

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №39 муниципального образования Темрюкский район

**ПРИНЯТО:**

На общем собрании трудового коллектива

Протокол № 1 от 05.07.2021

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Заведующий МБДОУ ДС №39  
О.И. Салихова

Приказ № 138 от 05.07.2021

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,**  
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в МБДОУ ДС №39

пос.Сенной, 2021 г.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №39 муниципального образования  
Темрюкский район**

**ПРИНЯТО:**

На общем собрании трудового  
коллектива  
Протокол №\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

**УТВЕЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ ДС №39  
\_\_\_\_\_ О.И. Салихова  
Приказ №\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,  
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением  
санитарно-эпидемиологических требований и проведением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий при оказании услуг при организации питания  
детей в МБДОУ ДС №39**

**пос.Сенной, 2021 г.**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №39 муниципального образования Темрюкский район
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Салихова Ольга Ивановна, (918) 13-92-777
Юридический адрес:	353540, Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной, ул. Кулакова 31
Фактический адрес:	353540, Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной, ул. Кулакова 31
Количество работников:	33 человека
Количество обучающихся:	151 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 2112352031284 от 30.12.2011г.
ОГРН	1022304744208
ИНН	2352028749
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 04790 от 28.09.2012г.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 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», а так же в соответствии с перечнем Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов согласно приложения 1.

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, 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 контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

## 2 ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

- 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 (КД) - 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 (ККТ) - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском,

- 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.

***«Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в МБДОУ ДС №39»***

- Положение об организации питания в ДОУ;
- настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;
- договоры на поставку продуктов питания;

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- основное 2-х недельное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюды);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд;
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Приказ ДООУ Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- Приказ ДООУ О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Приказ ДООУ О контроле за организацией питания;
- Приказ ДООУ Об утверждении режима питания.

### **3. СОСТАВ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)
6. Разработка системы мониторинга ККТ.
7. Разработка корректирующих действий.
8. Внедрение принципов ХАССП.
9. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
10. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.

## 1.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 2) 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 3). 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 (приложение 32). 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 Учреждения 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 13)
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. (Приложение 16).
- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций (Приложение 17).
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях (Приложение 18).
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 19).
- Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 20).

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности

должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

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

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

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

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДООУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

3. Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

4. Производственный контроль включает:

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

- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

- Организацию медицинских осмотров.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических



заклучений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

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

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

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

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

5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Темрюке».

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

7. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

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

### **Обязанности и ответственность должностных лиц учреждения за осуществление Программы 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.

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Салихова Ольга Ивановна	Заведующий	№58 Л от 18.09.2002
2.	Евдокимова Ольга Владимировна	Заведующий хозяйством	№25 от 01.09.2009
3.	Кононова Ирина Фёдоровна	Старший воспитатель	№24-К от 04.11.2002
4.	Сорокина Евгения Васильевна	Ответственный по питанию	№68 от 11.01.2021

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 санитарноэпидемиологический надзор,
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,
- 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,
- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждением.

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственно контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## 2. ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА РИСКОВ.

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, 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).

Биологические опасности:

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

Химические опасности: Источниками Химических опасных факторов могут быть: - люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

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

- пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение,
- хранения сырья,
- производство пищевой продукции, в том числе: помещения и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции,
- реализация готовой продукции,
- персонал учреждения, участвующий в процессе производства 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 • высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
<b>• Формирование ассортиментного перечня продукции</b>			
Биологические: - эпидемиологически опасные блюда - поступление запрещенного, недоброкачественного сырья	-договора с поставщиками -управление поставками -анализ и корректировка меню -планирование расхода продукции	При выполнении контрольных плановых мероприятий – риск не велик	не устанавливается.
<b>• Поступление продуктов на склад</b>			
<u>Биологические</u> загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, условий транспортировки <u>-химические:</u> -с/х пестициды, <u>физические:</u> -грызуны, жучки, примеси	Входной контроль поступающего сырья продуктов питания, управление поставками. Визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля степень риска не велика	Можно установить
<b>• Хранение продуктов на складе</b>			
Биологические: при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д), -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д <u>химическое:</u> -загрязнение дезинфектантом, Моющим средством	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании, обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников.	Степень риска высокая. Вероятность последствий высокая	Установить контрольно – критическую точку (ККТ) -

	Дератизация, проведение генеральных уборок Соблюдение личной гигиены, выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов		
• Подготовка посуды и инвентаря			
Механические: Сколы, острые края, опасность порезов. Биологические: Загрязненная патогенными м\о и их рост, Химические: - загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, Санитарному содержанию помещения пищеблока согласно СанПиН (приложение № 5.1)		
• Кулинарная обработка			
Биологические: Загрязненная патогенными м\о и их рост, Химические: - загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Соблюдение технологии приготовления - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования - тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта, - соблюдение поточности производства, - соблюдение личной гигиены	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно- критическую точку (КК Т)
• Реализация (раздача) пищи			
Биологические:	-снятие проб	Степень	Можно установить

При нарушении технологии приготовления	готовых блюд, - органолептическая оценка, -соблюдение правил подачи готовых блюд	риска не высокая	ККТ
• Прием пищи детьми			
Биологические: Загрязнение и их рост	Соблюдение правил доставки до группы. Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. - соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска не высока при соблюдении всех требований	ККТ можно не устанавливать

### 3.ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК (ККТ).

#### Перечень критических контрольных точек

процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

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

– Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях. (Приложение № 12)

- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации (Приложение № 15)

При организации питания детей, учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение № 12) и не использует перечень продуктов, указанных в Приложении № 11 в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

2. **Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение № 7 и Приложение № 8).

3. **Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.**

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

4. **Реализации готовой пищевой продукции** – снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение № 23).

