

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад компенсирующего вида №369

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ – детский сад
компенсирующего вида №369
А.В. Брезгина
Приказ от 17 января 2021г.



**ПРОГРАММА
ТРЕБОВАНИЙ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
(Анализ рисков и контрольных критических точек)**

г. Екатеринбург

1.1. 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», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», и иными актами согласно *Приложения 1* «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении - детский сад компенсирующего вида №369 (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Определения

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- 1.1 **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- 1.2 **Система ХАССП:** совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- 1.3 **Группа ХАССП:** группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- 1.4 **Опасность:** потенциальный источник вреда здоровью человека.
- 1.5 **Опасный фактор:** вид опасности с конкретными признаками.
- 1.6 **Риск:** сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- 1.7 **Допустимый риск:** риск, приемлемый для потребителя.
- 1.8 **Недопустимый риск:** риск, превышающий уровень допустимого риска.
- 1.9 **Безопасность:** отсутствие недопустимого риска.
- 1.10 **Анализ риска:** процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- 1.11 **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.
- 1.12 **Корректирующее действие:** действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 1.13 **Управление риском:** процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- 1.14 **Критическая контрольная точка:** место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- 1.15 **Применение по назначению:** использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- 1.16 **Применение не по назначению:** использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- 1.17 **Предельное значение:** критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- 1.18 **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.
- 1.19 **Система мониторинга:** совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- 1.20 **Проверка (аудит):** систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- 1.21 **Внутренняя проверка:** проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

2. Состав программы

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

- 2.1. Организация работ по применению программы.
- 2.2. Проведение анализа рисков.
- 2.3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
- 2.4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- 2.5. Разработка системы мониторинга ККТ.
- 2.6. Разработка корректирующих действий.

- 2.7. Внедрение принципов ХАССП.
- 2.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
- 2.9. Документация программы ХАССП.
- 2.10. Приложения.
- 2.11. Дополнение (блок-схемы приготовления блюд, рабочие листы ХАССП).

2.1. 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 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 4, 4.1, 4.2, 4.3*). 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 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

Приложение 5. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Приложение 5.2. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

Приложение 5.3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.

Приложение 5.4. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Приложение 5.5. Требования к соблюдению санитарных правил.

2.2. Проведение анализа рисков.

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

➤ Биологические опасности

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух;

- вода;
- земля;
- растения.

➤ **Химические опасности**

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;
- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

➤ **Физические опасности**

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

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

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

Анализ рисков по диаграмме

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.

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

Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора - тяжесть последствий, как указано на рисунке 1.

Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.



Рисунок 1.

**Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд
в МАДОУ – детский сад компенсирующего вида №369**

п/п	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	<p>➤ Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эпидемиологически опасные блюда, - поступление запрещенного сырья (<i>Приложение 6</i>), недоброкачественного сырья <p>➤ Финансовая</p> <ul style="list-style-type: none"> - завышенная ценовая политика, - ненужный объем поступающего сырья 	<p>➤ Договора с поставщиками на основе аукциона, пересмотр договоров, управление поставками, анализ и корректировка меню</p> <p>Планирование расхода продукции (примерное 10-дневное меню), (требования к составлению меню в <i>Приложении 5</i>).</p>	<p>При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик</p>	<p><u>Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается.</u></p> <p>Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.</p>
2	Поступление продуктов на склад	<p>➤ Биологическое загрязнение патогенными микроорганизмами</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарушение целостности упаковки, - нарушение условий транспортировки, - поставка продукции не в таре производителя. <p>➤ Химическое: с/х пестициды.</p> <p>➤ Физическое: грызуны, жучки, примеси.</p>	<p>➤ Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (<i>Приложении 7</i>).</p> <p>➤ Управление поставками.</p> <p>➤ Визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в <i>Приложении 8</i>).</p>	<p>При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.</p>	<p>Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (<u>ККТ</u>) <u>на входящем контроле</u> поступающего сырья</p>
3	Хранение продуктов на складе	<p>➤ Биологическое: при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) рост патогенных м/о, повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</p> <p>➤ Химическое Загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>➤ Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и в холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения» (<i>Приложение 9</i>).</p> <p>➤ Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования.</p> <p>➤ Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников.</p> <p>➤ Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой (<i>Приложение 10</i>).</p> <p>➤ Соблюдение личной гигиены.</p> <p>➤ Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p><u>Установить контрольно-критическую точку (ККТ)</u></p>

4	Подготовка посуды и инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Механическая: Сколы, острые края, опасность порезов ➤ Биологическая: загрязнение патогенными м/о и их рост. ➤ Химическая: загрязнение моющими средствами, дезинфектантом 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (<i>Приложение 11</i>). ➤ Санитарное содержание помещения пищеблока (<i>Приложение 12</i>). 	При выполнении нормативов степень риска <u>не высока</u>	<u>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</u>
5	Кулинарная обработка	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Биологическое: загрязнение патогенными м/о и их рост. ➤ Химическое: загрязнение моющими средствами, дезинфектантом. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Соблюдение требований СанПин к обработке овощей и фруктов. ➤ Соблюдение личной гигиены. 	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	<u>Установить контрольно-критическую точку (ККТ)</u>
		<p>Возникновение перекрестных загрязнений:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); ➤ аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); ➤ физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов) (<i>Приложение 14</i>) 		При выполнении нормативов степень риска <u>не высока</u>	<u>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</u>
6	Реализация (раздача)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Биологическая: при нарушении технологии приготовления; 	Соблюдение личной гигиены.	Степень риска не высокая.	<u>Можно установить контрольно - критическую точку (ККТ)</u>
7	Прием пищи детьми	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Биологическое загрязнение и их рост 	Соблюдение личной гигиены.	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	<u>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать</u>

2.3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

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

п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет.свид-ва, качественные удостоверения. ➤ Целостность упаковки. ➤ Соответствие 	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Товарно-транспортные накладные. ➤ Журнал поступающей продукции

			маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. ➤ Сроки годности и даты изготовления.		
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Температура и влажность; ➤ Чистота оборудования и помещения; ➤ Содержание склада; ➤ Исправность холодильного оборудования. 	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Журнал генеральных уборок склада и пищеблока (<i>Приложение 13</i>) ➤ Журнал температурного режима холодильного оборудования
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Чистота оборудования и помещений пищеблока; ➤ Наличие ТТК; ➤ Выполнение правил и требований технологического процесса 	Повар	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Сборник технологических карт.
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Соответствие готовой продукции требованиям ТТК 	Бракеражная комиссия	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Журнал бракеража готовой продукции (<i>Приложение 15</i>)

2.4. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная Документация
1	Приемка сырья	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Сопроводительная документация; ➤ Целостность упаковки; ➤ Срок годности. 	Отсутствует Нарушена Истекший	Кладовщик	<i>Приложение 16</i>
2	Хранение поступающего пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Температура и влажность; ➤ Чистота оборудования и помещения; ➤ Содержание склада; ➤ Техническое состояние оборудования 	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Не соответствие инвентаря Неисправность оборудования	Кладовщик	<i>Приложения 9.3,9.4,11,12</i>

3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Чистота оборудования и помещений пищеблока; ➤ Техническое состояние оборудования; ➤ Выполнение требований ТТК 	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	Повар	Приложения 11,12.
4	Реализация готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Соответствие готовой продукции требованиям ТТК 	Не соответствует	Повар	Сборник ТТК и 10-дневное меню

2.5. Разработка системы мониторинга ККТ.

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 17).

Система мониторинга

п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал поступающей продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал поступающей продукции
		Контроль за температурным режимом в складском помещении и в холодильном оборудовании.	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического состояния оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка	Контроль личной гигиены персонала	Ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала (Приложение 17) Личные мед. книжки каждого работника.

	при приготовлении	Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	Ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции Контроль реализации готовой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (*Приложение 18*).

2.6. Разработка корректирующих действий.

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

К корректирующим действиям относят:

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

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

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

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

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (*Приложение 17*)

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

п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации

2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и 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 инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

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

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

2.7. Внедрение принципов ХАССП.

ПЛАН

внедрения принципов ХАССП в МАДОУ – детский сад компенсирующего вида №369

п/п	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Политика ХАССП в МАДОУ – детский сад компенсирующего вида №369	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. ➤ Определение области распространения системы ХАССП 	2021г.	Заведующий
2.	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. ➤ Разработка и утверждение должностных инструкций 	2021	Заведующий
3.	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;	2021	Кладовщик Повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	2021	Кладовщик Повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	постоянно	Кладовщик Повар
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	постоянно	Завхоз
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции	постоянно	Кладовщик
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	постоянно	Кладовщик Работники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря	постоянно	Работники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены	постоянно	Работники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря	постоянно	Работники пищеблока
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР	постоянно	Кладовщик
	Прослеживаемость пищевой продукции	постоянно	Кладовщик	
5.	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	2021	Члены группы ХАССП

6.	Определение критических контрольных точек (ККТ)		2021	Члены группы ХАССП
7.	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	2021	Члены группы ХАССП
8.	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ		2021	Члены группы ХАССП
9.	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции	2021	Заведующий Члены группы ХАССП

2.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.

Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

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

2.9. Документация программы ХАССП.

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

2.9.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится у кладовщика);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;

- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

2.9.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий;
- Журнал витаминизации блюд
- Журнал осмотра работников пищеблока (гигиенический журнал)
- Личные медицинские книжки каждого работника;
- Журнал учета включения бактерицидной лампы
- Протоколы лабораторных исследований;
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
- Журнал технического состояния оборудования пищеблока
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП..

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
- Федеральный закон №52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон №184-ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	184 -ФЗ
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)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. 68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. 67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
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)	ТР ТС 029/2012
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)	ТР ТС 007/2011
Федерального закона от 12.06.2008 г. №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27,28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	15-ФЗ от 23.02.2013
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	2.4.3648-20
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	2.3/2.4.3590-20

СП «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	3.1/2.4.3598-20
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г
«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 Минздравсоцразвития РФ 302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ 229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г (с изменениями и дополнениями 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03

**Политика МАДОУ – детский сад компенсирующего вида №369
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции: предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)).

Задачи Учреждения в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство Учреждения 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.

ПРИКАЗ

№_01/14

от «11» января_20_21_г.

О создании рабочей группы в МАДОУ - детский сад компенсирующего вида №369 по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП

В соответствии с ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в образовательном учреждении МАДОУ – детский сад компенсирующего вида №369 по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор: заведующий, Брезгина Анастасия Вячеславовна;

Технический секретарь: делопроизводитель, Серебренникова Анастасия Александровна;

Члены рабочей группы в образовательном учреждении:

повар, Вилисова Наталья Владиславовна;

завхоз, Александрова Вера Константиновна.

2. Рабочей группе ХАССП:

2.1. Разработать и внедрить в МАДОУ систему ХАССП.

2.2. Подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству выпускаемой продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими образовательное учреждение.

2.3. Обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

2.4. Проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции.

3. **Координатору** утвердить функции рабочей группы ХАССП в учреждении и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

3.1 Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

3.2. Координатору организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

4. Вменить в обязанности **технического секретаря** рабочей группы ХАССП доведение до исполнителей решения группы.

5. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП.

6. Данный приказ довести до сведения сотрудников.

Заведующий МАДОУ – детский сад компенсирующего вида №369 _____ А.В. Брезгина

С приказом ознакомлены:

«__» _____ / _____ /
 «__» _____ / _____ /
 «__» _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профкома
_____/Н.И. Сабурова/
« 11» __01____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ – детский сад
компенсирующего вида №369
_____/А.В. Брезгина/
Приказ 1/15 от «11» __01____ 2021 г.

Должностная инструкция

Координатора рабочей группы по внедрению в МАДОУ – детский сад компенсирующего вида №369 принципов ХАССП

1. Общие положения

1. Координатор рабочей группы по внедрению в учреждении принципов ХАССП назначается и освобождается от должности заведующим МАДОУ.

