



## ПРОГРАММА

### ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и  
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий в МБДОУ «Детский сад  
компенсирующего вида №19 «Звездочка»

г. Альметьевска РТ

2026 год

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Постановление, СП (Сводом правил) Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года N 32;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- иными актами. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов» (**Приложение №1**).

1.2. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления). Организации производственного контроля в МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

- **Принцип 1. Проведение анализа рисков;**

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

- **Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ);**

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

- **Принцип 3. Определение критических пределов для каждой (ККТ);**

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

- **Принцип 4. Установление системы мониторинга (ККТ);**

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

- **Принцип 5. Установление корректирующих действий;**

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

- **Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП;**

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

**- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.**

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

1.3. Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в ДО является обеспечение соответствия впускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

**2. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

**3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

3.1. Пищеблок ДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием:

- набор оборудования производственных, складских помещений (**Приложение №2**)

- план-схема пищеблока (**Приложение №3** представлена для наглядности).

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

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых

продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельно-металлическими;
  - для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твёрдых пород (или других материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров);
  - доски и ножи должны быть промаркированы:
    - СМ - сырое мясо;
    - СК - сырые куры;
    - СР - сырая рыба;
    - СО - сырые овощи;
    - ВМ - вареное мясо;
    - ВР - вареная рыба;
    - ВО - вареные овощи;
    - Гастрономия; "
    - Сельдь;
    - Х – хлеб;
    - Зелень.
  - посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
  - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали, для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
  - кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
  - количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится на решетчатых полках и (или) стеллажах.
- 3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.
- Ежегодно ДООУ обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.
- 3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- 3.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- 3.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.
- 3.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
- 3.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше

сифонных устройств.

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

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

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

3.13. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

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

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ «Д/с компенсирующего вида № 19 «Звездочка» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (**Приложение № 4**) Журналы бракеража готовой пищевой и скоропортящейся продукции хранятся в течение года.

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (**Приложение № 5**), который хранится в течение года.

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

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. (**Приложение №6**)

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

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

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

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

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

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

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

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

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

4.9. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (Приложение № 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 – 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 – 200°С в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина.

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

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

Колбасные изделия (сосиски) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

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

4.11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Информацию об обработке яиц заносится в специальный журнал (**Приложение №8**) Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

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

4.14. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.15.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокачанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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



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

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

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

4.15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

4.16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

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

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

4.20. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет

- 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

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

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

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения

витаминации третьих и сладких блюд (**Приложения 9**), который хранится один год.

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

- Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. (**Приложение №10**)

- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции) (**Приложение №11**)

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда

- в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). (Рекомендации по отбору суточных проб

**Приложение №12**)

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов, (**Приложение № 13**);

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по- флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

## 5. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

### 5.1. Виды опасных факторов:

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

#### Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

#### Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

#### Физические опасности:

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

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции: пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

хранения сырья. Производство пищевой продукции, в том числе: помещение и оборудование пищеблока; производственный процесс приготовления продукции; реализация готовой продукции; персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

#### **Анализ рисков по диаграмме (Приложение №15)**

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

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

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

- легкое,
- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое.

Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий.

**5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции характеризующийся присутствием инородного материала. (Приложение №16)**

**5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.**

##### **5.2.1 Приемка сырья:**

- проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документальная;
- органолептическая;
- проверка условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:
  - проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую ДО и последующей передаче на пищеблок **(Приложение №19);**
  - рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях **(Приложение №20);**
  - требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации **(Приложение №21);**
  - при организации питания детей в ДО следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях **(Приложение №20).**

**5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья** - осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (**Приложение № 5**).

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОО основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20 и утвержденном руководителем 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

**5.2.4 Условия хранения** салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

**5.2.5 Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль **температуры и влажности** (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

- журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20). (**Приложение № 5**)

- журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

(**Приложение № 6**)

**5.2.6. Особенности хранения и реализации** готовой пищевой продукции - пищевая продукция в ДОО не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (**Приложение № 22**).

**5.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.** (**Приложение № 17**)

**5.3.1 Условия хранения сырья** должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в ДОО (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (**Приложение №4, 23**). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

**5.3.2. Оценку качества** блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.
- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

#### **5.4 Разработка системы мониторинга (Приложение №18)**

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (**Приложение №10**), который хранится в течение года.

