления последствий высокая	ККТ – хранение продуктов в кладовой
Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: сколы, острые края, опасность порезов; Биологическая:	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, согласно СанПиН	степень риска незначительная	ККТ не устанавливается

	загрязнение патогенными м/о и их рост; Химическая: загрязнение моющими средствами, дезинфекторами	(Приложение 12); санитарное содержание пищеблока (приложение 13)		
Кулинарная обработка	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост химическое: загрязнение моющими и дезинфицирующим и средствами	Соблюдение технологии приготовления (технологическая карта); Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; соблюдение поточности производства; соблюдение личной гигиены;	Степень риска высокая	ККТ - кулинарная обработка
Реализация (раздача)	Биологическая: при нарушении технологии приготовления	органолептическая оценка (приложение 14) снятие проб готовых блюд (приложение 15) соблюдение правил подачи готовых блюд;	степень риска незначительная	ККТ - раздача
Прием пищи детьми	Биологическое загрязнение	Соблюдение правил доставки пищи до группы; соблюдение личной гигиены младшего воспитателя; Соблюдение правил мытья посуды (приложение 16) Уборки мест приема пищи (приложение 17)	степень риска незначительная	ККТ- можно не устанавливать

## 7.2. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) –

- параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции;
- параметров (показателей) безопасности.

ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	- ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет.свид-ва, качественные удостоверения. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и даты изготовления.	завхоз	- Товарно-транспортные накладные. - Журнал бракеража скоропортящей продукции. (Приложение 6)

Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Исправность холодильного оборудования.	завхоз	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока (Приложение 10,11) Журнал температурного режима кладовой (Приложение 8) Журнал темп-ного режима холодильн. оборудования (Приложение 9)
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	- Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие ТТК; - Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока (Приложение 10) Инструкция по наведению дезрастворов (Приложение 18) Сборник технологических карт.
Реализация готовой продукции	- Снятие проб готовых блюд, - органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	заведующий	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 15)

### 7.3. Разработка системы мониторинга ККТ

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП. (Приложение 19)

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции (Приложение 6)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 6)
		Контроль за температурным режимом в складских	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном

		помещениях и в холодильном оборудовании.		оборудовании (Приложение 9) Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой (Приложение 8)
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 21.)
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно  1 раз в месяц	Журнал санитарной уборки пищеблока, кладовой (приложение 11) Карта контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 20)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала (Приложения 21) Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы (Приложение 22) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 23)
4.	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции Контроль реализации готовой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 15)

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)

#### 7.4. Разработка корректирующих действий.

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

К корректирующим действиям относят:

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

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

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

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

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (*Приложение 19*)

Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению.

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, Уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, Уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, замена блюда

## 7.5. Разработка процедур проверки системы ХАССП.

- Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год

или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

- Программа проверки должна включать в себя:

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.

- Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

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

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

- политика учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (приложение 1);

- приказ о создании состава рабочей группы ХАССП (приложение 2);

- план внедрения принципов ХАССП (приложение 2.1);

*Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:*

- ✓ Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий (приложение 3);
- ✓ Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение 9);
- ✓ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 8);
- ✓ Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 6);
- ✓ Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий (приложение 14,15);
- ✓ Журнал витаминизации третьих блюд (приложение 15.1);
- ✓ Журнал здоровья сотрудников (приложение 21)
- ✓ Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (приложение 4);
- ✓ Перечень пищевой продукции, который не допускается в ДООУ (приложение 4.1);
- ✓ Ведомость контроля питания (приложение 4.2)
- ✓ Технологическая карта (приложение 4.3);
- ✓ Приказ о питьевом режиме (приложение 4.4);
- ✓ Рабочие листы ХАССП (приложение 19)
- ✓ Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю и посуде (приложение 12);
- ✓ Требования к санитарному содержанию помещений пищеблока (приложение 13);
- ✓ Журнал учета времени работы бактерицидной лампы (приложение 13.1);
- ✓ Требования к санитарному содержанию помещений ДООУ (приложение 17);
- ✓ Карты контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, пищеблока, кладовой (приложение 20);
- ✓ График генеральной уборки (приложение 10);

- ✓ Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения (приложение 26), личные медицинские книжки;
- ✓ Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний (приложение 25);
- ✓ Журнал учета дезинфекции, дератизации (приложение 23);
- ✓ Сводный журнал мониторинга по принципам ХАССП (приложение 24);

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

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приостановление деятельности ГБДОУ</li> <li>• Ревизия хранившихся пищевых продуктов</li> <li>• Дополнительные санитарные мероприятия</li> </ul>
2.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной воды</li> </ul>
3.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> <li>• дополнительные санитарные мероприятия</li> </ul>
4.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов,</li> <li>• ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
5.	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устранение фактов, повлекших за собой результаты</li> </ul>
6.	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании, отравлении, связанном с употреблении изготовленных блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внутреннее расследование причин;</li> <li>• Карантинные мероприятия;</li> <li>• Проведение лабораторных исследований;</li> <li>• Дополнительные мероприятия по дезинфекции</li> </ul>