2. Координатор выполняет следующие функции:

- 2.1. Формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки.
- 2.2. Вносит изменения в состав рабочей группы, в случае необходимости координирует работу группы.
- 2.3. Обеспечивает выполнение согласованного плана.
- 2.4. Распределяет работу и обязанности.
- 2.5. Обеспечивает охват всей области разработки.
- 2.6. Предоставляет свободное выражение мнений каждому члену группы.
- 2.7. Делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями.
- 2.8. Доводит до исполнителей решение группы.
- 2.9. Представляет группу в руководстве организации.

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

« ___ » _____ / _____ /

« ___ » _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профкома
_____/ Н.И. Сабурова /
« 11» __01____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ – детский сад
компенсирующего вида №369
_____/А.В. Брезгина/
Приказ 1/15 от «11» __01____ 2021 г.

Должностная инструкция

Технического секретаря рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП в МАДОУ – детский сад компенсирующего вида №369

1. Общие положения

- 1.1. Технический секретарь назначается и освобождается от должности заведующим МАДОУ.
- 1.2. Технический секретарь должен иметь высшее или средне профессиональное образование без предъявления требований к стажу педагогической деятельности.
- 1.3. Технический секретарь непосредственно подчиняется координатору рабочей группы.

2. Обязанности технического секретаря

- 2.1. Организация заседаний рабочей группы
- 2.2. Регистрация членов рабочей группы на заседаниях.
- 2.3. Ведение протоколов решений принятых рабочей группой.

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

« ___ » _____ / _____ /

« ___ » _____

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профкома
_____/Н.И. Сабурова/
« 11» ____ 01 ____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ – детский сад
компенсирующего вида №369
_____/А.В. Брезгина/
Приказ 1/15 от «11» ____ 01 ____ 2021 г.

Должностная инструкция

Членов рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП в МАДОУ – детский сад компенсирующего вида №369

1. Общие положения

- 1.1. Члены рабочей группы назначаются и освобождаются от должности заведующим МАДОУ.
1.2. Члены рабочей группы должны иметь высшее или средне-профессиональное образование без предъявления требований к стажу.

2. Обязанности членов рабочей группы

2.1. Рабочая группа должна как можно более полно описать блюда (название, состав, физическая и химическая структура, содержание микроэлементов, виды обработки приготовления блюда и кулинарных изделий, сроки хранения и условия хранения, инструкции по порционированию).

2.2. Описывая блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в учреждении, рабочая группа должна ответить на вопросы:

а) как будет использоваться продукт, а именно:

- готов ли к употреблению,
- требует нагревания перед употреблением, для дальнейшей переработки и т.д.;

б) воспитанники какой возрастной категории будут употреблять данное блюдо;

в) какой температурный режим имеет готовое блюдо при раздаче и сколько по времени оно может находиться на плите с момента готовности.

Необходимая рабочей группе информация не ограничивается готовым блюдом.

Информация включает: (описание ингредиентов, инвентарь для приготовления блюда, упаковочных материалов и т.д. содержащие информацию о происхождении, способах транспортировки, упаковке и т.д., содержание микроорганизмов, условия хранения до использования).

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

«__» _____ / _____ /

«__» _____ / _____ /

«__» _____ / _____ /

«__» _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профкома
_____/Н.И.Сабурова/
« 11» ____ 01 ____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ – детский сад
компенсирующего вида №369
_____/А.В. Брезгина/
Приказ 1/15 от «11» ____ 01 ____ 2021 г.

Должностная инструкция Ответственного за прием сырья

1. Общие положения

- 1.1. На должность ответственного за прием сырья продуктового склада назначается лицо прошедшее индивидуальную подготовку сроком до одного месяца.
- 1.2. Назначается и освобождается от должности заведующим МАДОУ.
- 1.3. Непосредственно подчиняется заведующему хозяйством.
- 1.4. В своей работе руководствуется официальными документами по выполняемому разделу работы, приказами и распоряжениями вышестоящих должностных лиц, настоящей инструкцией.
- 1.5. Является материально ответственным лицом.

2. Обязанности ответственного за прием сырья

- 2.1. Производит прием продуктов, сверяет их вес и качество с сопроводительными документами.
- 2.2. При приемке продуктов проверяет состояние тары, упаковки, соблюдение правил перевозки.
- 2.3. Проверяет соответствие наименования продукта производителя – на ярлыке и сопроводительных документах. Проверяет разборчивость, читаемость ярлыка и сопроводительных документов. Ведет соответствующие документы.
- 2.4. Ежедневно проверяет хранящиеся на складе продукты. Сомнительные по качеству продукты отделяет для просмотра заведующим и заведующим хозяйством.
- 2.5. Отпускает продукты в установленное для этого время на пищеблок, ведет соответствующую документацию.
- 2.6. Контролирует соблюдение в помещениях склада температурного режима и работу системы вентиляции, необходимой для правильного хранения продуктов. Ведет соответствующие документы.
- 2.7. Обеспечивает санитарно-гигиеническое содержание помещений склада, инвентаря, оборудования.
- 2.8. Регулярно проходит медицинские осмотры, согласно соответствующим правилам.

3. Права ответственного за прием сырья

- 3.1. Не принимать на склад недоброкачественные продукты.
- 3.2. Не принимать на склад продукты, если их количество и вес не соответствуют сопроводительным документам.
- 3.3. Не принимать продукты без наличия соответствующих документов, не соответствия ярлыка и документов, с не разборчивыми, не читаемыми документами.
- 3.4. Не выдавать со склада недоброкачественные продукты.
- 3.5. Не выдавать со склада продукты без соответствующих документов.

4. Ответственность ответственного за прием сырья.

- 4.1. Несет ответственность за нечеткое и несвоевременное выполнение обязанностей предусмотренных настоящей инструкцией и правилами внутреннего трудового распорядка учреждения.
- 4.2. Несет материальную ответственность в соответствии с действующим законодательством и заключаемым трудовым договором за сохранность имеющихся на складе продуктов.