Проведение процедура управления несоответствующей продукцией (**Приложении №24**).

5.4.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

5.4.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, личные подписи членов бракеражной комиссии.

#### **5.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 5.3 настоящей части, от установленных предельных значений. (Приложении №24).**

5.5.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку; б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

5.5.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

#### **5.6 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.**

5.6.1. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (**Приложение 25**)

5.6.2. Органолептическая оценка (согласно **Приложения №11**)

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

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

- Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. В соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-

20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- График генеральной уборки пищеблока (**Приложение № 26**)

- Журнал учета дезинфекции и дератизации (**Приложение № 27**)

#### **5.8 Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов,**

**насекомых, синантропных птиц и животных.**

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

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

5.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкаячеистой полимерной сеткой. 5.8.4. Обслуживание школы по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

## **6. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений**

6.1 Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

6.2 Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий). 6.3. Производственный контроль включает:

6.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.

6.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

6.3.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

6.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

6.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

6.3.6 Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

6.3.7 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

6.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

6.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МБДОУ «Детский сад компенсирующего вида № 19 «Звездочка» Альметьевского муниципального района РТ.

6.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

6.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий ДОУ и лицо, назначенное по приказу.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с Приказом Минздрава России от 28.01.2020г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных 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 медосмотры». в соответствии со следующими Перечнями:

- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями. **(Приложение № 28);**
- перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» **(Приложение № 28).**

#### **8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения: (Приложение № 29)**

- неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- неисправность сетей водоснабжения;
- неисправность сетей канализации;
- неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с требованиями.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

## 9. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет:

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;
- качество выпускаемой пищевой продукции.

9.1 Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

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

9.3 Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

9.4 В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

9.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

- правильные производственные технологии (GMP);
- помещения (характеристика, планировка);
- оснащение и предметы;
- процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- документация;
- мониторинг требований;
- обучение персонала.

Правильные технологии гигиены и (GHP):

- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
- гигиена персонала;
- практическое и теоретическое обучение по гигиене.

9.6. Руководство и сотрудники ДООУ с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20, а именно:

- требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (**Приложение №30**);
- требования к санитарному содержанию помещений образовательных организаций (**Приложение 31**);
- основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательных организациях (**Приложение № 32**);
- требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (**Приложение №33**);
- Требования к соблюдению санитарных правил (**Приложение №34**).



## **10. Документация программы ХАССП**

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

### **10.1. Документация программы ХАССП должна включать:**

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (**Приложение №35**);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (**форма приказа в Приложении №36**);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой ДО);
- информацию о производстве (**План-схема пищеблока в Приложении № 3**);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учётной документации.

### **10.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

- 1) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; (**Приложение №4**) 2) Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (**Приложение № 10**)
- 3) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (**Приложение № 9**)
- 4) Журнал учета лабораторного контроля (**Приложение № 24**)
- 5) Журнал медицинских осмотров (**Приложение № 39**)
- 6) Гигиенический журнал (отдельно для сотрудников, связанных с питанием) (**Приложение №37**)
- 7) Журнал здоровья персонала (**Приложение № 38**)
- 8) Личные медицинские книжки каждого работника
- 9) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (**Приложение № 40**)
- 10) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 11) Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (**Приложение № 5**)
- 12) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (**Приложение № 6**)
- 13) Журнал учета дезинсекции и дератизации (**Приложение №27**)
- 14) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (**Приложение № 41**)
- 15) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (**Приложение №42**)
- 16) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (**Приложение №43**)

**Приложение №1**  
к ПРОГРАММЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

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

- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- [Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ](#) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- [Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ](#) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- [Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ](#) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- [СП 1.1.1058-01](#) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- [СП 2.2.3670-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- [СанПиН 2.1.3684-21](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- [СанПиН 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- [СанПиН 3.3686-21](#) «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- [СанПиН 2.3.2.1078-01](#) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- [СанПиН 2.3.2.1324-03](#) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- [ТР ТС 005/2011](#) «О безопасности упаковки»;
- [ТР ТС 007/2011](#) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- [ТР ТС 021/2011](#) «О безопасности пищевой продукции»;
- [ТР ТС 022/2011](#) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- [ТР ТС 023/2011](#) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- [ТР ТС 024/2011](#) «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- [ТР ТС 025/2012](#) «О безопасности мебельной продукции»;
- [ТР ТС 033/2013](#) «О безопасности молока и молочной продукции»;
- [Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н](#) «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»;
- [Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н](#) «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля

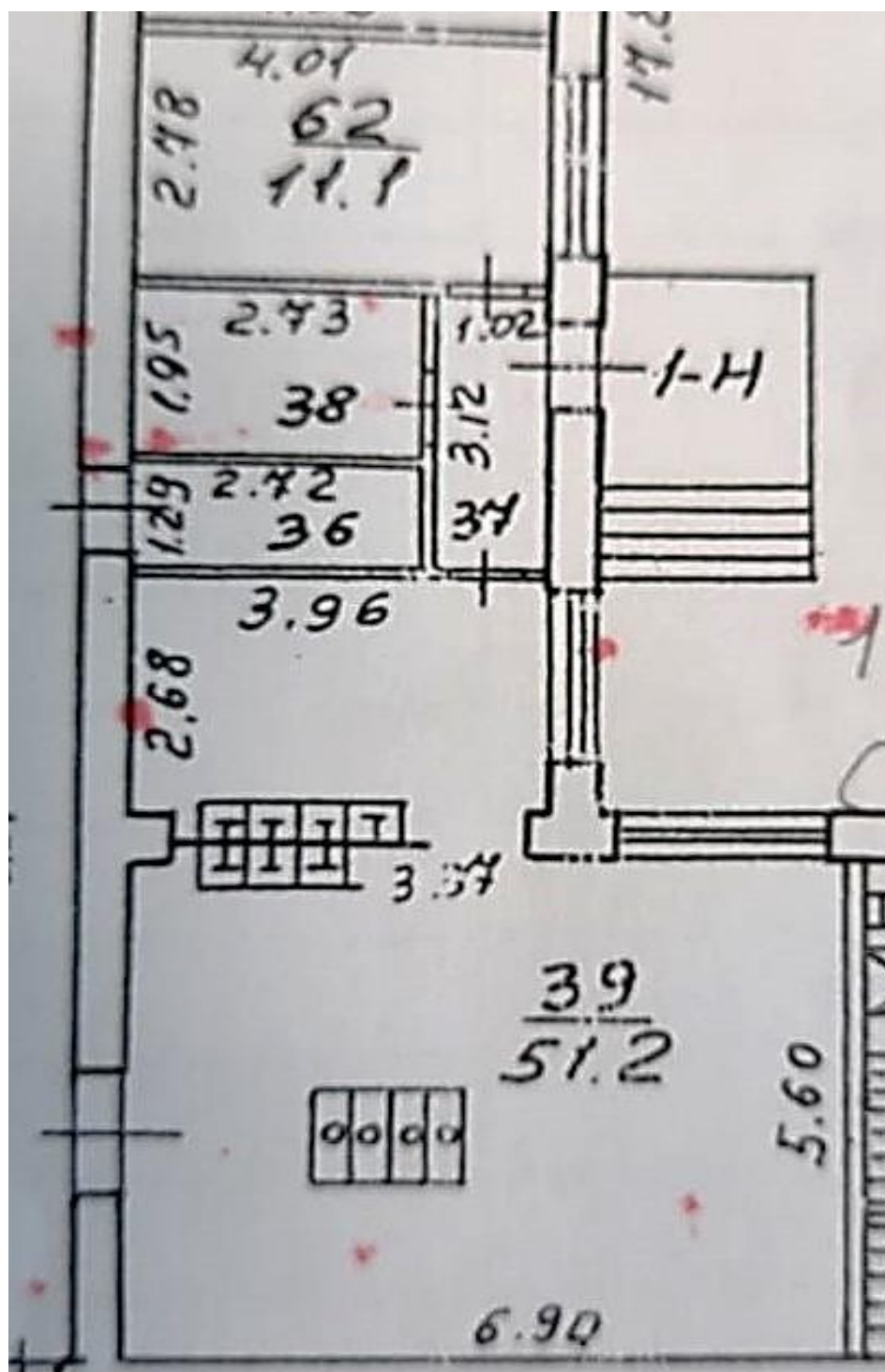
несёт заведующий ДОУ.