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	ежегодно	Заведующий
3	Разработка, утверждение или внесение изменений в положения и должностные инструкции персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По необходимости	Заведующий
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	заведующий
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	заведующий
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно- методические документы)	Постоянно	заведующий
7	Анализ состояния санитарно- эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий, медсестра
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий завхоз
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий ГБДОУ \_\_\_\_\_

О.А. Сулейманова

Заведующий хозяйством \_\_\_\_\_

О.Ю. Федорова

## Политика ХАССП

### ГБДОУ детского сада № 8 Кировского района Санкт-Петербурга 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 ГБДОУ детского сада № 8 Кировского района Санкт-Петербурга в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

1. Персональная ответственность руководителя и работников, 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 работников, 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 ГБДОУ несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 8  
Кировского района Санкт-Петербурга  
198152, г. Санкт-Петербург, ул. Автовская, д. 23, тел/факс: 784-26-51  
ИНН 7805144872/ КПП780501001

## Приказ

### " О создании постоянно действующей группы ХАССП"

№ \_\_\_\_\_ от . \_\_\_\_\_

ПРИКАЗЫВАЮ:

В соответствии с пунктом 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек, в рамках поддержания системы менеджмента безопасности пищевой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в ГБДОУ детский сад № 8 Кировского района Санкт-Петербурга в составе:

- руководитель (координатор) - Ф.И.О. заведующий хозяйством,
- технический секретарь- Ф.И.О.. должность.

Члены рабочей группы:

- Ф.И.О.повар,
- Ф.И.О., повар.

2. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:

- провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
- установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
- вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством;

3. Поручить координатору постоянно действующей группы ХАССП:

- разработать формы рабочей документации группы;
- отчитываться о работе группы руководителю группы ХАССП;
- довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

4. Утвердить настоящим приказом Политику в области качества и безопасности пищевой продукции (Приложение №1 к приказу)

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ - \_\_\_\_\_ О.А.Сулейманова

## План внедрения принципов ХАССП

№	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Политика ХАССП в ГБДОУ детский сад	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения системы ХАССП		Заведующий
2.	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций		Заведующий
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;		Заведующий хозяйством, повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции		повар
		Проведение контроля продовольственного сырья, используемым при изготовлении		Заведующий хозяйством, кладовщик
		Проведение контроля технологического оборудования		Заведующий хозяйством
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции		Заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции		Кладовщик, повар
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря		повар
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены		Медсестра, повар
		Выбор способов установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря		заведующий
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Кладовщик
	Прослеживаемость пищевой продукции		Кладовщик	
4..	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов		Заведующий хозяйством, повар
5.	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)		Заведующий хозяйством, повар
6.	Определение критических контрольных точек (ККТ)			Заведующий хозяйством, повар
7.	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			Заведующий хозяйством

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

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

- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- Прекратить использование в учреждении сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям;

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

- Выполнять требования Программы производственного контроля.
- Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

3. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

4. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

## **Памятка о приемке и проверке качества пищевых продуктов, поставляемых в ГБДОУ детский сад № 8 Кировского района Санкт-Петербурга**

### **Порядок приемки пищевых продуктов в кладовую кладовщика**

1. Приемка товара по количеству, ассортименту проводится в день поставки товара на основании надлежащим образом оформленных сопроводительных документов: счет, счет-фактура (в том случае, если поставщик является плательщиком НДС), товарная накладная, оформленная должным образом, декларации о соответствии, сертификат качества, либо иные документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ и на основании поданной предварительной заявки кладовщика ГБДОУ.

2. Товар должен поставляться отдельно, согласно совместимости.

3. Требования к таре и упаковке:

- все поставляемые пищевые продукты должны быть упакованы надлежащим образом и (или) поставляться в оригинальной заводской упаковке, обеспечивающей сохранность товара и содержать товарные ярлыки, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации (помятые банки, плохая маркировка - подлежат возврату);
- тара должна соответствовать требованиям ГОСТа, ОСТа, ТУ и СанПиНа;
- продукция поступает в таре изготовителя/поставщика (тара многоразового использования подлежит возврату поставщику).

4. Если товар находится в ненарушенной таре, то приемка может проводиться по количеству мест, массе брутто или по количеству товарных единиц и маркировке на таре. Кроме проверки веса брутто кладовщик ГБДОУ имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто.
5. Приемка товара по количеству осуществляется в тех же единицах измерения, в каких оно указано в сопроводительных документах.
6. 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.
7. Кладовщик ГБДОУ при приемке товара проводит:
  - сверку номенклатуры и фактического количества, поступившего товара со спецификацией к контракту и сопроводительными документами;
  - проверку целостности упаковки, вскрытие упаковки в присутствии представителя поставщика;
  - визуальный осмотр товаров на предмет соответствия его основным характеристикам (цвет, запах, однородности состава и т.д.);
  - проверку сроков реализации продуктов, уделив особое внимание скоропортящимся продуктам.
8. Информация, наносимая на этикетку о сроках годности пищевых продуктов, должна предусматривать указание:
  - часа, дня, месяца, года выработки - для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания;
  - дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для несскоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.
9. По результатам приемки товаров по количеству и качеству ответственное лицо делает отметку в товарной накладной о его получении, что считается датой приемки товара.
10. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
11. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, который хранится в течение года.