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

« ____ » _____ / _____ /

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

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

Таблица 1.

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

	3 - 7 лет
Энергия (ккал)	1800
Белок, г	54
Жиры, г	60
Углеводы, г	261

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

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Учреждения, 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.

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.

При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона (за вычетом 25% - объема вечернего приема пищи, ужина) по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2.

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
ДОО по присмотру и уходу, с дневным пребыванием детей	Завтрак	25%
	Второй завтрак	5%
	Обед	45%
	Полдник	25%

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

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

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты должны быть оформлены согласно *Приложению 5.1.*

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), 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 крупяных запеканок и блюд.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать **таблице 3**

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 3-х до 7-ми лет	400	100	600	250	450

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

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

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки.

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

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.

Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп.

Пример технологической карты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ – детский сад

компенсирующего вида №369

_____ / Брезгина А.В.

Технологическая карта № 8.25/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отварной свеклы с изюмом и растительным маслом 60г

Состав	Ясли		Дети			Сотрудники		Сотрудники 2		Others		Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто			
Изюм	8.16 8	8.16 8	8.16 8	8.16 8	8.16 8	8.16 8	8.16 8	8.16 8	8.16 8	8.16 8	8.16 8	
Масло растительное	5 5	5 5	Максимум из UDO_V_TYPE_DISHES_PRODUCTS_REP.BRUTTO_WEIGHT (Строка)									
Сахар	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	
Свекла(с 01.01 по 31.07)	60 45	60 45	60 45	60 45	60 45	60 45	60 45	60 45	60 45	60 45	60 45	
Свекла(с 01.08 по 31.12)	56.25 45	56.25 45	56.25 45	56.25 45	56.25 45	56.25 45	56.25 45	56.25 45	56.25 45	56.25 45	56.25 45	
Выход блюда:	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	

Технология приготовления :

Очищенную свеклу (или промытую в кожце) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Изюм промывают, заливают горячей кипяченой водой на 20 мин. для набухания, варят 3-5 мин, отвар сливают. Нарезают свеклу соединяют с изюмом, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, изюма темно коричневым или светло кремовым. Консистенция свеклы и изюма мягкая. Запах-свойственный для вареной свеклы с изюмом, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с изюмом, сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,28	7,40	22,87	149,96

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, маты ежедневно протирается влажной ветошью. 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 со специальным средством, разрешенным для ДОУ и после каждого приема пищи одноразовой ветошью.

3. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

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

5. 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.

6. 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, унитаза чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

7. 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).

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

9. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

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

11. 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 руководителя учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

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

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

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

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

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

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

- ведение медицинской документации.

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

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

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

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

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

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;
- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;
- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрасы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;
- в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;
- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

2.5. В условиях распространения новой коронавирусной инфекции в дошкольном учреждении должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:

- уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее – генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации;
- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;
- ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
- обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;
- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций;
- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;
- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

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. Не аттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

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

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

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

4. 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.

5. 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.

6. 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.

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

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

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

Требования к соблюдению санитарных правил

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

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

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

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

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей
(СанПиН 2.3/2.4.35.90-20)**

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

42. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
43. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Программа производственного контроля поступающей продукции в соответствии с требованиями
Технических регламентов Таможенного союза**

п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведения контроля
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	Сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке:	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции
			- соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации		
			- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации		СанПин 2.3/2.4-3590-20
			- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)		Технические регламенты на соответствующие виды продукции
2	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	Соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации	Каждая партия поступающих сырья и пищевой продукции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции
			- принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации		
			- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)		

Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Пищевые продукты, поступающие в организацию и используемые при приготовлении блюд должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Определены требования идентификации пищевых продуктов по следующим видам:

Требования к идентификации молока и молочной продукции (Приложение 7.1).

Требования к идентификации соков и соковой продукции (Приложение 7.2).

Требования к идентификации мяса и мясной продукции (Приложение 7.3).

**Правила идентификация молока и молочной продукции
(определены Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»)**

1. На каждой единице упаковки молока или молочной продукции должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:

- а) товарный знак (торговая марка) (при наличии);
- б) масса нетто (масса брутто - на усмотрение изготовителя);
- в) номер партии молока или молочной продукции;
- г) предупредительные надписи или манипуляционные знаки (например: «беречь от солнечных лучей», «ограничение температуры», «беречь от влаги», «скоропортящийся груз») - наносятся избирательно в соответствии с режимами хранения и транспортирования молока или молочной продукции;
- д) состав продукта - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару;
- е) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать).

2. Наименования молока и молочной продукции должны соответствовать следующим:

- «ацидофилин»
- «масло из коровьего молока»
- «молоко»
- «пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное, ультравысокотемпературно-обработанное молоко»
- "питьевое молоко"
- «ряженка»
- «сгущенное с сахаром цельное молоко»
- «сгущенное с сахаром обезжиренное молоко»
- «сладкосливочное масло»
- «сливочное масло»
- «сметана»
- «сухое цельное молоко»
- «сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые»
- «сыр»
- «творог»
- «творожная масса»

Наименования молока и молочной продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя. Порядок слов в наименованиях молока и продуктов переработки молока, формируемых на основе понятий в маркировочном тексте не регламентируется, например: «цельное молоко», «молоко цельное», «масло сливочное», «сливочное масло».