**Приложение №2**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

**Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока**

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

ПЛАН ПИЩЕБЛОКА  
МБДОУ МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ



**Журнал  
бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

	<b>Дата и час, поступления пищевой продукции</b>
	<b>Наименование</b>
	<b>Фасовка</b>
	<b>Дата выработки</b>
	<b>Изготовитель</b>
	<b>Поставщик</b>
	<b>Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)</b>
	<b>Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)</b>
	<b>Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>
	<b>Условия хранения, конечный срок реализации</b>
	<b>Дата и час фактической реализации</b>
	<b>Подпись ответственного лица</b>
	<b>Примечание (*)</b>

**Примечание:**  
«\*» - Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

по Приложению N 2 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

[illegible]

**Приложение №6**  
к ПРОГРАММЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

по Приложению N 3 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

**Журнал**  
**учета температуры и влажности в складских помещениях**

Наименование складского помещения	Температура в градусах Цельсия и влажность в процентах							
	месяц/дни: (ежедневно)							
	1	2	3	4	5	8	...	30



Пример технологической карты

### Технологическая карта

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖОК ПЕЧЕНЬЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептов:	<b><u>Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.</u></b>			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ</b>	-	<b>58</b>		<b>5,8</b>
Мука пшеничная хлебопекарная	36,7	36,7	3,67	3,67
Сахар белый кристаллический	2,6	2,6	0,26	0,26
Масло сливочное несоленое	1,1	1,1	0,11	0,11
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,4	0,4	0,04	0,04
Вода питьевая	17,4	17,4	1,74	1,74
Мука пшеничная хлебопекарная на подпыл	1,74	1,74	0,17	0,17
<b>ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯЙЦОМ ТК №456 сб.2008</b>	-	<b>25,0</b>	-	<b>2,5</b>
Капуста белокочанная свежая	37,5	30,0	3,75	3,00
Масло подсолнечное рафинированное	1,75	1,75	0,18	0,18
Яйцо куриное пищевое столовое	0,06 шт.	2,5	0,025 шт.	0,25
Петрушка свежая (зелень)	0,35	0,25	0,035	0,025
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 75</b>				

***Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:***

Белки, г	3,45
Жиры, г	9,00
Углеводы, г	36,30
Энергетическая ценность, ккал	201,0

***Технология приготовления:***

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Прилежание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой. Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для

брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара

увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Фарш из свежей капусты Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

***Правила оформления, подачи блюд:***

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежесыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежесыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

**Приложение №8**  
к ПРОГРАММЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

**Журнал по обработке яиц**

<b>Дата</b>	<b>Время</b>	<b>Количество яиц</b>	<b>Дезинфицирующее средство % (концентрат)</b>	<b>Подпись ответственного</b>

Журнал проведения  
витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесённого витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизира нного блюда	Время приёма блюда	Примечание

**Приложение №10**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

по Приложению N 4 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

**Журнал  
бракеража готовой пищевой продукции**

<b>Дата и час изготовления блюда</b>	<b>Время снятия бракеража</b>	<b>Наименование готового блюда</b>	<b>Результаты органолептической оценки блюд</b>	<b>Разрешение к реализации блюд, кулинарного изделия</b>	<b>Подписи членов бракеражной комиссии</b>	<b>Результаты взвешивания порционных блюд</b>	<b>Примечание</b>

### **Методика органолептической оценки пищи**

Для осуществления органолептической оценки блюд (изделий) определено четыре важнейших взаимосвязанных показателя: внешний вид, консистенция, запах, вкус.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: **чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.**

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие **маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.**

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: **кислый, сладкий, горький, соленый.** Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому – область его корня, к кислому – края.

При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

### **Органолептическая оценка супов**

Для органолептического исследования суп тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсионный характер и на поверхности не образуют янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если суп заправляется сметаной, то сначала его пробуют без сметаны.