#### **Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля.**

1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.
2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.
3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии законодательством Российской Федерации

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ детский сад № 8 Кировского района Санкт-Петербурга, осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

**Приложение 6 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции** (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

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 9**), который хранится в течение года.

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

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. (**Приложение 8**)

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

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

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре 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 раздельно на стеллажах или в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

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

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

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

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Таблица 1

### ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАМИ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	90%	3-7 лет	90%
белки (г/сут)	42	37,8	54	48,6
жиры (г/сут)	47	42,3	60	54
углеводы (г/сут)	203	182,7	261	235
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1260	1800	1620
витамин С (мг/сут)	45	40,5	50	45
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,72	0,9	0,81
витамин В2 (мг/сут)	0,9	0,81	1,0	0,9
витамин А (рет. экв/сут)	450	405	500	450
витамин D (мкг/сут)	10	9	10	9
кальций (мг/сут)	800	720	900	810
фосфор (мг/сут)	700	630	800	720
магний (мг/сут)	80	72	200	180
железо (мг/сут)	10	9	10	9
калий (мг/сут)	400	360	600	540
йод (мг/сут)	0,07	0,06	0,1	0,09
селен (мг/сут)	0,015	0,014	0,02	0,018
фтор (мг/сут)	1,4	1,26	2,0	1,8

- Питание организовано в соответствии с разработанным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Меню разрабатывается на основе примерного циклического сбалансированного меню рационов горячего питания, утвержденного Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

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 (*приложение 4.б.*).

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

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

Таблица 2к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15% (уплотненный – 30%)
	ужин	25%

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

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

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

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

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

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

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

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с картами технологическими, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 7 к МР 2.0233-21 от 03.06.2021 года (*приложение 4.3*). Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

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.

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

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

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

Приложение N 9к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Блюдо	Масса блюда	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

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

При 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 (*приложение 4.5*).

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

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

Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

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

**Перечень пищевой продукции,  
которая не допускается при организации питания детей в ГБДОУ**

Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

Непотрошенная птица.

Мясо диких животных.

Яйца и мясо водоплавающих птиц.

Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

Простокваша - "самоквас".

Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

Квас.

Соки концентрированные диффузионные.

Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

Острые соусы, кетчупы, майонез.

Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

Ядро абрикосовой косточки, арахис.

Газированные напитки; газированная вода питьевая.

Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

Жевательная резинка.

Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

Карамель, в том числе леденцовая.

Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

Окрошки и холодные супы.

Яичница-глазунья.

Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

Сырники творожные; изделия творожные более 9% жирности.

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

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

Ведомость контроля за рационом питания ГБДОУ детский сад № 8

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 202\_года

Режим питания: 12 ч

Возрастная категория: \_3-7лет\_\_\_\_\_

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно пр № 12/ 85% от суточной	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Молоко, молочные и кисломолочные продукты	450/ 405														
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40/36														

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

\_\_\_\_\_

## Технологическая карта

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование изделия: \_\_\_\_\_

Номер рецептуры: № \_\_\_\_\_

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

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто	Нетто
<i>ВЫХОД</i>		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				витамин С
Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Эн.ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## ПРИКАЗ

от

№

### **п.7. Об организации питьевого режима воспитанников в 20---20--- учебном году**

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"»

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в 20-- – 20-- уч. году питьевой режим воспитанников ГБДОУ- кипяченая питьевая вода.
2. Назначить ответственными за организацию питьевого режима Ф.И.О. заведующего хозяйством и Ф.И.О., старшего воспитателя.
3. Ответственным за организацию питьевого режима:
  - контролировать, чтобы кипяченую воду заменяли каждые три часа;
  - контролировать, чтобы воспитанники имели свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в ГБДОУ.
3. Поварам Ф.И.О.. и Ф.И.О.:
  - кипятить воду для организации питьевого режима воспитанников;
  - обеспечить качество кипяченой воды и условия ее хранения.
4. Помощникам воспитателей групп:
  - доставлять кипяченую воду с пищеблока в каждую групповую комнату;
  - обеспечивать каждый пост с питьевой водой достаточным количеством чистой посуды, а также промаркированными подносами для чистой и использованной посуды;
  - следить, чтобы до раздачи детям кипяченая вода была охлаждена до комнатной температуры непосредственно в чайнике;
  - наливать воду в стаканы для детей, соблюдая санитарные и гигиенические нормы;
  - обеспечить качество и безопасность кипяченой воды и условия ее хранения (не более 3- х часов);
  - фиксировать время в журнале выдачи питьевой воды.
- Питьевая вода выдается помощникам воспитателей в 08:00; 10:00; 13:00; 16:00 часов.
5. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего периода пребывания в учреждении. Выдавать воду в чашках. Чистые чашки хранятся в специально отведенном месте в моечной, отдельно по группам. Использованную посуду обрабатывать согласно инструкции. Ответственные за чистоту и обработку чашек - помощники воспитателей.
6. Контроль за соблюдением питьевого режима оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ - \_\_\_\_\_