Органолептические показатели идентификации молока

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Молоко питьевое	Непрозрачная жидкость	Жидкая однородная нетягучая	Характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло - кремовым оттенком - для стерилизованного молока

Ряженка	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость		Чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации	Светло-кремовый равномерный
Творог, творожная масса, творожные продукты	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них.		Чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей - в меру сладкий.	Белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Сметана	Однородная масса с глянцевой поверхностью		Чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла	Белый с кремовым оттенком, равномерный
Масло сливочное	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся.		Для сладко-сливочного масла - выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов.	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный.
Сыр, сырный продукт твердые	Форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма	Однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют.	Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра.	От светло-желтого до желтого, равномерный.
Сыр, сырный продукт полутвердые	Форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма	Однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют.	для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью	от белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой.
Молоко, сливки концентрированные	Однородная жидкость	Однородная, в меру вязкая жидкость	Сладковато-солонватый вкус, свойственный топленому молоку	Светло-кремовый

<p>Молоко, сливки, сгущенные с сахаром</p>	<p>Вязкая однородная масса</p>	<p>Однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении</p>	<p>Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока, сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, - карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса</p>	<p>Белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с кофе и какао - коричневый</p>
--	--------------------------------	---	--	---

Правила идентификация соков и соковой продукции
(определены Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»)

1. Состав соковой продукции из фруктов и (или) овощей должен быть указан на потребительской упаковке в следующей последовательности: 1) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок (в случае их применения) - в отношении сока; 2) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок и последней указывается вода - в отношении фруктового и (или) овощного нектара, морса, фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка.

2. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки

3. Информация о номере партии или дате изготовления соковой продукции из фруктов и (или) овощей, наименование и место нахождения изготовителя и (или) лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), могут быть заменены на транспортной упаковке такой продукции кодом идентификации. Данный код должен четко указываться в товаросопроводительной документации.

Правила идентификация мяса и мясной продукции
(определены Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 034/2013 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»)

1. Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках (также субпродуктов) должна соответствовать следующим требованиям:

а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;

В транспортной и (или) потребительской информация указывается в маркировке и (или) товаросопроводительной документации.

2. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса должна соответствовать следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной»), виде мясной продукции («колбасное изделие», «продукт из мяса», «продукт из шпика»), способе технологической обработки («вареные»).

б) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика;

в) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например, «колбаса», «колбаски», «сосиски», «сардельки»).

Требования к физико-химическим показателям мясной продукции для детского питания

Мясные консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1. Белок	г, не менее	12	
2. Жир	г, не более	18	
3. Поваренная соль	г, не более	1,2	
4. Крахмал	г, не более	3	
5. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	
6. Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1. Белок	г, не менее	10	
2. Жир	г, не более	20	
3. Поваренная соль	г, не более	0,9	
4. Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.

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

2. 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 пищевых продуктов и кулинарных изделий.

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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

3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале **бракеража поступающей пищевой продукции** (Приложение 9.1), в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представлена в Приложении 9.2).

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.

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

Правила хранения пищевых продуктов и сырья

1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

5. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючками или крючками из нержавеющей стали.

6. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючках так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

7. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

8. Птицу охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

9. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре

10. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

11. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

12. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

13. Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

14. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

15. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

16. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

17. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

18. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%ного раствора уксусной кислоты.

19. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10°C. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.

20. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

21. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

22. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

23. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (*Приложение 9.3*), который хранится в течение года.

24. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания заносятся в журнал (*Приложение 9.4*).

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

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

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, л, шт)	Номер товарно-транспортной накладной	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 10

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

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

Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

Приложение 11

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока образовательной организации должно соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", П 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений обеспечен. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

1. Контроль за техническим состоянием оборудования осуществляет заведующий хозяйством незамедлительно принимает меры по устранению нарушений.

2. При оснащении производственных помещений предпочтение отдается современному холодильному и технологическому оборудованию. Ежегодно перед началом учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

3. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню, и обеспечить соблюдение требований настоящей программы.

4. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

5. 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.

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

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

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

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

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека; - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

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

7. 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, блюдца, 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.

8. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 0,015% раствором Део-хлора, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Пищевые отходы не допускается выносить через производственные помещения пищеблока.

9. 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.

10. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку. Дезинфекция посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

11. Для порционирования блюд используют инвентарь с меткого объема в литрах и миллилитрах.

Требования к санитарному состоянию помещений и мытью посуды.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока образовательной организации должно соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», П 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

2. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергаются санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

3. 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.

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

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

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

7. 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.

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

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

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

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

12. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

17. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

Приложение 13

Журнал генеральной уборки пищеблока и кладовой

1. Ежедневно: Уборка всех цехов и смена спец. одежды.

Мытье полов 3 раза в день.

Удаление пыли с поверхностей и технологического оборудования.

Протирание подоконников.

2. Еженедельно:

Понедельник: мясной цех;

Вторник: овощной цех;

Среда: цех готовой продукции, раздаточная;

Четверг: цех для обработки яиц, холодный цех, кладовые; Пятница: коридор, душевая, туалет.

3. Один раз в месяц: Генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Инструкция по проведению генеральной уборки в пищеблоке.

Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).

Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.

Открыть форточку, фрамугу.

Протереть поверхности мебели, стен (на высоту имеющейся плитки) моющими средствами («Ника-супер») для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфицирующего средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной дезинфицирующим раствором.

Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.

Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.

Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.

Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

В условиях распространения новой коронавирусной инфекции генеральная уборка проводится 1 раз в неделю с применением дезинфицирующих средств.

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Наименование мероприятия	число														
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой															
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока															
3. Качество мытья оборудования и посуды на пищеблоке															
4. 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.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

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

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение
1	2	3	4	5	6	7

Пример рабочего листа ХАССП

Наименование продукта

Наименование технологического процесса

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационный учетный документ
1	2	3	4	5	6	7

Пример рабочего листа ХАССП

ККТ	Контроль					Мониторинг			Корректирующие действия			Процедура оценки эффективности
	Объект контроля	Вид опасности	Контролируемый показатель	Предельное значение	Процедура (метод Определения)	Периодичность	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	
Наименование	Физический, биологический, химический											