*В детском учреждении не должны разрешаться к реализации блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др*

### **Органолептическая оценка вторых блюд**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка

соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так заветренная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розовато-красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию блюд из мяса, птицы, рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые легко должны входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь



вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус масла, на котором ее жарили. Она должна быть сочной, мягкой, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию.

В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса, состав (лук, огурцы, корнеплоды и др.), правильность формы нарезки наполнителей, а также запах и вкус.

### **Органолептическая оценка холодных блюд, салатов и закусок**

При оценке холодных блюд, салатов, закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда, правильность формы нарезки основных продуктов, их консистенцию.

### **Органолептическая оценка сладких блюд**

При оценке сладких блюд учитываются их групповые особенности.

Например, у железированных блюд вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом виде. Особое внимание обращают на консистенцию, затем оценивают запах и вкус. В компотах обращают внимание на концентрацию сиропа и соотношение плотной и жидкой частей.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки, массу на изломе, пропеченность, отсутствие закала. Суфле, пудинги характеризуются пышностью, пористостью, сочностью. Затем оценивают запах и вкус.

### **Органолептическая оценка мучных и булочных изделий**

При оценке мучных и булочных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала; обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус изделия в целом.

Оценку качества блюд, изделий по органолептическим показателям по пятибалльной системе проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения.

### **Установление критериев качества**

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

**Оценка 4 балла** соответствует блюдам, изделиям с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно 24 соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

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

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

Результаты органолептической оценки блюд, изделий регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции в соответствии с рекомендуемой формой».

При подведении итогов, снижение балльной оценки Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

**Приложение № 12**  
**к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ**  
**ПРИНЦИПОВ ХАССП**  
**МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ**

Приложение №4 к МР 2.3.6.0233-21

**Рекомендации по отбору суточных проб**

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.

Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

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

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

организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

по Приложению N 6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

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

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

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

**Приложение № 14**  
**к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ**  
**ПРИНЦИПОВ ХАССП**  
**МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ**

**Питьевой режим**

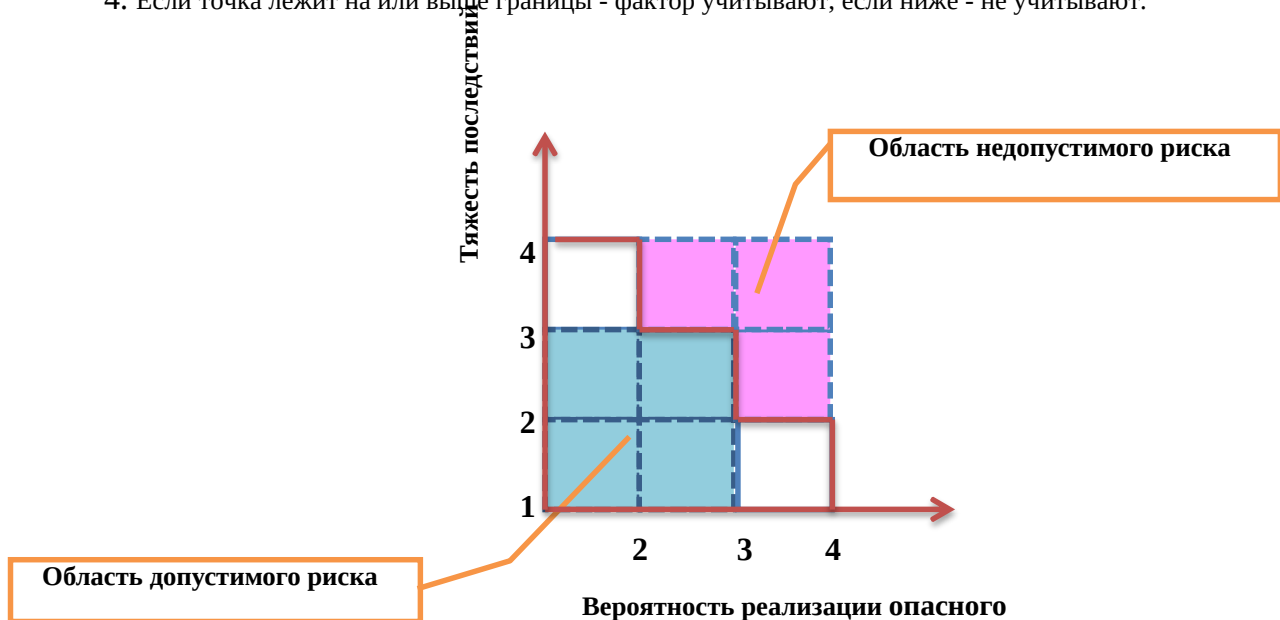
1. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
2. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.
4. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям
5. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.
6. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
7. Кипятить воду нужно не менее 5 минут;
8. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