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

Приложение N 11  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

### Рекомендуемые продукты и блюда

При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях из ассортиментных перечней основной группы продовольственных товаров и сырья, с учетом специфики и особенностей организации питания различных контингентов социальной сферы Санкт-Петербурга, разработанных Управление социального питания Санкт-Петербурга и не использовать перечень продуктов, указанных в *Приложении 4.1.* в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Перечень пищевой продукции, которая недопускается при организации питания детей»

#### СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки/ 90% от суточной нормы)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390/351	450/405
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30/27	40/36
3	Сметана	9/8,1	11/9,9
4	Сыр	4/3,6	6/5,4
5	Мясо 1-й категории	50/45	55/49,5
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка- потрошенная, 1кат.)	20/18	24/21,6
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20/18	25/22,5
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32/28,8	37/33,3
9	Яйцо, шт.	1(42)/0,9(38)	1(42)/0,9(38)
10	Картофель	120/108	140/126
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180/162	220/198
12	Фрукты свежие	95/85,5	100/90
13	Сухофрукты	9/8,1	11/9,9
14	Соки фруктовые и овощные	100/9	100/90
15	Витаминизированные напитки	0	50/45
16	Хлеб ржаной	40/36	50/45
17	Хлеб пшеничный	60/54	80/72
18	Крупы, бобовые	30/27	43/38,7
19	Макаронные изделия	8/7,2	12/10,8
20	Мука пшеничная	25/22,5	29/26,1
21	Масло сливочное	18/16,2	21/18,9
22	Масло растительное	9/8,1	11/9,9
23	Кондитерские изделия	12/10,8	20/18
24	Чай	0,5/0,45	0,6/0,54
25	Какао-порошок	0,5/0,45	0,6/0,54
26	Кофейный напиток	1/0,9	1,2/1,08
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25/22,5	30/27
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4/0,36	0,5/0,45
29	Крахмал	2/1,8	3/2,7
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3/2,7	5/4,5



**ЖУРНАЛ  
учета температурного режима  
холодильного оборудования**

Наименование производ- ственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Т е м п е р а т у р а в г р а д у с а с С																														
		М е с я ц / Д н и м е с я ц а																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

**КНИГА УЧЁТА  
и график проведения  
генеральных уборок**

Наименование помещения	Дата по графику	Фактич. дата	Наименование дез.средств	Кто проводил	Роспись

**ЖУРНАЛ  
учета текущих уборок  
производственных помещений**

Начато \_\_\_\_\_

Дата уборки	Время уборки	Вид уборки (помещение, объект уборки, способ уборки)	Наименование дезсредства	Ф.И.О. лица, проводившего уборку	Подпись

## Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Пищеблок ГБДОУ детский сад № 8 оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые присоединяются к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Организация осуществляющая питание должна быть оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

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

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

Холодильное оборудование – должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного

режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

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

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

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах или миллилитрах.

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

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

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

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

для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски.

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

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

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

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

мытьё столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

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

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

Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

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

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

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

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

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

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

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

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

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

Для обеззараживания посуды в каждой группе имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сушильного шкафа.

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

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

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

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

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. При неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановке – еженедельно

## Санитарное содержание пищеблока

В составе помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие зоны: горячая зона, холодная зона, мясо-рыбная зона, зона первичной обработки овощей, зона вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте (шкаф для уборочного инвентаря). Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

1. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно изготовлением продукции общественного питания в них.
2. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений
3. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами.
  - 3.1. Пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи на пищеблоке Учреждения, собираются в специально предназначенную, промаркированную, с закрывающейся крышкой, емкость.
  - 3.2. Заполнение емкости пищевыми отходами допускается не более чем на 2/3 объема, после чего проводится ее очистка.
  - 3.3. Собранные пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи, в конце рабочего дня подлежат утилизации. Утилизацию проводит ответственный – повар рабочей смены,
  - 3.4. Емкости для сбора и утилизации пищевых отходов, образующихся в процессе приготовления пищи, после их освобождения подвергаются промывке моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой (40-50 С) и просушиваются.
4. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. При неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановке – еженедельно
5. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются в зоне приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц. Работа бактерицидной лампы фиксируется в журнале учета работы бактерицидной лампы (приложение 13.1).

**Ж У Р Н А Л**  
**учета времени работы**  
**бактерицидных ламп**

Дата	Время включения	Время отключения	Время работы	Суммарное кол-во	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6

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

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню ГБДОУ детский сад № 8, 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 овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий;

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда

Система оценки бракеража готовой продукции

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

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

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

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

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

Примечание:

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



## Правила мытья посуды

Методические рекомендации Главного государственного санитарного врача  
России от 02.03.2021 № МР 2.3.6.0233-21

Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45 °С.
- мытье во второй секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45° С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65° С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливанию инвентаря в духовом шкафу.

В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

Ванны для обработки столовой и 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.

Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45° С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

## **ИНСТРУКЦИЯ по мытью столовой посуды в ДОУ**

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств, с соблюдением следующей очередности: чашки, блюда, тарелки, столовые приборы, кастрюли.

Посуда моется в двух ваннах:

I ванна- замачивание в растворе средства для мытья посуды или в 2% мыльно-содового раствора (200 г раствора на 10л воды) при температуре воды не ниже 40°С

II ванна- ополаскивание под струей горячей проточной воды с температурой не ниже 65°С, затем просушивание на специальных решетках.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении, кружки на подносах ручками вверх.

