

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Центр развития ребенка–детский сад № 2 «Теремок»
Кезского района Удмуртской Республики

ул. Осипенко, д. 10, пос. Кез, Удмуртская Республика, 427580 Тел. (34158) 3-14-94. E-mail:
zrrteremok@yandex.ru

ОКПО 49643376, ОГРН 1021800674180, ИНН/КПП 1812003590/183701001

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «ЦРР-
д/с № 2 «Теремок»
Приказ №__ от _____ 2025г.
_____ С.А.Игнатьева

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
МБДОУ "ЦРР-д/с № 2 "Теремок"

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I.

- 1.1. Введение
- 1.2. Общие положения
Паспорт программы (краткая характеристика объекта)
- 1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)

- 2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний
- 2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию
 - 2.2.1 Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров
- 2.3. Оценка профессиональных рисков.
Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору
- 2.4. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг
 - 2.4.1 Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ
 - 2.4.2 Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ
 - 2.4.3 Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, бассейн и т.д.)
 - 2.4.4 Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников
 - 2.4.5 Контроль охраны окружающей среды
 - 2.4.6 Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19
- 2.5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

- 3.1. Общие положения
- 3.2. Анализ рисков
- 3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)
- 3.4. Разработка системы мониторинга ККТ
- 3.5. Система мониторинга
- 3.6. Разработка корректирующих действий
- 3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций
- 3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

- 3.9. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Раздел IV. Заключение

Приложения

1. Перечень нормативных и регламентирующих актов
2. Перечень форм учета и отчетности, установленной
3. действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля
4. Журнал административно-общественного контроля
5. Журнал санитарного состояния служебных помещений
6. Журнал санитарного состояния групповых помещений
7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА МБДОУ «ЦРР Д/С №2 «ТЕРЕМОК»
8. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
9. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
10. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
11. Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
12. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
13. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
14. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (ГОСТ 31986-2012 "Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания")
15. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:
16. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
17. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
18. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации
19. График генеральной уборки пищеблока
20. Журнал учета дератизации проводимой специализированной организацией (по договору)
21. Журнал учета дезинфекции проводимой специализированной организацией (по договору)
22. Политика качества и безопасности выпускаемой продукции
23. Приказ о создании и составе группы ХАССП
24. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
25. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
26. Журнал здоровья персонала
27. Журнал учета включения бактерицидной лампы на пищеблоке
28. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока, кладовой и продуктовых складов ДОУ
29. Журнал мониторинга по принципам ХАССП МБДОУ
30. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
31. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
32. Инструкция по обработке яиц
33. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
34. СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И АНАЛИЗ РИСКА КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК В МБДОУ «ЦРР Д/С №2 «ТЕРЕМОК»
35. Блок-схема основных технологических процессов при организации питания в ДОУ

Раздел I

1.1. Введение

Программа производственного контроля Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка детский сад №2 «Теремок» Кезского района Удмуртской Республики (далее - Программа) разработана с **целью** обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек. Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1).

1.2. Общие положения

Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка детский сад №2 «Теремок» Кезского района Удмуртской Республики (МБДОУ МБДОУ "ЦРР-д/с № 2 "Теремок")
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми
Юридический адрес:	427580 Удмуртская Республика, Кезский район, п.Кез, ул. Осипенко, д. 10
Фактический адрес:	427580 Удмуртская Республика, Кезский район, п.Кез, ул. Осипенко, д. 10
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее двухэтажное здание
Площадь	1489,00 кв.м.
Характеристика земельного участка	
Площадь	6723,00 кв.м
Ограждение	Забор по периметру
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное

Система вентиляции	Естественная приточно-вытяжная, принудительная
Система отопления	Централизованная
Система водоснабжения	Холодная, горячая централизованная
Система канализации	Собственная