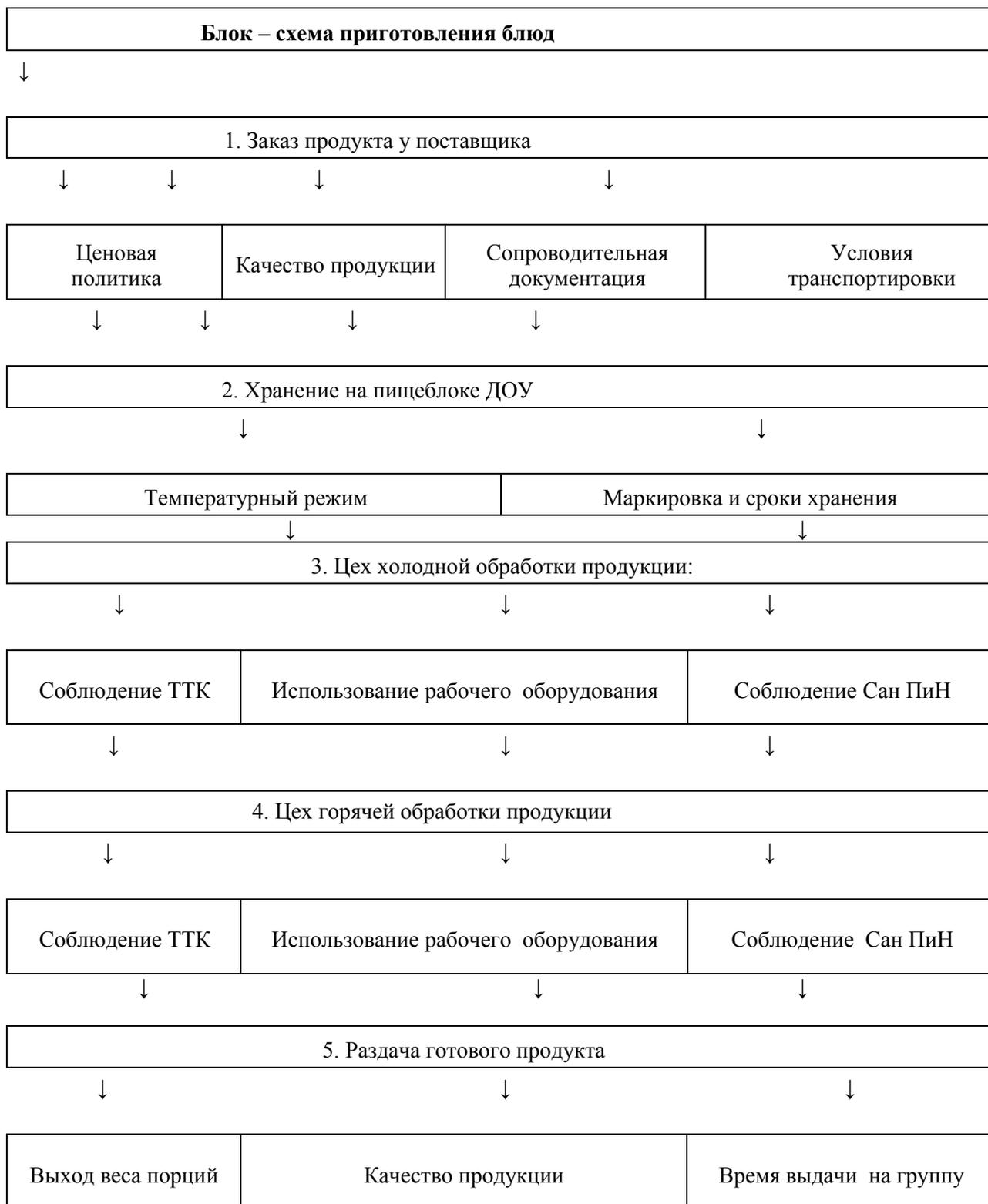
Приложение 17

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (<i>допущен/отстранен</i>)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

		Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу					
	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов						
	Журнал брака сырой продукции						
	Журнал брака скоропортящейся продукции						
	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании						
	Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой						
	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока						
	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой						
	Журналы контроля здоровья персонала						
	Журнал учета включения бактерицидной лампы						
	Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинфекция)						
	Журнал брака готовой продукции						
	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции						
	Примечание						



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ – детский сад
компенсирующего вида №369
А.В. Брезгина
2021 г.



ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ И ПОТОЧНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ С ЦЕЛЮ ИСКЛЮЧЕНИЯ «ПЕРЕКРЁСТНЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ»

Разработано группой ХАССП МАДОУ – детский сад компенсирующего вида №369.

1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая Процедура разработана для выполнения требований гл.3, ст.10, п.3 Технического Регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в части анализа, выявления и предупреждения физического, аллергенного и микробиологического перекрёстного загрязнения, и инициации мероприятий для устранения или снижения риска их возникновения.

1.2. Процедура применяется сотрудниками пищеблока МАДОУ – детский сад компенсирующего вида №369 (далее – Учреждение) при организации приёмки пищевого сырья, продукции и хранении, при передаче пищевого сырья и продукции в производство, в процессах подготовки пищевого сырья и продукции к термической обработке, при производстве готовых блюд и их реализации на группах в Учреждении.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2.6. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Контроль – процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями или калибровкой.

Соответствие – выполнение требования.

Несоответствие – невыполнение требования.

Пищевое сырьё – продукт животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции.

Пищевая продукция – продукты животного, растительного происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1. Ответственным за соблюдением порядка приёма и размещения входящего пищевого сырья и продукции на хранение является **Заведующий хозяйством**.

4.2. Ответственным за предотвращение перекрёстных загрязнений между готовой продукцией, обработанными полуфабрикатами и сырьём является **Повар**.

5. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕКРЕСТНЫМИ ЗАГРЯЗНЕНИЯМИ

5.1 Виды перекрёстных загрязнений:

- микробиологическое;
- химическое;
- загрязнение аллергенами;
- физическое.

5.2 Зоны, в которых возможно перекрёстное загрязнение:

- зоны приёма пищевого сырья и продукции;
- склад;
- зоны подготовки сырья и тепловой обработки;
- подвод воздуха;
- удаление отходов.