При осложненной эпидситуации для обеззараживания посуды используется емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе «Жавелиона» 0,03% (2 таблетки на 10 литров воды) с погружением на 15 минут.

## **ИНСТРУКЦИЯ по мытью кухонной посуды в ДОУ**

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств 1-2% мыльно-содовый раствор;

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.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и другое после мытья в первой ванне с горячей водой (50°С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой не ниже 60°С во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

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

При осложненной эпидситуации для обеззараживания посуды используется емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе «Жавелсолид» 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды) с погружением на 30 минут.

**Инструкция применения дезинфицирующих растворов**  
по применению и методам контроля качества  
дезинфицирующего средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» фирмы «ЖАЗОЛ» (Франция)

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Средство «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» производится в виде таблеток весом 3,2 г, содержащих в качестве действующего вещества натриевую соль дихлоризоциануровой кислоты. При растворении 1 таблетки в воде выделяется 1,5 г активного хлора. Срок годности средства – 3 года.

1.2. Средство «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» хорошо растворимо в воде. Водные растворы прозрачны, имеют легкий запах хлора. Срок годности рабочих растворов – 3 суток.

1.3. Средство «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» обладает антимикробным действием в отношении бактерий (включая, микобактерии туберкулеза), вирусов (в том числе в отношении вирусов гепатитов и ВИЧ), грибов рода Кандида, дерматофитов.

1.4. Средство «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» по параметрам острой токсичности при введении в желудок относится к 3-му классу умеренно-опасных веществ по ГОСТ 12.1.007-76. Оказывает слабое раздражающее действие на кожу, слизистые оболочки глаз и органов дыхания.

1.5. Растворы средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» предназначены для дезинфекции поверхностей в помещениях, предметов обстановки, в том числе при проведении генеральных уборок, санитарного транспорта, автотранспорта для перевозки пищевых продуктов, белья, посуды столовой и лабораторной, предметов ухода за больными, изделий медицинского назначения, санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря при инфекциях бактериальной (включая туберкулез), вирусной (включая гепатиты и ВИЧ-инфекцию) и грибковой (кандидозы, дерматофитии) этиологии в ЛПУ, на коммунальных объектах (гостиницы, общежития, бани, прачечные, бассейны, парикмахерские и др.), предприятиях общественного питания и продовольственной торговли, при проведении профилактической, текущей и заключительной дезинфекции в детских учреждениях.

**2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ**

Рабочие растворы готовят в эмалированных, стеклянных или пластмассовых емкостях путем растворения таблеток средства «Жавель Солид» в воде (табл.1).

Таблица 1.

<b>Приготовление рабочих растворов</b>	
Содержание активного хлора, %	Количество таблеток на 10л воды
0,015	1
0,03	2
0,06	4
0,1	7
0,2	14
0,3	20

**3. ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА “ЖАВЕЛЬ СОЛИД”**

3.1. Растворы средства “Жавель Солид” используют для дезинфекции изделий медицинского назначения, в том числе одноразового применения (перед утилизацией), и предметов ухода за больными из коррозионностойких металлов, стекла, полимерных материалов, резин; посуды столовой

и лабораторной, белья, автотранспорта для перевозки пищевых продуктов; мебели, игрушек, санитарно-технического оборудования по режимам, представленным в таблицах 2-4.

3.2. Предметы ухода за больными и изделия медицинского назначения полностью погружают в дезинфицирующий раствор. Разъемные изделия обрабатывают в разобранном виде, каналы и полости заполняют раствором, избегая образования воздушных пробок. После дезинфекции их промывают проточной водой в течение 3-х минут.

3.3. Посуду столовую, освобожденную от остатков пищи, и лабораторную полностью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 2 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают водой в течение 3-х минут.

3.4. Игрушки (пластмассовые, резиновые, металлические) погружают в раствор, препятствуя их всплытию. Крупные игрушки протирают ветошью, смоченной дезраствором. По окончании дезинфекции игрушки промывают водой в течение 5 минут.

3.5. Белье (кроме шерстяного, шелкового и синтетического) замачивают в растворе при норме расхода 4 л на 1 кг сухого белья. По окончании дезинфекции белье стирают и прополаскивают.

3.6. Пол, стены, предметы обстановки в помещениях, санитарный транспорт, автотранспорт для перевозки пищевых продуктов протирают ветошью, смоченной в растворе из расчета 100 мл на 1 кв.м. или орошают из расчета 300 мл на 1 кв.м. обрабатываемой поверхности. После окончания дезинфекции помещения проветривают в течение 15 минут, паркетный пол, полированную и деревянную мебель протирают сухой ветошью.

3.7. Санитарно-техническое оборудование протирают ветошью, смоченной в растворе, или орошают раствором средства. Уборочный материал (ветошь) замачивают в растворе дезсредства. По окончании дезинфекции его прополаскивают и высушивают.

Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства

«ЖАВЕЛЬ СОЛИД» при инфекциях бактериальной (кроме туберкулеза) и вирусной (включая гепатиты и ВИЧ-инфекцию) этиологии

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация по акт. хлору, %	Время обеззараживания, мин.	Концентрация по акт. хлору, %	Время обеззараживания, мин.	
Посуда без остатков пищи	0,015	15	0,015	15	Погружение
Посуда с остатками пищи	0,1	120	0,1	120	Погружение
Игрушки	0,06	15	0,03	60	Погружение или протирание
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, санитарный транспорт, автотранспорт для перевозки продуктов *	0,015	60	0,015	60	Протирание или орошение
Санитарно-техническое оборудование *	0,06	60	0,06	60	Двукратное протирание
Уборочный инвентарь	0,1	120	0,2	60	Замачивание

\* Обеззараживание может проводиться с добавлением 0,5% моющего средства.

#### 4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

4.1. При приготовлении рабочих растворов средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» не требуется применение средств индивидуальной защиты.

4.2. Работу с растворами в концентрации выше 0,1% активного хлора, а также работы способом орошения следует проводить с защитой органов дыхания универсальными респираторами типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки В и с защитой глаз герметичными очками.

4.3. Все виды работ с растворами в концентрации до 0,1% активного хлора способом протирания

или погружения можно проводить без средств защиты органов дыхания, избегать попадания в глаза.

4.4. Все виды работ со средством следует проводить с защитой кожи рук резиновыми перчатками.

4.5. Обработку проводить в отсутствии больных.

4.6. Емкости с растворами закрывать крышками.

4.7. После обработки проветрить помещение в течение 15 минут.

4.8. К работе со средством не допускаются лица с повышенной чувствительностью к хлорным препаратам.

4.9. При работе со средством необходимо соблюдать правила личной гигиены. Запрещается курить, принимать пищу, пить. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

4.10. Хранить средство следует отдельно от лекарств и пищевых продуктов, в местах, недоступных детям, в плотно закрытой упаковке фирмы изготовителя.

### **Применение мыльно-содового раствора**

В санитарно-эпидемиологических нормативах, разработанных для дошкольных учреждений, стационаров, поликлиник, дана инструкция по приготовлению и применению раствора.

Использование средства согласно СанПиНу:

в дошкольных учреждениях два раза в день применяется 2% раствор для обработки игрушек, очищения поверхности, проведения влажной уборки, чистки мебели; для мытья полов по инструкции применяется 1% раствор, для обработки игрушек и мебели в детских садах – 2% средство;

для проведения генеральной уборки вне зависимости от назначения помещения используется только 2% раствор.

#### **Меры предосторожности**

Правила безопасного использования мыльно-содового раствора.

для очищения различных поверхностей, стирки, обработки игрушек обязательно надевать резиновые перчатки;

обработанные фрукты, овощи, игрушки также нужно тщательно промыть водой и вытереть полотенцем.

1% и 2% мыльно-содовый раствор

Для приготовления 1% мыльно-содового раствора:

на 10 л воды взять 100 гр. мыла 72% и 100 гр. соды;

затем добавить соду и еще раз перемешать.

Для приготовления 2% раствора потребуется в 2 раза больше соды и мыла на такой же объем воды.

Для усиления антисептических свойств в состав можно добавить эфирные масла апельсина, бергамота, чайного дерева.

**Листы ХАССП**  
Критическая контрольная точка (ККТ № 1)

<b>Потенциальная опасность</b>		Отсутствие сопроводительной документации Несоответствующее качество продукции	
<b>Процесс</b>		Приёмка сырья	
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Сопроводительная документация; Органолептические показатели продукции	Наличие/отсутствие	Наличие документации согласно перечню на сырьё. Отсутствие недопустимых показателей качества	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Входной контроль»	Постоянно при каждой приёмке сырья	Кладовщик	Журнал входного контроля сырья Пакет документов, подтверждающих качество
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Возврат продукции поставщику		Кладовщик, Координатор группы ХАССП	Акт возврата
2. Исключить возможность попадания сырья в производство		Кладовщик	Акт возврата
<b>Коррекция</b> (устранение причин отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Провести повторную проверку поставщика		Координатор группы ХАССП	Реестр добросовестных поставщиков
2. Рассмотреть возможность закупа сырья у другого поставщика		Координатор группы ХАССП	Реестр добросовестных поставщиков

**Листы ХАССП**  
Критическая контрольная точка (ККТ № 2)

<b>Потенциальная опасность</b>		Несоблюдение условий, сроков и режима хранения	
<b>Процесс</b>		Хранение сырья	
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Условия хранения (холодильное оборудование, цеха)	Температура/влажность	+2/+6 -18 +/-3 70-75 %	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Хранение»	2 раза в день	Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Изъять продукцию и переместить в другое место		Повар	Акт о списании
2. Провести контроль условий хранения продукции		Повар	Журнал контроля температуры и влажности
<b>Коррекция</b> (устранение причин отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Провести анализ сбоя работы оборудования		Повар	Заявка и запись в журнале осмотра технического состояния оборудования
2. Провести ремонтные работы оборудования		Повар	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