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

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Заведующий	- общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Нормативная документация
2.	Завхоз	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды.	Журнал контроля санитарного состояния. Журнал регистрации аварийных ситуаций.
4.	Медицинская сестра (далее – медсестра)	- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю.	Журнал бракеража готовой продукции. Журнал регистрации визуального контроля.
5.	Кладовщик	- контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации.	Журнал бракеража поступающей продукции
6.	Повар (ответственный за организацию питания)	- контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации	Журналы пищеблока

Раздел II. Производственный контроль
за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)
2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного
контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых
необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Частота контроля	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	1 раз в год: в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.4. 36480-20	Протокол
	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 9 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков.	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
		Смывы на сальмонеллы	1 раз в год – перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол

5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюда, рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Третьи блюда(1 проба)		
6	Качество питьевой воды	Микробиологическое исследование	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном(2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

2.2.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№	Должность	Кол-во чело век	Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Зам.заведующего по ВМР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатель	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор ФИЗО	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Муз. руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог-дифектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Помощник воспитателя	7	1 раз в год	1 раз в год
11	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
12	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Дворник	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Вахтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Рабочий по обслуживанию зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ				

«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)

2.1.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела .	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

Флюорография или рентгенография легких в двухпроекциях (прямая и правая боковая).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники, начиная с 40 лет
Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники женщины
Маммографию обеих молочных желез в двухпроекциях.	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет
Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею	при поступлении на работу	Все сотрудники
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока

2.3. Оценка профессиональных рисков.

Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору

№ п/п	Должность	Кол-во чел.	Основание / периодичность	
			Основание	Периодичность
1	Заведующий	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
2	Завхоз	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет

3	Зам. заведующего по ВМР	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
4	Воспитатель	11	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
5	Инструктор ФИЗО	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
6	Муз.руководитель	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
7	Вахтер	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
8	Помощник воспитателя	7	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
9	Кастелянша	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
10	Повар	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
11	Подсобный рабочий	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
12	Педагог-психолог	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
13	Учитель-логопед	2	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
14	Учитель-дефектолог	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
15	Машинист по стирке белья	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
16	Уборщик служебных помещений	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
17	Кладовщик	1	Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет

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

Объект контроля	Основание	Кратность контроля, фиксация результата	Ответственный
2.4.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ			
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки	СП 2.4.3648-20	Акт осмотра, Журнал административно-общественного контроля	Завхоз Дворник
2.4.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ			
Внутренняя отделка помещения	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально Журнал административно-общественного контроля	Завхоз
Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется)	Воспитатели
Соблюдение теплового режима ОУ	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий
Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	СП 2.4.3648-20	Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно-общественного контроля	Завхоз
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Замена перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год).	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий

2.4.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, и т.д.)				
Прачечная, санитарное состояние прачечной	СП 2.4.3648-20	Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений	Завхоз	
Групповые помещения Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья ит.д.	СП 2.4.3648-20	Журнал санитарного состояния групповых помещений	Медсестра	
2.4.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников				
Осмотр воспитанниковна педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686-21	1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез, чесотку и гнойничковые заболевания 03-07	Медсестра	
Антропометрия	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Лист здоровья Журнал регистрации антропометрии детей 03-16	Воспитатели, медсестра	
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий прикарантине	СП 2.4.3648-20 СанПин 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Журнал регистрации учета карантина в группах 03-09	Медсестра	
Туберкулинодиагностика	СП № 3.1.2.3114-13 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021	По факту Журнал регистрации учета лечения детей с тубвиражом 03-06	Медсестра	
Вакцинация	Приказ Минздрава России № 125-нот 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Журнал регистрации прививок 03-02	Медсестра	
Полиомиелит	СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.3686-21 с 01.09.2021 Приказ Минздрава России № 125-нот 21.03.2014	По плану Медицинская карта. Приказ по ОУ о разобщении детей	Медсестра	
2.4.5. Контроль охраны окружающей среды				
Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	СП 2.4.3648-20 Договор	Акт выполненных работ	Кладовщик	