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

#### **4.ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ ДЛЯ КАЖДОЙ ККТ. ПРЕДЕЛЬНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ В КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧКАХ.**

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный
<b>• ККТ - Приемка сырья</b>		
-Сопроводительная документация - Целостность упаковки - Срок годности	Отсутствует нарушена истекший	Заведующий хозяйством
<b>• ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья</b>		
- Температура и влажность – Чистота оборудования и помещения - Содержание склада; - Техническое состояние оборудования	нарушение t режима нарушение санитарной обработки не соответствие инвентаря неисправность оборудования	Заведующий хозяйством
<b>• ККТ - Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</b>		
- Чистота оборудования и помещений пищеблока – Техническое состояние оборудования - Выполнение требований ТТК	нарушение санитарной обработки  Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	Заведующий хозяйством
<b>• ККТ - Реализация готовой продукции</b>		
Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	<i>Заведующий</i>

**5. ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ, БИОЛОГИЧЕСКИХ, ФИЗИЧЕСКИХ И ИНЫХ ФАКТОРОВ, А ТАКЖЕ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ ЕГО ОБИТАНИЯ (КОНТРОЛЬНЫХ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК), В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМА ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ, С УКАЗАНИЕМ ТОЧЕК, В КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ОТБОР ПРОБ (ПРОВОДЯТСЯ ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И ИСПЫТАНИЯ), И ПЕРИОДИЧНОСТИ ОТБОРА ПРОБ (ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ)**

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

Объект исследования	Показатели Для исследования	Нормативная документация, регламентирующая объём и оценку лабораторных испытаний	Количество проб				
			(месяц)				
			1 кв	2 кв	3 кв	4кв	ВСЕГО
Вода питьевая из разводящей сети	Запах 20 С <sup>0</sup> Цветность Привкус при 20 С <sup>0</sup> мутность водородный показатель (рН)	СанПиН 1.2.3685-21 СанПин 2.1.3684-21	-	2	-	-	2
	Обобщённые колиформные бактерии КОЕ/100 мл Общее микробное число, КОЕ/1мл Термотолерантные колиформные бактерии, колифаги, КОЕ/100 мл		-	2	-	-	2
Готовые блюда	КМАФАнМ. E.coli, БГКП. Proteus	ТР ТС 021/2011	-	1	-	-	1



	Коагулазоположительные стафилококки и S.Aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г, Бактерии рода Shigella						
Детские игрушки, постельное бельё в групповых	Смывы на наличие яиц-гельминтов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	-	10	-	-	10
Песок для песочниц	Азот аммонийный	«Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» СанПин 2.1.3684-21 СанПин 1.2.3685-21	-	1	-	-	1
	Нитраты		-	1	-	-	1
	Сульфаты		-	1	-	-	1
	Индекс БГКП		-	1	-	-	1
	Индекс энтерококков		-	1	-	-	1
	Патогенные бактерии, т.ч. сальмонеллы		-	1	-	-	1
	Цисты кишечных патогенных простейших		-	1	-	-	1
	Яйца и личинки гельминтов		-	1	-	-	1
Условия обучения (групповые, музыкальный зал)	Исследование параметров микроклимата	СанПиН 2.4.3648-20	-	6	-	-	6
	Уровни искусственной освещенности	СанПиН 1.2.3685-21	-	6	-	-	6

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

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

## 6. РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА

Для каждой критической точки 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 № 30)

<b>Мероприятие мониторинга</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Контрольный документ</b>
<b>• ККТ - Приемка сырья</b>		
Контроль сопроводительной документации по факту приемки	регулярно	Журнал бракеража сырой продукции (Приложение 6.1)
<b>• Хранение поступающего пищевого сырья</b>		
Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 6)
Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 7.) Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой (Приложение 8)
Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями техпаспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 5.2)

Контроль санитарногигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (Приложение 29)
<b>• Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</b>		
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
<b>• Реализация готовой продукции</b>		
Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (Приложение 10. 1)
Контроль реализации готовой продукции	регулярно	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 10)

## 7. 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:

- проверка средств измерений;
- наладка оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработка несоответствующей продукции;
- утилизация 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. .

### 7.1. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4 настоящей части, от установленных предельных значений.

Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
<b>• ККТ - Приемка сырья</b>	
Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику

транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
<b>• ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья</b>	
Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена оборудования
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
<b>• Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</b>	
Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
<b>• Реализация (выдача) готовой продукции</b>	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

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

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

### **Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ.
7. Иное.

## **8. ВНЕДРЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Этапы внедрения принципов ХАССП в МБДОУ ДС №39»

1. Политика МБДОУ ДС №39 в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение № 2)
2. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП - издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП, разработка и утверждение должностных инструкций.
3. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:
  - выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
  - проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;
  - проведение контроля за функционированием технологического оборудования;
  - соблюдение условий хранения пищевой продукции
  - содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря
  - обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены
  - ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;
  - выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря;
  - прослеживаемость пищевой продукции.
4. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) - выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).

5. Установление критических границ для каждой ККТ - установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ.

6. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и корректирующих действий при превышении критических пределов - проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.

7. Исполнение всеми сотрудниками дошкольного учреждения мероприятий по производственному контролю.

### Общий перечень мероприятий по производственному контролю

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>		
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение.	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории	завхоз
Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	-Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. - Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	завхоз
Санитарное состояние хозяйственной зоны-	-Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. - Вынос твердых бытовых отходов.	завхоз
Температура воздуха, влажность и кратность проветривания	Ежедневный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН	Ответственный за питание и ведение медицинской документации
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах, состояние кровли, фасада здания, отмостки	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы	завхоз
Состояние осветительных приборов	- Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. - Один раз в месяц техническое обслуживание электрических сетей, - Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год),	завхоз