**Листы ХАССП**  
Критическая контрольная точка (ККТ № 3)

Потенциальная опасность		Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)	
Процесс		Производство готовой продукции	
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Готовая продукция	Органолептические показатели; Дезинфицирующие растворы; Условия хранения; Аллергены; Посторонние попадания; Личная гигиена; Санитарное состояние;	В соответствии с техническими картами(далее-ТК) Личная гигиена и санитарно-противоэпидемиологические мероприятия	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ТК Личная гигиена и санитарное состояние Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции производству блюд	Постоянно при приготовлении	Кладовщик  Повар	Бракеражный журнал Гигиенический журнал Медицинские книжки Журнал генеральных уборок Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции производству блюд
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
При недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления; Своевременное прохождение медицинских осмотров; Проведение генеральных уборок в соответствии с графиком; Применение дезинфицирующих средств разрешенных для применения; Контроль работы рабочего оборудования		Кладовщик  Повар	Бракеражный журнал Гигиенический журнал Медицинские книжки Журнал уборок Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд
При несоответствии продукции			Бракеражный журнал

<p>органолептическим показателям (вкус, цвет, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации</p> <p>При не прохождении работником медицинского осмотра - работник отстраняется от работы</p> <p>Организация генеральных уборок</p> <p>Закупка дезинфицирующих средств</p> <p>Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования</p>		<p>Гигиенический журнал Медицинский журнал</p> <p>Журнал уборки Инструкция по использованию дез.средства Журнал осмотра технического состояния оборудования</p>
<p align="center"><b>Коррекция</b> (устранение причин отклонения от пределов)</p>	<p align="center"><b>Ответственный</b></p>	<p align="center"><b>Записи</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пересмотреть ТК;</li> <li>2. Изыскать варианты замены работников пищеблока, на время прохождения медицинского осмотра;</li> <li>3. Применять в работе средства индивидуальной защиты;</li> <li>4. Организовать генеральную уборку;</li> <li>5. Замена/ремонт оборудования</li> </ol>	<p align="center">Бракеражная комиссия Повар</p>	<p align="center">ТК Бракеражный журнал Журнал здоровья Медицинские книжки Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств. Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах</p>

**Листы ХАССП**  
Критическая контрольная точка (ККТ № 4)

<b>Потенциальная опасность</b>		Несоблюдение условий, сроков и режима реализации готовых блюд, посторонние попадания	
<b>Процесс</b>		Реализация готовой продукции	
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Условия и время хранения (оборудование при раздаче) готовых блюд	Температура Время	+75-85 <sup>0</sup> С горячие блюда, +14 салаты Скоропорт - 1 час	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Хранение»	Постоянно	Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности; Журнал бракеража готовой продукции
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
4. Изъять продукцию и переместить в другое место		Бракеражная комиссия Повар	Акт о списании
1. Провести контроль условий и времени хранения продукции		Бракеражная комиссия Повар	Журнал контроля температуры и влажности; Журнал бракеража готовой продукции
<b>Коррекция</b> (устранение причин отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
6. Провести анализ сбоя работы оборудования; 7. Объективна оценка проб продукции		Бракеражная комиссия Повар	Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования
1. Провести ремонтные работы оборудования; 2. Доведение блюд до соответствия ТК		Бракеражная комиссия Повар	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

**Карта контроля санитарно • эпидемиологического состояния групп**

Дата: \_\_\_\_\_

Проводил: \_\_\_\_\_

**Механизм заполнения:**

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

№ п/п	Содержание	1 гр	2 гр	3 гр	4 гр
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ				
1.1	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)  Наличие графика проветривания				
1.2	Качество влажной уборки помещения				
1.3	Обеззараживание воздуха				
1.4	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)				
1.5	Блок для мытья посуды: Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором Наличие инструкций по их использованию Наличие пробок для раковин (2 шт.) Наличие тары для грязной и чистой ветоши Наличие ветоши Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой				
1.6	Посуда для получения еды: Достаточность (по количеству и объему) Качество: Наличие с поврежденной эмалью Маркировка: Раздаточный инвентарь: наличие и состояние столовой посуды Наличие салфетниц Наличие хлебниц Правильность хранения столовых приборов				
1.7	Одежда персонала: Наличие головного убора Наличие халата для получения пищи Наличие фартука для раздачи пищи Наличие фартука для мытья посуды Наличие полотенца для вытирания рук				

№ п/п	Содержание	1 гр	2 гр	3 гр	4 гр
1.8	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – соблюдение питьевого режима				
1.9	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря				
1.10	Ведение журнала генеральных уборок Ежедневных уборок Графика обеззараживания воздуха				
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ				

Выводы:

### Карта контроля санитарно-эпидемиологического состояния кладовых

Дата: \_\_\_\_\_

Проводил: \_\_\_\_\_

**Механизм заполнения:**

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

№ п/п	Содержание	+	-	v
	САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
1	Выполнение требований к условиям хранения овощей: – Темное помещение – Наличие стеллажей, ларей (высота от пола не менее 15 см)			
2	– Санитарное состояние стеллажей, ларей – Наличие термометра – Соответствиетемпературнорежиму(+10...+ 12 °С) – Наличие прибора, измеряющего влажность			
3	– Своевременность переборки овощей (наличие гнили, плесени, комьев грязи и т.п.) – Отсутствие тары поставщика			
4	Холодильное оборудование – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка			
5	Хранение продуктов: – Наличие стеллажей – Наличие хранения продуктов в таре поставщика			