Вывоз ртутьсодержащих ламп	Договор	Акт об утилизации	Завхоз
2.4.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Заведующий
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598-20	По мере необходимости	Заведующий, Завхоз
Утренний фильтр(термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Воспитатели, медсестра
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Уборщик служебных помещений
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Шеф-повар
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Шеф-повар
Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Смена постельного белья, полотенец	СП 2.4.3648-20	По графику/по необходимости	Пом. восп., кастелянша
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	После приема пищи	Помощник воспитателя
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	2 раза в день	Воспитатели
Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Пом. восп., шеф-повар, уборщик сл. помещений
Обработка рук антисептиком	СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Завхоз
Выявление с признаками заболеваниями	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Медсестра

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП МБДОУ «ЦРР-д/с № 2 «Теремок» Кезского района УР устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами (Приложение № 1).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек

(ККТ). Принцип 3. Определение критических пределов для

каждой ККТ. Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы

ХАССП. Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в учреждении является обеспечение 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.

3.2. Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

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.

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

Пищевое сырьё, поступающее в образовательное учреждение;

-хранения 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 в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

Анализ рисков проводится, 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, 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.

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.
2. Критерии тяжести последствий: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

Таблица анализа рисков

Формирование ассортимента по перечню продукции	Биологическая: -эпидемиологические опасности	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. договор с поставщиками продуктов питания	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
Поступление продуктов на склад	Биологическое -загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки -поставка продукции не в таре производителя Химическое: -с/х пестициды Физическое: -грызуны, жучки, примеси	Входной контроль Визуальный осмотр транспорта поставщика Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	При выполнении входного контроля степень риска незначительная	ККТ на входящем контроле поступающего сырья
Хранение продуктов на складе	Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое -загрязнение дезинфектантом -моющим средством	-Правильное хранение (товарное соседство) (инструкция) Контроль за микроклиматом кладовой (журнал температурного режима и влажности в кладовой) -Исправная работа холодильного оборудования (договор с обслуживающей организацией) -Своевременная дезинфекция размораживание холодильников (журнал размораживания холодильников) -Дератизация (договор с обслуживающей организацией) -Проведение генеральных уборок кладовой (график уборки, инструкция) -Соблюдение личной гигиены (инструкция)	Степень риска высокая.	ККТ - хранение продуктов на складе

Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: -Сколы, острые края, опасность порезов Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>) Санитарное содержание помещения пищеблока (<i>инструкция</i>)	Степень риска незначительная	ККТ не устанавливается
Кулинарная обработка	Биологическое: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение технологии приготовления (<i>технологические карты</i>) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) Соблюдение поточности производства (<i>схема поточности</i>) Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)	Степень риска высокая.	ККТ - кулинарная обработка
Реализация (раздача)	Биологическая: При нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд (<i>методика органолептической оценки</i>) Органолептическая оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска незначительная	ККТ - раздача
Прием пищи детьми	Биологическое загрязнение	Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды (<i>инструкция</i>), уборки мест приема пищи (<i>инструкция</i>)	Степень риска незначительная	ККТ-прием пищи

3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
---	------------------------------	----------------------	--------------------	---------------	--------------

1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления.	кладовщик	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность -Холодильного оборудования	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. технологические карты
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3.4. Разработка системы мониторинга ККТ

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

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

3.5. Система мониторинга

№ п/п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ

1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях 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 контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета Дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

3.6. 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:

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

Корректирующие действия составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

3.7. 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. Повторное проведение лабораторного исследования
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд. Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	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 5	Неисправность сетей водоснабжения, отопления и канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия. Вызов специализированных служб.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
	Пожар	Вызов пожарной службы, эвакуация.

3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

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

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных 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.