	осветительной арматуры	
Кратность и качество уборки помещений	Еженедельно	завхоз
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	Ежемесячно	завхоз
Содержание действующих веществ, дезинфицирующих средств завхоз	Ежедневно	завхоз
Соблюдение теплового режима ДОУ завхоз	- Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения - Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	завхоз
Состояние систем водоснабжения, работа сантехприборов	- Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта	завхоз
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>		
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество, безопасность и условия доставки поступивших продуктов, продовольственного сырья	Каждая партия	Завхоз (работа в ФГИС «Меркурий»)
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: – сроки и условия хранения пищевой продукции; – время смены кипяченной воды; – t и влажность на складе; t холодильного оборудования	Ежедневно	Завхоз
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов; – t готовности блюд;	Каждый технологический цикл	Ответственный за питание и ведение медицинской документации
Обработка посуды и инвентаря:	Ежедневно	Ответственный за

– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;		питание и ведение медицинской документации
Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	завхоз
Витаминизация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд; — использование витаминизированных продуктов	медсестра
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	завхоз
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	Завхоз, Ответственный за питание и ведение медицинской документации
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	завхоз
Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения Ежедневно	Ответственный за питание и ведение медицинской документации, Повар
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журнала состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Ответственный за питание и ведение медицинской документации
Качество термообработки кулинарных изделий медсестра	Органолептическая оценка готовых блюд	Ответственный за питание и ведение медицинской документации
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>		
Соответствие и расстановка мебели ростовозрастным особенностям детей медсестра	2 раз в год, сентябрь, май	Старший воспитатель, воспитатели групп
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	Старший воспитатель,
Соблюдение использования	Постоянно	Старший воспитатель,



технических средств обучения		
Продолжительность прогулок Режим дня и занятий	Постоянно	Старший воспитатель,
Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	- План мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей - Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Старший воспитатель,
Требование к организации физического воспитания	Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением утренней гимнастики и физкультурных занятий	Старший воспитатель,
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников и сотрудников</b>		
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	постоянно	Старший воспитатель,
Контроль за утренним приемом детей	Ежедневно	Старший воспитатель
Вакцинация	В соответствии с национальным Календарем профилактических прививок	Заведующий
Осмотр воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Воспитатели групп, Ответственный за питание и ведение медицинской документации
Организация и проведение санитарнопротивоэпидемиологических мероприятий при карантине	По необходимости	Заведующий Ответственный за питание и ведение медицинской документации
Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	Постоянно	Заведующий Ответственный за питание и ведение медицинской документации
Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	1 раз в 2 года	Заведующий

Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Ежегодно	Ответственный за питание и ведение медицинской документации
Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Постоянно	Заведующий
Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	1 раз в год	Заведующий
Контроль за проведением флюорографического обследования	Постоянно 1 раз в год	Заведующий
Проведение обследования на кишечные инфекции	При приеме на работу и по эпидпоказаниям	Заведующий
Проведение профилактических прививок	При приеме на работу, по мере необходимости	Заведующий
Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока	Ежедневно	Ответственный за питание и ведение медицинской документации
Составление технической документации для проведения электронных аукционов для организации медицинского осмотра	По мере необходимости	Заведующий
Проведение санитарного минимума при приеме на работу;	При приеме на работу	Заведующий
Гигиеническая аттестация педагогического и административного персонала	При приеме на работу	Заведующий
Гигиеническая аттестация технического персонала, сотрудников пищеблок и младших	При приеме на работу	Заведующий
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями и, повреждениями кожных покровов)	ежедневно	Ответственный за питание и ведение медицинской документации
Термометрия сотрудников	ежедневно	Ответственный за питание и ведение медицинской документации
Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	Заведующий
Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)	1 раз в год	Заведующий
Смывы для санитарно-паразитологического исследования (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	Заведующий
Уровень искусственной	1 раз в год	Заведующий

освещенности		
Исследование песка из песочниц по санитарно-химическим, микробиологическим, санитарно-паразитологическим и радиологическим показаниям	1 раз в год	Заведующий
Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическими санитарно-химическим показателям	1 раз в год	Заведующий
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>		
Санитарное состояние хозяйственной зоны	ежедневно	завхоз
Дезинфекция	По мере необходимости	завхоз
Дезинсекция	Ежедневно Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 3 месяца	
Дератизация	Ежедневно. Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 3 месяца	завхоз
<b>Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, органов исполнительно власти, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию</b>		
Авария на водопроводе, отключение воды	при необходимости	Заведующий хозяйством
Авария на канализационной сети	при необходимости	Заведующий хозяйством
Отключение электричества	при необходимости	Заведующий хозяйством
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	при необходимости	Заведующий хозяйством
Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	при необходимости	Заведующий хозяйством

## **9. РАЗРАБОТКА ПРОЦЕДУР ПРОВЕРКИ СИСТЕМЫ ХАССП.**

1. 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.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 26);
- 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.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

## **9. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ХАССП.**

1. Документация программы ХАССП должна включать:
  - политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2.);
  - приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 3);
  - информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
  - информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 29);
  - отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
  - рабочие листы ХАССП (Приложение 23)
  - процедуры мониторинга; • процедуры проведения корректирующих действий;
  - программу внутренней проверки системы ХАССП;
  - перечень регистрационно-учетной документации.
  
2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:
  - 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) (Приложения 10)
  - Журнал витаминизации блюд (Приложение 9)
  - Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 27)
  - Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 25)
  - Гигиенический журнал работников пищеблока (Приложение 21)
  - Журнал здоровья сотрудников (Приложение 21.1)
  - Личные медицинские книжки каждого работника
  - Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 28)
  - Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 5.2)
- Журнал учета температуры в холодильном оборудовании (Приложение 7)
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 8)
- Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 24.)
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 29)
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение 10)
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 31)
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 26)
- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей. (Приложение № 11)
- Рекомендуемые продукты и блюда. Среднесуточный набор продуктов. (Приложение № 12)
- Требования к состоянию меню для организации питания детей. (Приложение №13)
- Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов. (Приложение № 16)
- Требования к санитарному содержанию помещений ДООУ (Приложение № 17)
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия. (Приложение № 18)
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров. (Приложение № 19)
- Требование к перевозке и приему пищевых продуктов. (Приложение № 15)
- Перечень оборудования пищеблока. (Приложение № 4) • Технологическая карта. (Приложение №14 )
- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции. (Приложение № 10.1)
- График генеральной уборки. (Приложение № 22)
- Требования к соблюдению санитарных правил. (Приложение № 20)
- Требование к оборудованию пищеблока. (Приложение № 5.1)

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

Наименование нормативного документа:

- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон № 184 –ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)
- Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)
- Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)
- ФЗ №2 от 09.01.96г Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»
- ФЗ№29 от 02.01.2000г Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
- Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
- СП 1.1.2193-07 от27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучия населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»; - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»; - СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; - СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»; - СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; - СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; - СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

**Приложение 2 к ППК МБДОУ ДС №39**  
УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ ДС №39  
\_\_\_\_\_ Салихова О.И.