Дата	7.00	10.00	13.00	16.00	Подпись ответственного

**Приложение №15**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

Анализ рисков по диаграмме при приготовлении и потреблении блюд  
в МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.
2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.
3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.
4. Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.



№ п/п	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортимента перечня продукции	<b>Биологическая:</b> -Эпидемиологически опасные блюда; -поступление запрещенного сырья, (Приложение № ) недоброкачественного сырья <b>Финансовая:</b> -Завышенная ценовая политика; ненужный объем	-Договора с поставщиками на основе аукциона -пересмотр договоров управление поставками анализ и корректировка меню(Рекомендованные продукты и блюда <b>Приложение №)</b> -Планирование расхода продукции (примерное 10-	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачес

			дневное меню) (Требования к составлению меню <b>Приложение№</b>		т- венных
--	--	--	---	--	-----------



		поступающего сырья			товаро в по привлекател ь- ной цене.
2	Поступлен ие продуктов на склад	<b>Биологическ ое загрязнение патогенными м/о</b> -нарушение целостности упаковки; -нарушение условий транспортировки -поставка продукции не в таре производителя <b>Химическое:</b> -с/х пестициды <b>Физическое:</b> -грызуны, жучки, примеси	Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» <b>(Приложение №)</b> Управление поставками Визуальный осмотр транспорта Поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов <b>Приложение № )</b>	При выполнении Входного контроля и правильной Работе с поставщиками и степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производстве ного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающег о сырья
3	Храни е продукто в на складе	<b>Биологическое:</b> -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <b>Химическое:</b> -загрязнение дезинфектантом -моющим средством	-Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения» <b>(Приложение № )</b> ; -Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; -Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; -Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой. <b>(Приложение № )</b> -Соблюдение личной гигиены; -Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д <b>(Приложение №)</b>	Степень риска высокая. Вероятнос ть наступлени я последстви й высокая	Установить Контрольн о- критическу ю точку (ККТ)
4	Подготовк а посуды и инвентаря	<b>Механическая:</b> -Сколы, острые края, опасность порезов <b>Биологическая:</b> -загрязнение патогенными м/о и их рост <b>Химическая:</b> -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	-Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН <b>(Приложение № )</b> -Санитарное содержание помещения пищеблока <b>(Приложение №)</b>	При выполнении нормативов степень риска не высока	Контрольну ю точку (ККТ) можно не ставить
5	Кулинарна я	<b>Биологическое:</b> -загрязнение	-Соблюдение технологии	Степень риска	Установить Контрольн

	обработка	патогенными м/о и их рост <b>Химическое:</b> -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	приготовления (работа по технологическим картам) -Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования. <b>(Приложение №)</b> -Тщательная обработка до полного мывания моющего средства и дезинфектанта. <b>(Приложение № )</b> -Соблюдение поточности производства. <b>(Приложение № )</b> Соблюдение личной гигиены <b>(Приложение № )</b>	высокая. Вероятность наступления последствий высокая	о-критическую точку (ККТ)
6	Реализация (раздача)	<b>Биологическая:</b> -При нарушении технологии приготовления ;	-Снятие проб готовых блюд -Органолептическая оценка -Соблюдение правил подачи готовых блюд <b>(Приложение №)</b>	Степень риска не высокая.	Можно установить Контрольную о-критическую точку (ККТ)
7	Прием пищи детям и	<b>Биологическое:</b> -загрязнение и их рост	Соблюдение правил мытья посуды,	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно - критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

**Приложение №16**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

**Перечень ККТ процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций  
процесса производства пищевой продукции; параметров(показателей)  
безопасности в МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ**