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

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

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля

процесса в выделенных контрольных точках, а именно **документация ХАССП включает в себя:**

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

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой 3 продукции
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- 5) Журнал учета лабораторного контроля
- 6) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
- 7) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- 8) Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- 9) Личные медицинские книжки каждого работника
- 10) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- 11) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 12) Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 13) Журнал учета температуры в холодильниках
- 14) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- 15) Журнал учета дезинфекции и дератизации
- 16) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- 17) Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- 18) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

Раздел V. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ДОУ и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

Приложения

Приложение № 1

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации производственного контроля

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (ст.2, 3; 8-11, 29,31,33-36)	№ 52-ФЗ
Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»	№ 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл.1,2,3)	СП 2.4.3648-20
Постановление « О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) действие Санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20»	02.12.2020 года № 39

Перечень нормативно - правовых актов, межгосударственных стандартов и технических условий, регламентирующих организацию питания

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Федеральный закон «О техническом регулировании» (в части статей: 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,39, 40) с изменениями на 22 декабря 2020 г.	№ 184 -ФЗ от 27 декабря 2002 г
Технический регламент на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
СанПиН «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)
СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей п.1 п.п.1.1-1.4, п.2 п.п.2.1-2.29, п.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года)
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору	Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 (с изменениями на 8 декабря 2020 года)

ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой)	ГОСТ 32573-2013
ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32856-2014
ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 32896-2014
ГОСТ Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32920-2014
ГОСТ Сахар белый. Технические условия (с поправкой)	ГОСТ 33222-2015
ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия	ГОСТ 3343-2017
ГОСТ (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия	ГОСТ 33499-2015
ГОСТ Капуста цветная свежая. Технические условия	ГОСТ 33952-2016
ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия	ГОСТ 34112-2017
ГОСТ Лук свежий зеленый. Технические условия	ГОСТ 34214-2017
ГОСТ Лук репчатый. Технические условия	ГОСТ 34306-2017
ГОСТ Морковь столовая. Технические условия	ГОСТ 32284-2013
ГОСТ Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия	ГОСТ 34220-2017
ГОСТ Томаты свежие. Технические условия	ГОСТ 34298-2017
ГОСТ Плоды цитрусовых культур. Технические условия	ГОСТ 34307-2017
ГОСТ Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	ГОСТ 34314-2017
ГОСТ Филе рыбы мороженое. Технические условия	ГОСТ 3948-2016
ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия	ГОСТ 572-2016
ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)	ГОСТ 5784-60
ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6002-69
ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6201-68
ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 6292-93
ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 6882-88
ГОСТ Крупа манная. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 7022-2019
РСТ РСФСР Репа столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 743-88
РСТ РСФСР Брюква столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 745-88
ГОСТ Кабачки. Технические условия	ГОСТ 31822-2021
ГОСТ Свекла столовая. Технические условия	ГОСТ 32285-2013
ГОСТ Фасоль продовольственная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой)	ГОСТ 7758-75
ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 815-2019
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 908-2004
ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ Р 51603-2000
ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
ГОСТ макаронные изделия. Технические условия	ГОСТ 31743-2017

ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	ГОСТ Р 51809-2001
ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия (с Поправками)	ГОСТ Р 52686-2006
ГОСТ Р Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 53876-2010
ГОСТ Р Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54366-2011
ГОСТ Р 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54681-2011
ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия	ГОСТ Р 54731-2011

условия	
ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ Р 55290-2012
ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия	ГОСТ Р 55909-2013
ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия	ГОСТ 7176-2017
ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
ГОСТ Мука пшеничная. Технические условия	ГОСТ 26574-2017
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (в части статей 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 (с изменениями на 28 апреля 2017 года)
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (в части статей 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (в части статей 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС № 040/2016

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих доступность, создание безопасных условий труда, воспитания и обучения, охрану жизни и здоровья во время производственных процессов, в здании, помещениях и на территории ОУ

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231)	№ 197 – ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.12.2020 № 477-ФЗ
Федеральный закон «О внесении изменений в ст.185.1 ТК РФ»	№ 261-ФЗ от 31.07.2020
Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49)	№ 323-ФЗ от 21.11. 2011
Федеральный закон « О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17)	№ 426 – ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 08.12. 2020
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6)	СанПиН 1.2.3685-21
СанПиН « К содержанию территорий городских и сельских	СанПиН 2.1.3684-21

поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям при эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий)» (ст. 1, 2)	
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (ст. 3-4)	СП 3.5. 1378-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (ст. 2,3, 5-8)	СП 2.2.3670-20
СП «Профилактика иерсиниоза» (ст. 2,3,6,7- 9)	СП 3.1.7.2615-10
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (2-8,10-11,13-18)	СП 3.1./3.2.3146-13
СП «Профилактика дифтерии» (1-13)	СП 3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (2-3,5-8,10)	СП 3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» (2,5-10)	СП 3.1.3.2352-08 (с изменениями на 20 декабря 2013 года)
СП «Профилактика коклюша» (2,3,6-8, 10)	СП 3.1.2.3162-14
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (3)	СП 3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», (2- 4,8)	СП 3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты (3,8,9)	СП 3.1.5.2826-10 (с изменениями на 21 июля 2016 года)
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.2-6, 8)	СП 3.2.3110-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (2-8,10)	СП 3.1.1.3108-13 (с изменениями на 5 декабря 2017 года)
СП «Профилактика сальмонеллеза» (2,4, 6-8)	СП 3.1.7.2616-10 (с изменениями на 21 января 2011 года)
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (1-9,11-13)	СП 3.1.2.3117-13
СП «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» (3-5)	СП 3.1.958-99

СП «Профилактика вирусного гепатита А» (ст.2)	СП 3.1.7.2825-10
СП «Профилактика менингококковой инфекции» (2-3,5-6,8)	СП 3.1.2.2512-09
СП «Профилактика легионеллёза» (ст.1-11)	СП 3.1.2.2626-10
СП «Профилактика столбняка» (1-8,12)	СП 3.1.2.3113-13
СП «Профилактика туберкулёза» О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60 и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13	СП 3.1.2.3114-13 Постановление от 14.09.2020 № 26
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике

	инфекционных болезней» Вступает в действие с 01.09.2021
СП «Профилактика (неполио) энтеровирусной инфекции» (2-4, 6,8)	СП 3.1.2950-11
СП «Профилактика полиомиелита» (2-6,8,9,16)	СП 3.1.2951-11 (утрачивает силу с 01.09.2021) в связи с изданием постановления № 4 от 28.01.2021
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (ст.2-3,5-6,8)	СП 3.1.2952-11
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (ст. 2-4)	СП 3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (ст.4,5)	СП 3.3.2367-08
СП, СНиП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»	СП 31.13330.2012 СНиП 2.0402-84
СП, СНиП «Канализация. Наружные сети»	СП 32.13330.2018 СНиП 2.04.05-85
СП, СНиП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»	СП 59.13330.2016 СНиП 35-01- 2001
СП, СНИП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2016 СНИП 41-01- 2003
ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012, утверждены решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32
ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности	ТР ТС 017/2011 от 09.12.2011 № 876 с изменениями на 09 августа 2016 года
ТР ТС «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011, утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798 с изменениями на 17 марта 2017 ЕЭК
ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно письменных принадлежностей)	ТР ТС от 23.09.2011 (редакция от 19.12.2017)

Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере труда, занятости и социальной защиты населения, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
Приказ « Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Минздравсоцразвития РФ и Министерство труда и социальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020
Приказ « Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров	Минздравсоцразвития РФ № 302-н от 12.04.2011 (с изменениями на 18 мая 2020 года)

работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Утратит силу с 01.04.2021
Приказ « Об утверждении Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников , предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ , перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021 с 01.04.2021 вступает в действие
Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Министерство здравоохранения Российской Федерации № 229 от 29.06.2000
Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Министерство здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 № 125 н (с изменениями на 9 декабря 2020 года) В настоящий документ вносятся изменения на основании приказа Минздрава России от 03.02.2021 N 47н с 20 февраля 2021 года

Данный перечень нормативно-правовых актов, санитарных правил, межгосударственных стандартов и технических условий/регламентов не является исчерпывающим и актуален на момент разработки документа.