## **ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПИЩЕБЛОКА**

Основная цель в области качества и безопасности продукции: - предоставлять соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)) МБДОУ ДС №39 пос.Сенной.

Руководством МБДОУ ДС №39 разработана, внедрена и поддерживается документированная политика в области безопасности выпускаемой продукции. Руководство предприятия гарантирует, что данная политика принята всеми сотрудниками.

Для достижения этой цели руководство применяет следующие меры:

- внедрение системы управления безопасностью продукции на основе всемирно признанных принципов ХАССП для гарантии безопасности производимой продукции по всей цепи производства;
- документальное оформление системы управления безопасностью продукции;
- постоянное совершенствование системы управления безопасностью продукции;
- постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
- обеспечение понимания политики в области производства безопасной продукции каждым сотрудником учреждения;
- проведение анализа деятельности учреждения и принятие решений, основанные только на фактах;
- поддержание и обновление руководящей нормативно-технической документации, необходимой для выполнения работ;
- производство пищевых продуктов в строгом соответствии с утвержденными рецептурами и технологическими инструкциями;
- поддержание на должном уровне производственного, вспомогательного и контрольно-измерительного оборудования, обеспечение своевременности его технического обслуживания и проверок;
- проведение внутренних проверок системы управления безопасностью продукции для обеспечения предупреждения потенциальных несоответствий и выпуска опасной для потребителей и некачественной продукции;
- непрерывное обучение всего персонала по вопросам качества и безопасности продукции, а также по профессиональным и смежным областям деятельности. Задачи в области безопасности продукции:
  - обеспечивать безопасность выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП;
  - гарантировать соответствие выпускаемой продукции характеристикам и параметрам, которые предусмотрены для нее действующими законодательными и нормативными документами или обоснованными и приемлемыми требованиями учреждения.

Руководство МБДОУ ДС №39 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.



**Приложение 3 к ППК МБДОУ ДС №39**  
**Форма приказа о создании и составе группы ХАССП**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 39  
 муниципального образования Темрюкский район

ПРИКАЗ  
 от \_\_\_\_\_ г. № \_\_\_\_  
 пос.Сенной

**«О создании группы ХАССП, разработке и внедрении системы ХАССП»**

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», дальнейшего укрепления доверия потребителей к деятельности пищеблока МБДОУ ДС №39, повышения их удовлетворенности

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ ДС №39 по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

координатор – заведующий О.И. Салихова  
 технический секретарь - повар Гурина Т.В.

Члены рабочей группы:

- завхоз Евдокимова О.В.
- повар Юрченко Г.А.
- старший воспитатель Кононова И.Ф.
- ответственный за питание и ведение медицинской документации Сорокина Е.В.

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБДОУ ДС №39.

4. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

5. Задачи группы: верификация принципов ХАССП, анализ рисков заражения продукции, выработка совместных решений и внедрение их в практику по безопасности пищевой продукции, контроль выполнения программы безопасности пищевой продукции, разработка документации, обучение персонала.

Координатор группы: Салихова О.И., выполняет следующие обязанности:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки, распределяет работу и обязанности; организует работу группы;
- руководит работами по разработке и внедрению системы ХАССП; актуализации необходимой документации; – обеспечивает выполнение согласованного плана;
- обеспечивает подготовку и обучение группы;
- организует контроль выполнения требований системы ХАССП;
- организует контроль мониторинга контрольно-критических точек;
- отвечает за поддержание связи с внешними организациями и другие.

Технический секретарь: Гурина Т.В., регистрирует членов группы на заседаниях, ведет протоколы решений, принятых рабочей группой.

6. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ГОСТ Р 51705.1-2001 и другими нормативными документами.

7. По необходимости группа ХАССП может привлекать руководителей и специалистов других служб.

8. Разработку и внедрение системы ХАССП провести в срок до 01.09.2021 года.

9. Анализ и утверждение плана ХАССП проводит руководитель рабочей группы не реже одного раза в год, по результатам совещания оформляется протокол. Регистрация изменений и контроль актуализации версий ведется в документе «Лист регистраций пересмотров и изменений».

10. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС №39 \_\_\_\_\_ О.И. Салихова

С приказом ознакомлены:

Кононова И.Ф. \_\_\_\_\_

Евдокимова О.В. \_\_\_\_\_

Юрченко Г.А. \_\_\_\_\_

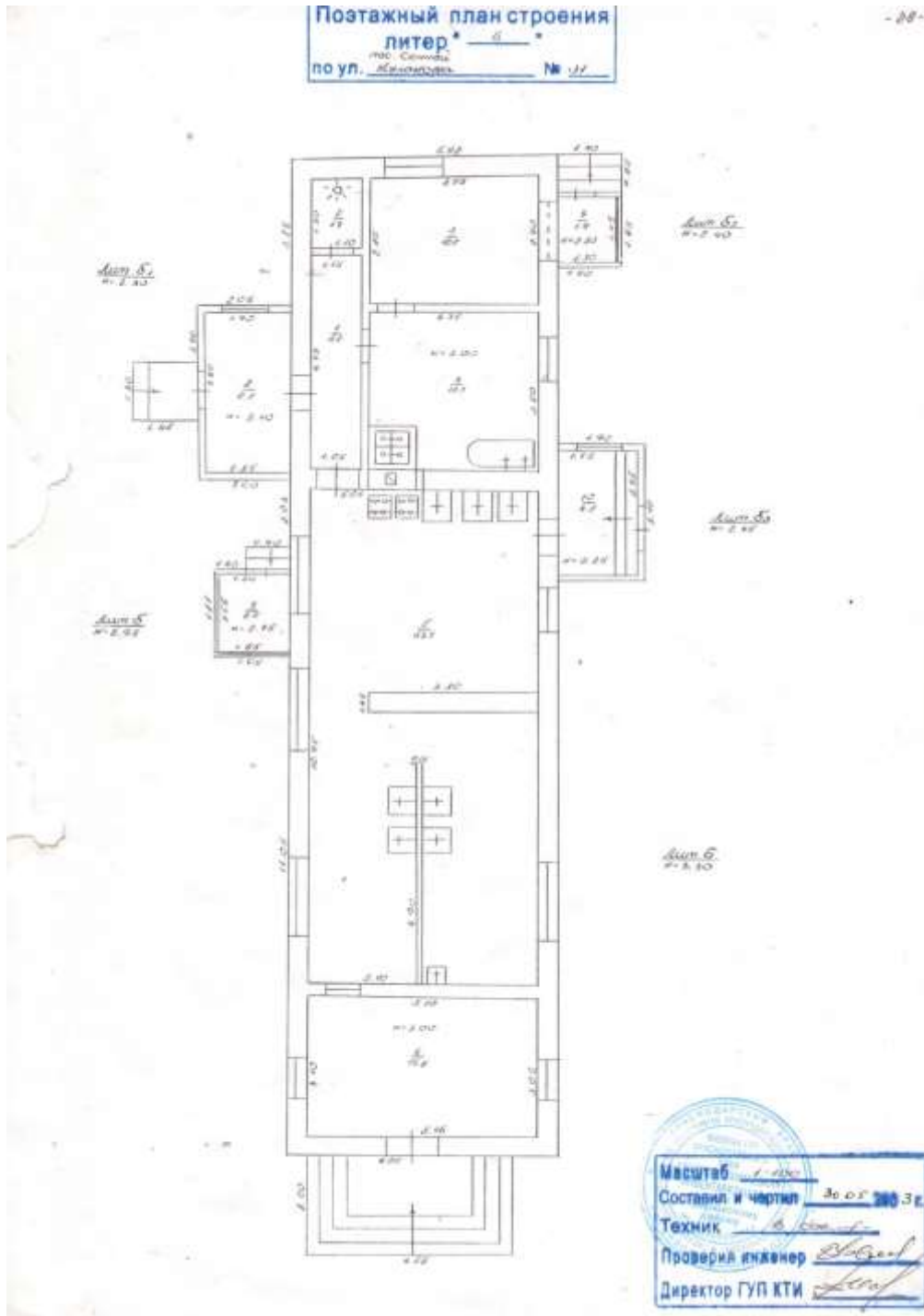
Гурина Т.В. \_\_\_\_\_

Сорокина Е.В. \_\_\_\_\_

## Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

**План – схема помещений пищеблока с указанием входа сырья и выхода готового продукта, вынос отходов**



**Обозначение**

1. Склад для сыпучих продуктов, хранения мясной продукции
2. Кладовая
3. Моечный цех, обработки овощей
4. Горячий цех
5. Окно выдачи готовой продукции
6. Вход (выход)

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

1. Пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. – Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока. (Приложение № 4) - План – схема пищеблока МБДОУ ДС №39 (Приложение № 5) Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

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

3. 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);

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

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

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в кабинете завхоза.

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

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

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

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

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

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

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

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

13. 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, либо в посудомоечной машине, 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.

14. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

15. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после использования выбрасывается. Щетки, а также металлические мочалки не используются.

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

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

Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

18. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Темрюкском районе» на основании договора.

## Приложение № 5.2

### Журнал учета технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока

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









Инструкция разработана в соответствии с  
ГОСТ 31986-2012  
**Межгосударственный стандарт**  
**Услуги общественного питания**  
**Метод органолептической оценки качества**  
**продукции общественного питания**  
МКС 67.240 Дата введения 2015-01-01

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ ДС №39  
\_\_\_\_\_ О.И. Салихова

## **ИНСТРУКЦИЯ (СТАНДАРТ)** **ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ** **ПОСТУПАЮЩИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

### **1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на продукцию общественного питания массового изготовления и устанавливает метод органолептической оценки ее качества.

#### **2 Нормативные ссылки**

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

#### **3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], [ГОСТ 5904](#), а также следующие термины с соответствующими определениями.

##### **3.1 Общая терминология**

**3.1.1 сенсорный анализ:** Анализ с помощью органов чувств (высокоспецифичных рецепторных органов), обеспечивающих организму получение информации об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции.

**3.1.2 органолептический анализ продукции общественного питания:** Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха,

**3.1.3 органолептическая оценка качества продукции общественного питания:** Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

**3.1.4 сенсорные спецификации:** Минимально допустимые рейтинговые оценки качества для каждой органолептической характеристики продукции общественного питания, установленные изготовителем продукции и используемые в процедуре контроля качества [3].

**3.1.5 недостаток:** Не полное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству;

3.1.6 **дефект:** Невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания.

Примечание - Дефекты могут быть критическими и/или значительными

3.1.7 **продукция общественного питания массового изготовления:** Продукция общественного питания, изготавливаемая партиями.

3.1.8 **партия продукции общественного питания:** Любое количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или одинаковой транспортной таре.

### 3.2 Терминология методологии

3.2.1 **тестируемый образец:** Образец продукции общественного питания, предназначенный для выполнения органолептического исследования.

3.2.2 **тестируемая порция:** Часть тестируемого образца продукции общественного питания, которая непосредственно оценивается.

3.2.3 **шкала:** Упорядоченная совокупность последовательных значений (графическая, описательная или числовая, например, балльная), применяемая для отражения уровня качества органолептической характеристики.