<b>№ п/п</b>	<b>ККТ технологич еской операции</b>	<b>Мероприяти я контроля</b>	<b>Что контролируется</b>	<b>Ответств е нный</b>	<b>Документация</b>
<b>1</b>	Приемк а сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	-ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет. свидетельства, качественные удостоверения. -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления.	кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейс я продукции. <b>(Приложение №.)</b>
<b>2</b>	Хранение поступающ его 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 <b>(Приложение №.)</b> Журнал температурного режима кладовой <b>(Приложение № )</b> Журнал температурного режима холодильн. оборудования <b>(Приложение №)</b>
<b>3</b>	Обработка и переработк а пищевого сырья, термообраб отка при приготовле нии	Соблюдение технологического процесса Приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	-Исправность оборудования пищеблока; -Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Наличие ТТК; -Выполнение правил и требований технологического процесса.	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока (Приложение № ) Журнал разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. <b>(Приложение №, №) Сборник технологических карт.</b>
<b>4</b>	Реализаци я готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	заведующ ий	Журнал бракеража готовой продукции <b>(Приложение №)</b>

**Приложение №17**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

**Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках в  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ**

<b>№ п/п</b>	<b>ККТ технологич е ской операци и</b>	<b>Контролируем ый параметр</b>	<b>Предельное значение</b>	<b>Ответств е нный</b>	<b>Нормативна я документаци я</b>
<b>1</b>	Приемк а сырья	-Сопроводительн ая документация; -Целостность упаковки; -Срок годности	Отсутствует  Нарушен а Истёкши й	Кладовщик	<b>Приложение №</b>
<b>2</b>	Хранение Поступающ е го пищевого сырья	- Температура и влажность;  -Чистота оборудования и помещения.; -Содержание склада; -Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки;  Не соответствие инвентаря; Неисправности оборудования.	Кладовщи к Шеф- повар	<b>Приложение №</b>
<b>3</b>	Обработка и переработк а пищевого сырья, термообра б тка при приготовле н ии	-Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Техническое состояние оборудования; -Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	Кладовщик  Шеф-повар	<b>Приложение №</b>
<b>4</b>	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Заведующ и й	Сборник ТТК и 10дневное меню

**Приложение №18**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

**Система мониторинга (ККТ)  
в МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ**

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

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

**(Приложение №)**

**Система мониторинга**

<b>№ п/п</b>	<b>ККТ технологической операции</b>	<b>Мероприятие мониторинга</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Контрольный документ</b>
<b>1</b>	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции <b>(Приложение № )</b>
<b>2</b>	Хранение Поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции <b>(Приложение № )</b>
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета Температурного режима в холодильном оборудовании <b>(Приложение № )</b> Журнал учета температуры и влажности воздуха в Кладовой <b>(Приложение №)</b>
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями Технического паспорта на оборудование	Журнал технического Контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока <b>(Приложение № .)</b>
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Журнал контроля Санитарного состояния пищеблока и

				кладовой <b>(Приложение №.)</b>
<b>3</b>	Обработка и переработк а пищевого сырья, термообра б тка при приготовле н ии	Контроль личной Гигиены персонала	Ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала <b>(Приложения № 19., 20.,21.)</b> Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением	Ежедневно	Журнал учета

		санитарных норм в помещении пищеблока.		включения бактерицидной лампы <b>(Приложение № )</b> Журнал учета дезинфекции и дератизации <b>(Приложение №)</b>
<b>4</b>	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции <b>(Приложение №.)</b>
		Контроль реализации Готовой продукции		Журнал контроля готовой продукции <b>(Приложение № )</b>

**Приложение № 19**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

**Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка»  
АМР РТ  
и выбор учитываемых факторов**

Проведем анализ рисков по каждому потенциально опасному фактору с учетом вероятности его появления и значимости возможных последствий и укажем необходимость учета. Результаты проведенного анализа представлены в таблице.