Приложение № 2

Журнал административно-общественного контроля

Дата	Степень контроля	Содержание предложений и замечаний	Должность и фамилия проверяющего	Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков
1	2	3	4	5

Приложение № 3

Журнал санитарного состояния служебных помещений

№ записи	Дата	Служебное помещение	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6	7

Приложение № 4

Журнал санитарного состояния групповых помещений

№ записи	Дата посещения	Обнаруженные нарушения санитарного состояния	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения
1	2	3	4	5	6

Приложение № 5

Перечень оборудования пищеблока МБДОУ «ЦРР-д/с № 2 «Теремок»

№ п/п	Наименование цеха	Оборудование
1	кладовая суточного запаса продуктов	Стеллаж, холодильник ШХ, холодильник бытовой
2	Овощной цех первичной обработки	Картофелечистка, мойка для овощей, производственный стол
3	Овощной цех вторичной обработки	Универсальный привод
4	Холодный цех	Производственный стол, бактерицидная лампа
5	Мясо-рыбный цех	3х гнездовая мойка, 1 мойка для яйца, 2 производственных стола, электромясорубка, весы электронные, раковина для мытья рук
6	Горячий цех	3 электроплиты с духовыми шкафами, 1 пекарский шкаф 3х створчатый, 3 производственных стола, электромясорубка, протирачная машина, водонагреватель, фильтр для воды, электрокотел, электронные весы, раковина для мытья рук
7	Моечная кухонной посуды	2 стеллажа для кухонной посуды, 2х гнездовая мойка, шкаф хозяйственный
8	Склад продуктовый	Холодильник, морозильная камера, весы электронные, столы, подтоварники, психрометр, ящики для хранения сыпучих продуктов

Приложение № 6

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступлени я продовольс т- венного сырья и пищевых продуктов	Наимено вание пищевых продукт ов	Количество поступившего продовольст- венного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно- транс- портной накладной	Условия хранения и конечный срок реализаци и (по маркиро- вочному ярлыку)	Дата и час фактически реализации продовольс т- венного сырья и пищевых продуктов по дням	Санитар ное состояни е транспо рта	Подпи сь ответс т- венног о лица	Приме- чан ие <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Приложение №7

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступлени я продовольс т- венного сырья и пищевых продуктов	Наимено вание пищевых продукт ов	Количество поступившего продовольст- венного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно- транс- портной накладн ой	Условия хранения и конечный срок реализаци и (по маркиро- вочному ярлыку)	Дата и час фактически реализации продовольс т- венного сырья и пищевых продуктов по дням	Санита рное состояни е трансп орта	Подпи сь ответст - венног о лица	Приме- чание <*>
1	2	3	4	5	7	8	9	

Примечание:

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

Приложение № 8

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

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

Приложение №9

Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой

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

Приложение № 10

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 11

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение № 12

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (ГОСТ 31986-2012 "Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания")

Система оценки бракеража готовой продукции

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

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

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

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

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

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

Пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

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

Яйца:

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

Кондитерские изделия:

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

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

-

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

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

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки;
- творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение № 16

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

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

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

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

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

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

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

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

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Приложение № 17

График генеральной уборки пищеблока

Генеральная уборка проводится ежемесячно на 3 неделе в пятницу.

График ежедневной уборки пищеблока: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.

График еженедельной уборки пищеблока: мытье с применением моющих средств стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Журнал учета дезинфекции и дератизации проводимой специализированной организацией (по договору)

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

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

**Политика
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 МБДОУ «ЦРР Д/С №2 «ТЕРЕМОК» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство МБДОУ «ЦРР Д/С №2 «ТЕРЕМОК» 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. Издается приказ «О создании рабочей группы по разработке и внедрению производственного контроля с применением принципов ХАССП».

Приложение № 20

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

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Дата прохождени я медицинско го осмотра	Медицинск ое заключение	Дата следующего медицинско го осмотра
1.					

Приложение № 21

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

N п/п	Ф.И.О. работника пищеблока <*>	Должность			
1.					

Приложение № 22

по Приложению N 16 к СП 2.4.3648-20

Журнал здоровья персонала

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <*>:							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1.										