3.2.4 **рейтинговая оценка качества:** Метод, заключающийся в количественной оценке качества продукции общественного питания с помощью порядковых (балльных) шкал в соответствии с уровнем общего качества продукции, и/или ее отдельных органолептических характеристик, а также анализе недостатков и дефектов, типичных для продукции данного вида.

### 3.3 Терминология органолептических характеристик

3.3.1 **внешний вид:** Органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

3.3.2 **текстура:** Органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, и - там, где это возможно - визуальными и слуховыми рецепторами.

3.3.3 **консистенция:** Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание - Консистенция является одной из составляющих текстуры.

3.3.4 **запах:** Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

3.3.5 **вкус:** Органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

4 Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления

#### 4.1 Общие положения

Органолептический анализ следует проводить непосредственно на предприятии общественного питания. Условия и место проведения определяет руководство предприятия.

Органолептическую оценку качества продукции общественного питания проводят сотрудники предприятия.

Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или

сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированная питьевая вода (рН-нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью) и/или другими продуктами.

4.2 Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции. Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации.

4.3 Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество

#### **4.4 Требования к процедуре отбора и подготовке образцов**

Отбор проб для органолептического анализа мучных кондитерских изделий проводят по [ГОСТ 5904](#); кулинарной продукции - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления перед реализацией.

Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.

При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства.

Результаты оценки каждого образца продукции оформляют в порядке, установленном на предприятии.

#### **4.5 Процедура оценки**

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества.

Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Например:

- для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;
- для полуфабрикатов - по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);

- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

#### **4.6 Установление критериев качества**

**Оценка 5 баллов** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

**Оценка 4 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

**Оценка 3 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

**Оценка 2 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания приведены в приложении А.

В случае обнаружения недостатков и/или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в таблицах Б.1 и Б.2 приложения Б.

#### **4.7 Расчет оценки качества продукции**

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

### **Приложение А(рекомендуемое)**

#### **Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления**

##### **А.1 Органолептическая оценка супов**

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в

тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее стружкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясopодуков и рыбopодуков. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

#### **А.2 Органолептическая оценка соусов**

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой стружкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

#### **А.3 Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)**

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

#### **А.4 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей**

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

#### **А.5 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей**

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

#### **А.6 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий**

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

#### **А.7 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы**

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи вкуса изделий.

#### **А.8 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы**

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности,

панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

#### **А.9 Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок**

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

#### **А.10 Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)**

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

#### **А.11 Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий**

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

#### **А.12 Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий**

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

### Приложение Б (рекомендуемое)

Снижение балльной оценки показателей качества продукции общественного питания за обнаруженные дефекты

Таблица Б.1 - Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД	Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей) Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре
	Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)



Состояние поверхности	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшее к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0
	Наличие пленки на поверхности:	
	киселей, супов-пюре	0,5
	соусов, заправок	1,0
	чая-заварки	2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша	0,5
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0
Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0	
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0
Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0	
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5

ТЕКСТУРА (консистенция)	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0
	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная - в творожном и овощном; жидкая - в плодном	2,0	
ЗАПАХ	Слабовыраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
ВКУС	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний	3,0

Таблица Б.2 - Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления	
ВНЕШНИЙ ВИД: Форма	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия	0,5	
	Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезом	2,0	
	Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами	3,0	
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями	3,0	
	Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый не выражен, смазан	2,5	
	Состояние поверхности	Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулеты, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом	1,5
		Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий:	
шероховатая, матовая, влажная		2,0	
с загрязнениями		3,0	
Отделочные полуфабрикаты в тортах и пирожных распределены неравномерно		1,0	
Отделочные полуфабрикаты (помада, глазурь) отстают от поверхности изделий	2,0		
Шоколадная глазурь поседевшая; помадная глазурь	2,0		

	липкая, засахаренная	
	Глазурь частично скололась с изделия	2,0
	Помадная глазурь с пятнами	3,0
	Желе непрозрачное	2,0
	Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная	1,0
Вид на разрезе	Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая	0,5
	Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия	1,5
	Толщина верхней или нижней корочки неравномерная	1,0
	Наличие комочков, пустот, следов непромеса	1,5
	Слабо выражена слоистость, толстые неотделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных	2,0
	Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края	2,0
	Торты и пирожные бисквитные, рулеты, ромовая баба сильно пропитаны сиропом (мокрые)	2,0
Состояние мякиша	Пористость мякиша неравномерная, недостаточная	1,0
	Значительные уплотнения мякиша	2,5
	Наличие пустот, закала, комочков, следов непромеса	3,0
	Мякиш сухой, жесткий, крошливый	2,5
Цвет	Цвет верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерный	1,0
	Цвет изделий, выпеченных полуфабрикатов, верхней корочки и мякиша бледный, темный, подгорелый	2,0
	Изделия, мякиш нетипичного цвета с посторонними оттенками	3,0
ЗАПАХ И ВКУС	Очень яркий цвет	1,5
	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним интенсивным привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	3,0
	Наличие посторонних запахов, нетипичных для изделий, полуфабрикатов	3,0
	Наличие постороннего запаха и привкуса несвежих продуктов	3,0
	Отсутствие запаха и вкуса отдельных компонентов	2,0
	Наличие хруста от минеральных примесей в сдобных булочных изделиях	3,0
	Нетипичные, недостаточно выраженные запах и вкус	2,0
	Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5
	ТЕКСТУРА (консистенция)	Выпеченные полуфабрикаты:
бисквитный - плотная		2,0
песочный - плотная не рассыпчатая		2,0
слоеный - жесткая, слегка тянущаяся		2,0
воздушный - тягучая, без крошливой рассыпчатости		2,0
Миндально-ореховый - сухая, жесткая, плотная		2,0
Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый		3,0
Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; мякиш увлажненный, липкий		3,0
Неустойчивая текстура (консистенция) желе, суфле		1,5

Крем белковый - плотный, сильно тягучий или слабый с комочками;	
крем сливочный - плотный или очень слабый с отделяющейся влагой, творожистый с крупинками;	2,0
помада - липкая	
Сироп для промочки, начинка фруктовая - жидкие	2,0
Изделия с закалом	3,0

**Приложение 11 к ППК МБДОУ ДС №39  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение N 6)**

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

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

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Рекомендуемый среднесуточный набор пищевой продукции  
для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
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 используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

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

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.  
( Приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	75% без ужина	3-7 лет	75% без ужина
белки (г/сут)	42	31,5	54	40,5
жиры (г/сут)	47	35	60	45
углеводы (г/сут)	203	152	261	195,75
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1050	1800	1350

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

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

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

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

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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



В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

4.1 При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице

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

4.3 Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

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

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

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

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

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению № 15 Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному 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.

Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, творожных салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Таблица 3

## 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)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 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

6. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю. При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

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

8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется менюраскладка, 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.

9. В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие

дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

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

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	8 - 10 часов
8.30 - 9.00	завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед
15.30	полдник
18.30	-
21.00	-

## Технологическая карта

Технологическая карта N \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

### **Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в МБДОУ ДС №39**

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

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

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

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

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

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

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ ДС №39 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) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в: –Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. (Приложение № 6) Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативотехнической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 7), который хранится в течение года.

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

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

5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. 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).

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

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

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

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

10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты в Приложение № 6), а также соблюдать санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками. 1

1. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

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

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

15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

15.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

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

15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

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

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

20. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35,0 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения № 9), который хранится один год.

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



бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. (Приложения № 10) – Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции) Приложения № 10.1. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: - использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 11; - изготовление на пищеблоке дошкольной образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

24. В учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

### **Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций**

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

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

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

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

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

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. 6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарнопротивоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

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

10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и

наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

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

12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Пенولاتексные ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

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

14. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.4. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контактными гельминтозами профилактические мероприятия

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

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

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

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

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

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

#### СПИСОК

Лиц, которые подлежат предварительным и периодическим медосмотрам (младший обслуживающий персонал) МБДОУ ДС № 39 в 2021 году в соответствии с Приказом Минздрава России № 29 н от 21.01.2021 г.

№ пп	Профессии, подлежащие медосмотру	Кол – во работников	Перечень профилактических медицинских осмотров	Из них подлежат медосмотру в 2020 году
1.	Заведующий	1	Баканализ на дизгруппу,	1

			кровь на брюшной тиф – при поступлении на работу. В дальнейшем – по эпидпоказаниям.	
2.	Повара	3		3
3.	Сторожа	4		4
4.	Дворник	1	Терапевт. Хирург. Окулист.	1
5.	Подсобный рабочий	1	Невролог. Психиатр.	1
6.	Младшие воспитатели	9	Нарколог.	9
7.	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды	1	Гинеколог. Маммография – 1 раз в 2 года - женщины после 40 лет.	1
8.	Заведующий хозяйством	1	Кал на яйца глист –1 раз в год. Обследование на кожвензаболевания – 1 раз в 6 месяцев.	1
9	Педагоги, воспитатели	17	Санминимум – 1 раз в 2 года. Общий анализ крови, мочи, кровь на сахар. Флюорография.	17





## Приложение 21 к ППК МБДОУ ДС №39

## График генеральной уборки на пищеблоке

Понедельник	Мытье окон, чистка отстойников.
Вторник	Чистка полов, плинтусов
Среда	Мытье столов и стеллажей.
Четверг	Мытье стен, дверей и батарей.
Пятница	Мытье холодильников, электроприводов, светильников

## Приложение 23 к ППК МБДОУ ДС №39

## График выдачи пищи на группы

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста	8.10	10.00	11.00	15.10
Младшая	8.15	10.00	11.15	15.10
Средняя	8.20	10.00	11.25	15.10
Старшая	8.25	10.00	11.30	15.10
Подготовительная	8.30	10.00	11.40	15.10

## Приложение 24 к ППК МБДОУ ДС №39

## Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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



## Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

№ п/п	Наименование мероприятия	Дата: число/месяц							
1	Санитарно-гигиеническое состояние кладовой								
2	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока								
3	3Нормы закладки сырой продукции								
4	Бракераж готовой продукции								
5	Соответствие технологии приготовления блюд								
6	Нормы выдачи готовых блюд								
7	Соблюдение режима выдачи пищи								
8	Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке								
*	.Соблюдение графика генеральной уборки								

Условные обозначения:



- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;



- частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);



- полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям. Ответственные: заведующий, медсестра

## Журнал мониторинга по принципам ХАССП

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

**Рабочий лист ХАССП  
ККТ № 1**

*Этап процесса* (технологическая операция): Хранение сырья и пищевых продуктов.

*Тип опасности:* М

*Описание опасного фактора:* Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.
2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра. Влажность контролируется с помощью гигрометра, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

*Критические пределы:* Сроки годности: В соответствии с инструкциями по срокам хранения

Температура:

Температура холодильников +20С – + 60С.

Температура морозильных камер -180С – -200С,

Температура холодильной камеры для овощей +30С – + 120С

Температура склада, цехов для сыпучего сырья +180С - +250С

Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, 2 раза в смену

*Записи по мониторингу:*

- 1) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 4) Акт о списании

*Ответственный:* Завхоз

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

2. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник. Заведующий хозяйством вызывает специалиста сервисной организации.

3. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, завхоз вызывает специалиста сервисной организации по необходимости.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

2. Заведующий (медсестра) периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Руководитель рабочей группы \_\_\_\_\_ О.И. Салихова

**Рабочий лист  
ХАССП ККТ № 2 / 1**

*Этап процесса (технологическая операция):* Подготовка овощей, зелени

*Тип опасности:* М/Х/Ф

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья, плесени, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье, инструкция по обработке овощей

*Критические пределы:* Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

*Периодичность мониторинга:* все продукты.