5.2.1 Зоны приёма пищевого сырья и продукции

С целью снижения появления перекрёстных загрязнений при приёме сырья и пищевых продуктов на пищеблоке Учреждения необходимо организовать:

- эффективную и быструю разгрузку транспорта;
- исключить разгрузку транспорта во время движения готовой продукции;
- контроль маркировки партий и сохранение целостности партий поступающего сырья;
- поступающие материалы должны быть в чистой сухой и целой упаковке;
- тара поставщика не должна заноситься в зоны подготовки сырья и производства готовой продукции;
- дезинфекция наружной упаковки;
- уборка зон приёма сырья должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом.

Ответственным в зоне приёма сырья и пищевых продуктов является **Заведующий хозяйством**.

5.2.2 Склад

Требования к складскому помещению:

- складское помещение должно быть сухим, чистым;
- должен быть обеспечен свободный доступ к хранящемуся сырью;
- уборка склада должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом;
- стеллажи должны содержаться в чистоте;
- температурные и влажностные режимы хранения должны поддерживаться в соответствии с требованиями предприятий-изготовителей конкретного вида пищевого сырья и продукции;

➤ на упаковке должны отсутствовать следы загрязнений, целостность должна быть не нарушена, отсутствуют следы повреждения грызунами или следы жизнедеятельности насекомых;

➤ персонал, контактирующий с пищевым сырьём и продукцией должен быть здоров, отсутствуют следы запрещённых заболеваний (Приложение 5.4 Программы требований к обеспечению безопасности пищевой продукции с применением принципов ХАССП МАДОУ).

Ответственным за соблюдение требований к складскому помещению является **Заведующий хозяйством.**

5.2.3 Размораживание продукта

В начале производственных процессов с замороженным пищевым сырьём, при распаковывании продуктов **Повар** должен:

➤ осмотреть упаковку (на наличие/отсутствие следов загрязнений, повреждений), аккуратно вскрыть чистым предметом.

При размораживании пищевого сырья **Повар** должен:

➤ соблюдать все требования к размораживанию продукции для обеспечения её безопасности (при неправильном размораживании возможен рост микроорганизмов);

➤ при размораживании мяса в мясорыбном цехе разложить его на производственные столы, не допускать размораживания в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса;

➤ для обработки сырой охлажденной птицы использовать отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь;

➤ рыбу размораживать на воздухе или в холодной воде с температурой не выше $+12^{\circ}\text{C}$ из расчета 2 л на 1 кг рыбы.

После размораживания **Повар** должен:

➤ мясо тщательно зачистить, удалить сгустки крови при наличии, затем промыть проточной водой;

Обращение с производственным инвентарём и поверхностями:

➤ по окончании работы щетки очистить, промыть горячими растворами моющих средств при температуре $45 - 50^{\circ}\text{C}$, ополоснуть, замочить в дезинфицирующем растворе на 10 – 15 мин., ополоснуть проточной водой и просушить;

➤ не использовать щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна;

➤ тщательно вымыть производственные столы в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, промыть горячей водой при температуре $40 - 50^{\circ}\text{C}$ и насухо вытереть сухой чистой тканью.

5.2.4 Порядок обработки яиц

Обработку яиц проводят в мясорыбном цехе с использованием спец.одежды (фартук).

При обработке яиц необходимо соблюдать следующие требования:

➤ ёмкости, а также ванна, используемые для обработки яиц, промаркирована соответствующим образом;

➤ обработка яиц проводится при полном их погружении в раствор;

➤ обработка яиц осуществляется согласно утверждённой уполномоченным сотрудником, рабочей инструкции;

➤ сотрудник после обработки яиц должен использовать дезинфицирующее средство для рук.

5.2.5 Зоны подготовки сырья и тепловой обработки

Оборудование, входящее в контакт с сырыми материалами, не должно вступать в контакт с продуктом, прошедшим тепловую обработку.

В целях предупреждения перекрестных загрязнений и инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом, а также по конкретному виду обрабатываемого пищевого сырья.

Ежедневно до начала работ и после их завершения, **Повар** проверяет наличие маркировки. В рамках генеральной уборки **Координатор группы ХАССП** контролирует наличие, читабельность маркировки инвентаря и оборудования для определения необходимости обновления.

Для шинкования и нарезки **Повар** должен:

- использовать только чистые разделочные доски и ножи;
- использовать разделочные доски и ножи для продукции в соответствии с маркировкой:
 - «СМ» - сырое мясо,
 - «СР» - сырая рыба,
 - «СО» - сырые овощи,
 - «ВМ» - вареное мясо,
 - «ВР» - вареная рыба,
 - «ВО» - вареные овощи,
 - «Гастрономия»,
 - «Сельдь»,
 - «Зелень»,
 - «Х» - хлеб.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) необходимо подвергать:

- санитарной обработке;
- механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

При отсутствии маркировки на ножах и разделочных досках **Повар** обязан поставить в известность **Заведующего хозяйством** или иного вышестоящего руководителя, для принятия мер по обновлению маркировки кухонного инвентаря.

Основные правила для персонала:

1. Не допускать попадания посторонних предметов при вскрытии банок или ёмкостей.
2. При необходимости перекладывать сырьё в чистую, промаркированную производственную тару.
3. Во время приготовления сырые продукты не должны пересекаться с полуфабрикатами и готовой продукцией.
4. Соблюдать все инструкции по обработке и подготовке сырья к производству, приготовлению дез. растворов, мытью рук, технике безопасности на рабочем месте и при обращении с оборудованием.
5. Не хранить в одной холодильной камере сырьё и готовые к употреблению блюда.
6. Не используйте для приготовленной продукции посуду и инвентарь, который используется для сырой продукции.
7. По окончании подготовки сырых продуктов тщательно промойте и продезинфицируйте все поверхности, посуду, инвентарь, особенно разделочные доски.
8. Храните изготовленную продукцию закрытой, чтобы защитить от насекомых, пыли, грязи и других источников загрязнения.
9. Не используйте сломанную или грязную посуду, оборудование, инвентарь.
10. Мойте руки:

- ✓ перед началом работы,
- ✓ после посещения туалета,
- ✓ высмаркивания,
- ✓ после каждого перерыва в работе,
- ✓ после контакта с сырым мясом птицы, мясом, яйцами,
- ✓ после уборки,
- ✓ после пореза или смены повязки.