Примечание:

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

<*> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Приложение № 23

Журнал учета включения бактерицидной лампы на пищеблоке

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно- показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно- кратковременный)	Время		Длительность (для повторно- кратковременного интервал между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

Приложение № 25

Мониторинг журналов контроля
ответственными лицами по приказу

Актуальность заполнения		дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
			Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1.)
			Журнал бракеража скоропортящихся
			Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой
			Журнал контроля санитарного состояния
			Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока
			Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой
			Журнал проведения витаминизации третьих
			Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
			Журнал учета результатов медицинских
			Журнал осмотра на гнойничковые
			Журнал здоровья персонала (Приложение
			Журнал учета включения бактерицидной
			Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.)
			Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3.)
			Журнал регистрации претензий, жалоб и
			Личные медицинские книжки каждого
			примечани

Приложение № 26**Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции в ДОУ**

№ 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

Приложение № 27**Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

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

Таблица 1

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

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

Примечание:

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

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

1.Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания. Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

2.Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

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

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием 8 - 10 час.	Для детей с дневным пребыванием 12 час.
Завтрак (20 - 25%)	завтрак (20 - 25%)	завтрак (20 - 25%)
2 завтрак (5%)	2 завтрак (5%)	2 завтрак (5%)
Обед (30 - 35%)	обед (30 - 35%)	обед (30 - 35%)
Полдник (10 - 15%)	полдник (10 - 15%)	Полдник (10 - 15%) <*>/или уплотненный полдник (30 - 35%)
Ужин (20 - 25%)		
2 ужин - (до 5%) - дополнительный прием пищи перед сном - кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием		Ужин (20 - 25%) <*>

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

1. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 5.1. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур

для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

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

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, творожных салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, **суммарные объёмы блюд по приёмам пищи** (в граммах) в ДООУ зависят от возраста детей:

От 1 до 3 лет: завтрак — 350 г, второй завтрак — 100 г, обед — 450 г, полдник — 200 г;

От 3 до 7 лет: завтрак — 400 г, второй завтрак — 100 г, обед — 600 г, полдник — 250 г,

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

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

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

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

5. 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.

6. 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.

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

Приложение № 28

Инструкция по обработке яиц (СП2.4.3648-20)

1 способ

- Яйца куриные перед использованием обмывают теплой водой с добавлением пищевой соды.
- Обработка яиц, используемых для приготовления блюд на производстве, должна осуществляться в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях (ведрах, котлах, баках).
- Сначала яйца замачивают в теплом 1-2% растворе кальцинированной соды (раствор готовится из расчета 200 г соды на 10 литров воды).
- Время замачивания — 3-5 минут.
- Затем яйца замачивают в 0,5% растворе хлорамина (раствор готовится из расчета 50 г хлорамина на 10 литров воды) или другом разрешенном дезинфекторе.
- Время замачивания — по инструкции.
- Далее яйца ополаскивают теплой водой в отведенной для этого промаркированной таре (дуршлаге) и выкладывают на лотки или в другую чистую посуду.
- Категорически запрещается заносить в производственные цеха и хранить в них необработанное яйцо в кассетах!

2 способ

- Яйца куриные перед использованием обмывают теплой водой с добавлением пищевой соды.
- Обработка яиц, используемых для приготовления блюд на производстве, должна осуществляться в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях (ведрах, котлах, баках).
- Сначала яйца замачивают в теплом 1-2% растворе кальцинированной соды (раствор готовится из расчета 200 г соды на 10 литров воды).
- Время замачивания — 3-5 минут.
- Затем яйца замачивают в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах «НИКА-2» (5литров воды – 86,2 гр. Средства 25-30)
- Далее яйца ополаскивают теплой проточной водой в отведенной для этого промаркированной таре (дуршлаге) и выкладывают на лотки или в другую чистую посуду.
- Категорически запрещается заносить в производственные цеха и хранить в них необработанное яйцо в кассетах!