№ п/п	Содержание	+	-	V
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие хранения продуктов на полу</li> <li>- Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании</li> <li>- Наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов</li> <li>- Наличие ножа для сливочного масла</li> <li>- Условия хранения (соответствие температурному режиму)</li> </ul>			
6	Наличие маркировочного ярлыка: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мясо</li> <li>- Рыба</li> <li>- Масло сливочное</li> <li>- Яйцо</li> <li>- Сухие фрукты</li> <li>- Молочные продукты</li> <li>- Крупы</li> <li>- другие продукты</li> <li>- Хранение продуктов с просроченными сроками реализации</li> </ul>			
7	Правильность хранения быстрозамороженной продукции			
8	Уборочный инвентарь: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Швабры с соответствующей маркировкой</li> <li>- Ведро с соответствующей маркировкой</li> <li>- Ветошь для пола (наличие, качество)</li> <li>- Правильность хранения / не в помещении овощной кладовой/</li> </ul>			
9	Документация			
	Ведение журнала «Бракеражный журнал для сырой продукции»: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие</li> <li>- Правильность ведения</li> <li>- Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ГБДОУ»</li> </ul>			
10	<b>ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>			

Выводы:

### Карта контроля санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке

Дата: \_\_\_\_\_

Проводил: \_\_\_\_\_

#### Механизм заполнения:

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

№ п/п	Содержание	+	-	V
1	Моечная			

№ п/п	Содержание	+	-	V
1.1	Металлические раковины: – Наличие (количество) – Санитарное состояние – Техническое состояние – Маркировка			
1.2	Моющие средства (наличие): – Использование дезинфекционных и моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором – Хранение в соответствии с требованиями СанПиН			
1.3	Инструкции: – Наличие инструкции по мытью кухонной посуды и инвентаря			
1.4	Наличие специальной ветоши (мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов: – Состояние – Наличие специальной промаркированной тары («чистая», «грязная» ветошь)			
1.5	Хранение кухонной посуды, мелкого деревянного и металлического инвентаря: – Наличие решетчатого стеллажа – Размещение вымытой кухонной посуды (в перевернутом виде) – Правильность размещения сухой кухонной посуды			
1.6	Кухонный инвентарь: – Маркировка – Состояние посуды:			
2	Горячий цех			
2.1	Состояние технолог. оборудования: Мясорубка (овощепротирочная машина) – Санитарное состояние – Рабочее состояние Газовая плита – Санитарное состояние – Рабочее состояние Производственных столов - санитарное состояние			
2.2	Холодильные камеры (холодильники): – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка			

№ п/п	Содержание	+	-	V
2.3	<p>Суточная проба:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность хранения (в соответствующем холодильнике)</li> <li>- Состояние гастроемкостей (банок)</li> <li>- Правильность отбора (в полном объеме)</li> <li>- Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов)</li> </ul>			
2.4	<p>Доски для сырой и вареной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Качество обработки</li> <li>- Наличие маркировки</li> <li>- Соответствие количественному требованию</li> <li>- Правильность хранения</li> <li>- Наличие трещин, щербинок</li> <li>- Состояние кассетницы для хранения досок</li> </ul> <p>Ножи для сырой и вареной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Качество обработки</li> <li>- Наличие маркировки</li> <li>- Соответствие количественному требованию</li> <li>- Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска)</li> <li>- Правильность хранения</li> </ul>			
2.5	<p>Хранение хлеба:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие тары</li> <li>- Маркировка тары</li> <li>- Состояние стола</li> <li>- Состояние доски</li> <li>- Наличие ножа с маркировкой</li> </ul>			
2.6	<p>Обработка яиц:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Емкости: чистота, безопасность (сколы)</li> <li>- Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ</li> <li>- Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)</li> </ul>			
3	<p>Инструкции по охране труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие</li> <li>- Соответствие требованиям</li> </ul>			
4	<p>Уборочный инвентарь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Швабры с соответствующей маркировкой</li> <li>- Ведро с соответствующей маркировкой</li> <li>- Ветошь для поля (наличие, качество)</li> <li>- Правильность хранения (не в помещении цеха)</li> </ul>			
5	<p>Одежда работников пищеблока</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие спецодежды</li> <li>- Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2х</li> <li>- наличие халата (фартука) для раздачи пищи</li> </ul>			
6.	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

Выводы:

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							

**Журнал учета дезинфекции и дератизации  
ГБДОУ детский сад № 8**

Начат \_\_\_\_\_

Дата предоставления документа спец. организацией	Наименование документа (акт выполненных работ, наряд и т.д.) или проведенные мероприятия	Личная подпись ответственного лица

**Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

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

**Журнал  
мониторинга по принципам ХАССП ГБДОУ детский сад № 8**

			<i>Дата</i> Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
			Журнал бракеража поступающей Пищевой продукции
			Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
			Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
			Контроль санитарно- гигиенического состояния кладовой Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
			Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных
			Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
			Журнал учета лабораторного контроля Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
			Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов
			Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
			Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
			Журнал здоровья персонала
			Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
			Журнал учета температуры в холодильниках
			Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
			Журнал учета дезинфекции и дератизации(
			Личные медицинские книжки каждого работника