*Записи по мониторингу:* Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия. Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

*Ответственный:* Повар, кухонный работник

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить зав. хозяйством. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется.
2. Завхоз осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

Руководитель рабочей группы \_\_\_\_\_ О.И. Салихова

**Рабочий лист ХАССП  
ККТ № 2 / 2**

*Этап процесса (технологическая операция):* Подготовка сырья и пищевых продуктов

*Тип опасности:* М/Х/Ф

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной тары.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

*Критические пределы:* Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

*Периодичность мониторинга:* все продукты.

*Записи по мониторингу:* Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия. Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить завхозу. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Завхоз осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.

2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Руководитель рабочей группы \_\_\_\_\_ О.И. Салихова

### Рабочий лист ХАССП ККТ№ 2\3

*Этап процесса* (технологическая операция): Подготовка мяса, птицы, рыбы

*Тип опасности:* М/Ф Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, наличие личинок паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды)

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов, отходов вредителей

2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений

3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкция «Санитарные требования к первичной обработке мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы», инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

*Критические пределы:* Дефростация – в соответствии с инструкцией

Срок хранения не заправленного мясного фарша в холодильной камере, в соответствии с инструкцией, ТТК. Заправленный фарш - (добавлены лук, хлеб и т.п.) хранению не подлежит.

*Периодичность мониторинга:* все продукты.

*Записи по мониторингу:* Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия. Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок сообщить завхозу. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Завхоз (медсестра) осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.

2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Руководитель рабочей группы \_\_\_\_\_ О.И. Салихова

**Рабочий лист ХАССП  
ККТ № 2\4**

*Этап процесса* (технологическая операция): Обработка яйца

*Тип опасности:* М

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Использование промаркированного оборудования, инвентаря.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. Инструкция «Обработка яйца».

*Критические пределы:* Не допускаются разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой. Мойка и обработка в соответствии с инструкцией. Периодичность мониторинга: каждое яйцо.

*Записи по мониторингу:* Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:* Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить завхоза. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Завхоз (медсестра) осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.

2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Руководитель рабочей группы \_\_\_\_\_ О.И. Салихова

**Рабочий лист ХАССП  
ККТ № 3**

*Этап процесса* (технологическая операция): Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

*Тип опасности:* М

*Описание опасного фактора:* Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда)
2. Наличие ТТК
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения.

4. Контролируется температура блюда с помощью термомула, соблюдения установления соответствующего температурного режима и времени приготовления, наличием маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

*Критические пределы:* В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

*Периодичность мониторинга:* Постоянно, во время приготовления.

*Записи по мониторингу:* Журнал бракеража готовой пищевой продукции Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий. Журнал заявок (Электрик, сантехник, плотник)

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

1. Отсутствие ТТК – запросить у медсестры, разработать на основании сборника



2. В случае поломки оборудования – сообщить завхозу. Завхоз вызывает специалиста сервисной организации. Доготовка блюд после исправления неисправности или на другом оборудовании.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции  
2. Завхоз (медсестра) периодически проверяет соблюдение режимов приготовления. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.

3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Руководитель рабочей группы \_\_\_\_\_ Салихова О.И.

### Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

*Этап процесса* (технологическая операция): Приготовление холодных блюд

*Тип опасности:* М

*Описание опасного фактора:* Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соотв. с ТТК  
2. Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией, ТТК  
3. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с инструкцией СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты. Критические пределы: в соответствии инструкции, ТТК

*Срок и температура хранения:* в соответствии с инструкцией, ТТК

*Периодичность мониторинга:* Каждое блюдо. Записи по мониторингу: Журнал бракеража готовой пищевой продукции Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

*Ответственный:* Повар.

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.  
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции  
2. Завхоз (медсестра) периодически проверяет выполнение требований к производству холодных блюд. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.

3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Руководитель рабочей группы \_\_\_\_\_ Салихова О.И.

### Приложение 32 к ППК МБДОУ ДС №39

**УТВЕЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ ДС №39

О.И. Салихова

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

## **Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля в МБДОУ ДС №39**

1. Настоящая инструкция разработана в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом МБДОУ ДС №39.

2. Данная инструкция обозначает обязанности и возлагает функции на ответственного за проведение производственного контроля за организацией и качеством питания.

3. Ответственный назначается приказом заведующего сроком на 1 год.

4. Контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ ДС №39 предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего дошкольным образовательным учреждением (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания воспитанников детского сада, а также локальных актов дошкольного образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

5. Ответственные обязаны выполнять следующие задачи контроля за организацией и качеством питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

6. Ответственные обязаны проводить контроль на следующих объектах:

- помещения пищеблока;
- групповые помещения;
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания в детском саду;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства.

7. Контролирующие лица обязаны вести контроль:

- оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, групповых помещениях;
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками ДООУ;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.
- проверяет документацию поставщика на право поставки продуктов питания.
- ежедневно проверять качество готовой продукции, заполняя Журнал бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.
- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, проверяет и составляет акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;

- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

8. Ответственные обязаны при проведении контроля использовать следующие методы:

- изучение документации;
- обследование пищеблока;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в групповых помещениях;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

9. Ответственные ежедневно выполняют свои функциональные обязанности согласно Плана производственного контроля

10. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке МБДОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

11. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

12. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, контролирующие лица заполняют учетно-отчетную документацию, ставят в известность заведующего МБДОУ.

13. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в ДОУ, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении;
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;

- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;

- за обоснованность выводов по итогам проверки.

15. При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника дошкольного образовательного учреждения, его аналитическими материалами;

- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДОУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;

- делать выводы и принимать управленческие решения.

С инструкцией ознакомлен, второй экземпляр получен:

Кононова И.Ф. \_\_\_\_\_

Евдокимова О.В. \_\_\_\_\_

Сорокина Е.В. \_\_\_\_\_

Салихова О.И. \_\_\_\_\_