Для приготовления омлетов яйцо разбивают нержавеющей ножом, выливают в специальные маркированные емкости (не более 5 шт. одновременно), оценивают визуально и на запах, после чего процеживают через сито и перемещают в большую посуду.

Все емкости должны быть подписаны согласно использования.

Приложение № 29

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

1. Персонал МБДОУ «ЦРР Д/С №2 «ТЕРЕМОК» проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник МБДОУ «ЦРР Д/С №2 «ТЕРЕМОК» 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 ДОУ должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

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

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

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

4. Персонал МБДОУ «ЦРР Д/С №2 «ТЕРЕМОК» должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

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

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

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

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

Приложение № 30

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель МБДОУ «ЦРР Д/С №2 «ТЕРЕМОК» 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 МБДОУ «ЦРР Д/С №2 «ТЕРЕМОК» (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

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

Приложение № 31

**СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И АНАЛИЗ РИСКА КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК В
МБДОУ «ЦРР Д/С №2 «ТЕРЕМОК»**

Стадии контроля	Оценка риска и источники её предупреждения	Контроль за критическими контрольными точками	Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.	Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.
1. Контроль осуществляется калькулятором.				
1.Формирование ассортимента и перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи.	Использование при составлении меню СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания воспитанников в дошкольных образовательных учреждениях, 10-ти дневное меню».	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ.	График приёма пищи по группам, утверждённого администрацией ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда (приложение № 10 действующих правил). Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённых договоров.	Пересмотр действующего меню, его корректировка,. Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.
2 Контроль осуществляется экспертной комиссией, ответственность за соблюдение возлагается на кладовщика.				
Получение сырья и полуфабрикатов для приготовления.	Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в дошкольных учреждениях.	Контроль за соблюдением на стадии получения - ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2, - ТР ТС «022/2011 г.» Пищевая продукция в части её маркировки», -ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки».	Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции.	Возврат некачественного сырья, перезаклучения договоров, повторное обучение зав. Производством или ответственного лица за приёмку продуктов.
3 Контроль осуществляется заместителем заведующего по АХЧ с привлечением обслуживающих организаций.				

Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки).	При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной	Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению	Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой В журнале генеральных	Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения
	пищевых отравлений.	температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования.	уборок на пищеблоке.	специалистов техобслуживания.
-сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов.	При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.	Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях.	Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений.	Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, психрометров). Возврат поставщикам поступившей с признаками порчи, либо перезаключение договоров.
4. Контроль осуществляется заведующим, старшей медсестрой (по согласованию), ответственность несут работники пищеблока				
4.1.Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба)	На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.	Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования,	Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. соблюдение правил личной гигиены.	Соблюдение и выполнение сан. режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования . проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии. При необходимости лаб.

		- горячей и холодной проточной воды.		контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение ген. уборки с применением моющих и дезинфицир. средств.
4.2.Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).	На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.	Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, -горячей и холодной проточной воды.	Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкций Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. Соблюдение правил личной гигиены.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии
4.3.Вторичная обработка овощей и фруктов (свежие).	В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки. При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений.	Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню.	Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов.Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка). Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии.При необходимости лабор. контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением

				моющих и дезинфицир. средств.
4.4. Технологический процесс по приготовлению готовых блюд.	Высокая степень риска - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья. Данное может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений.	Наличие технологич. карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технол. жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование.	Обеспечение постоянного медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года.	Проведение кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы.
4.5. Хранение готовой продукции на линии раздачи.	При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение патогенной микрофлоры.	Контроль за температурой работы мармитов на линии раздачи. Использование спецодежды для раздачи и одноразовых перчаток.	Реализация готового питания не более 1-го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды. Раздача горячей пищи не более 15 минут до прихода детей.	Санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.
5. Контроль осуществляет заместитель заведующего по ХР , ответственность возлагается на работников пищеблока				
Обработка кухонной и столовой посуды.	Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки.	Контроль за температурным реж. воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств.	Проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализом методом йодных проб.	Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с кухонн. сотрудниками о правилах обработки.