5.2.6 Маркировка и хранение уборочного инвентаря

➤ уборка во всех цехах должна осуществляться с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответственно для каждого цеха отдельно;

➤ хранить инвентарь необходимо в специально отведенном месте или в общем помещении с инвентарём Учреждения;

➤ маркировка уборочного инвентаря для туалетов должна быть красного цвета;

➤ уборочный инвентарь для туалетов необходимо хранить отдельно от остального уборочного инвентаря;

➤ маркировка на уборочный инвентарь может быть нанесена следующим образом:

- ГЦ – горячий цех;
- МРЦ – мясорыбный цех;
- «Склад;
- Туалет и т.д.

5.2.7 Требования к вентиляционной системе

➤ производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией;

➤ отверстия вентиляционных систем закрывают мелкоячеистой полимерной сеткой;

➤ бытовые помещения оборудуются системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением;

➤ оборудование, являющееся источником повышенного выделения влаги, тепла оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения;

➤ ревизия, очистка и контроль эффективности работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год с привлечением специализированной организации.

Факт выполнения работ фиксируется в виде актов по договору со специализированной организацией.

5.2.8 Удаление отходов

➤ отходы собирают в промаркированные ёмкости с крышками;

➤ удаляют отходы из производственных помещений при заполнении не более чем на 2/3;

➤ любое оборудование или принадлежности, используемые для работы с отходами, не должны использоваться при производстве или хранении продуктов.

5.2.9. Водоснабжение

В качестве меры обеспечения питьевой воды соответствующим показателям качества и безопасности, на пищеблоке Учреждения установлены фильтры. Обслуживанием фильтров занимается специализированная организация по договору с Учреждением.

Ответственность за контроль выполнения условий по обслуживанию фильтров со стороны сторонней организации несёт **Заведующий хозяйством**.

5.3 Физические загрязнения

Источники физического загрязнения:

- инвентарь если он имеет повреждения (сколы, трещины);
- оборудование (детали механизмов, сменные кассеты и пр.);
- персонал (украшения, серьги, волосы);
- покрытия стен, потолков;
- хрупкие и бьющиеся предметы.

5.3.1 Для предотвращения физического перекрестного загрязнения при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов, персонал должен:

- ежедневно осматривать состояние инвентаря, технологического оборудования, бьющихся предметов (термометры, психрометры и т.д.);
- проводить ежедневную и генеральные уборки, согласно графику, в помещениях соответствующим уборочным инвентарём (в зависимости от помещения, в котором данным инвентарём осуществляется уборка – он должен быть промаркирован);
- не проносить на склад и в производственные помещения посторонние стеклянные предметы, мелкие колющие предметы (заколки и пр.);
- снять все украшения, подобрать волосы под косынку, шапочку.

При обнаружении сколов, трещин и повреждений инвентаря не использовать его в производственных процессах, а изъять из обращения и поставить в известность **Заведующего хозяйством**.

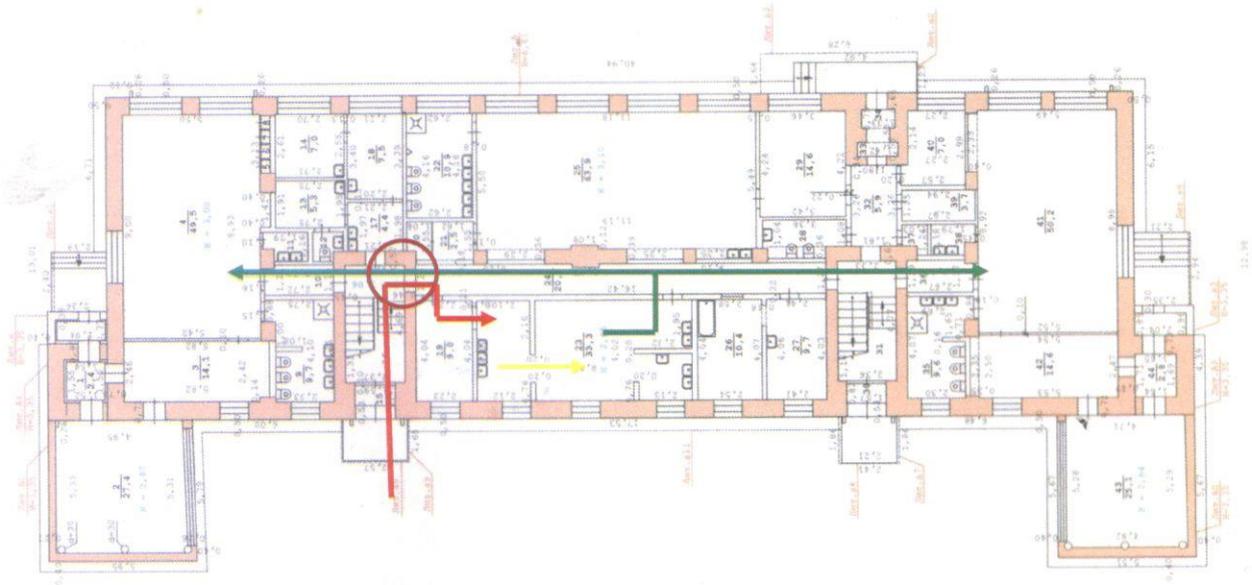
При обнаружении разбитого стекла остановить работу и предпринять следующие меры:

- предотвратить контакт битого стекла или постороннего предмета с продукцией и его очистку;
- организовать уборку битого стекла отдельным инвентарём;
- организовать работы по идентификации и помещению продукции с возможным попаданием стекла в зону несоответствующей продукции.
- Уведомить **Координатора группы ХАССП** для оценки потенциальной опасности продукции, подвергшейся загрязнению.

5.4. Схема движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции представлена на схеме поточности (Приложение 1).

Схема движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции представлена на схеме поточности МАДОУ – детского сада компенсирующего вида № 369

1 этаж



2 этаж