Наименование опасного фактора	Оценка вероятности реализации	Степень тяжести от реализации	Необходимость учета фактора
1.Грызуны и насекомые	3	1	-
2.МАФАнМ (мезофильные анаэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы)	2	3	+
3.БГКП (бактерии группы кишечной палочки)	2	3	+
4.Патогенные, в том числе Сальмонеллы	2	2	+
5.Пестициды	3	2	+
6.Токсичные эле- менты	3	2	+
7.Микотоксины	2	3	-
8.Зараженность бактериями Bacillus sub- tilis	3	3	+
9.Загрязненность, зараженность вредителями	2	2	-
10.Металлопримеси, примеси	3	1	+
11.Несоблюдение санитарно- гигиенических требований персоналом	2	1	-
12.Личные вещи	2	2	-
13.Элементы моющих средств, загрязненная тара и оборудование	2	2	+
14.Плесень	2	3	+
15.S.Aureus (стафилококки)	3	2	+

Для каждой установленной критической контрольной точки на этапах производства блюд по меню были определены учитываемые опасные факторы, их характеристика, оценка вероятности реализации и степень тяжести последствий от реализации данного фактора.

Для контроля опасных факторов необходимо разработать предупреждающие действия.

Предупреждающие действия принимаются также в тех случаях, которые не являются критическими контрольными, но постоянный контроль которых необходим, так как при недостаточном контроле она



могут привести к сбою технологического процесса.

Предупреждающие действия документально оформлены в рабочих листах ХАССП.

**Рекомендуемый ассортимент**  
**основных пищевых продуктов для использования в питании детей**  
**( СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Мясо и мясопродукты:

говядина I категории,

оленина,

птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1кат),

Рыба и рыбопродукты - рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое

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).

творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска;

сыр неострых сортов (твердый, полутвердый)

сметана - после термической обработки;

кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты,

простокваша; не менее 2,53% жирности

Пищевые жиры:

сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);

растительное масло (подсолнечное).

Кондитерские изделия Овощи:

овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, томатная паста, томат-пюре;

Фрукты:

яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (в том числе быстрозамороженные);

цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

сухофрукты.

Соки и напитки:

натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и мякотью);

напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок; какао, чай.

Консервы:

говядина тушеная(в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

компоты, фрукты дольками;

баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

зеленый горошек;

томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса

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.

**Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации**

1. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами<sup>\*</sup>. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

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

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

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

4. 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.

5. 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.

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.

<sup>\*</sup> Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; статья 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

**Приложение № 22**  
**к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**КОНТРОЛЯ С ПРЕМЕНЕНИЕМ**  
**ПРИНЦИПОВ ХАССП**  
**МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ**

с учётом СанПиН 2.3./2.4.3590-20

**ГРАФИК приема пищи**

<b>Группы</b>	<b>Завтрак</b>	<b>2-й завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Полдник</b>	<b>Ужин</b>
<b>1</b>	<b>8.15</b>	<b>10.00</b>	<b>12.20</b>	<b>15.00</b>	<b>16.00</b>
<b>2</b>	<b>8.10</b>	<b>10.00</b>	<b>12.00</b>	<b>15.05</b>	<b>15.55</b>
<b>3</b>	<b>8.25</b>	<b>10.00</b>	<b>12.05</b>	<b>15.10</b>	<b>16.05</b>
<b>4</b>	<b>8.40</b>	<b>10.00</b>	<b>12.10</b>	<b>15.15</b>	<b>16.10</b>

**Приложение № 23**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССН  
МБДОУ «Д/с № 19 «3вездочка» АМР РТ  
»

по Приложению N 5 к СанПин 2.3./2.4.3590-20

### Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

		Дата и час, поступления пищевой продукции
		Наименование
		Фасовка
		Дата выработки
		Изготовитель
		Поставщик
		Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)
		Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)
		Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов
		Условия хранения, конечный срок реализации
		Дата и час фактической реализации
		Подпись ответственного лица
		Примечание (*)

**Приложение № 24**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

**Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений, и меры по их устранению**

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

**Приложение № 25**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

**Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

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

Приложение № 6 к МР 2.3.6.0233-21

**Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо,	10 смывов	1 раз в год

	зелень)		
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума



**Приложение № 26**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

**График генеральных уборок пищеблока  
с использованием дезинфицирующих средств**

<b>№п/н</b>	<b>Помещение пищеблока</b>	<b>Сроки проведения</b>
1	Горячий цех	Понедельник
5	Мясо - рыбный цех	Вторник
3	Моечная	Среда
4	Сухая кладовая	Четверг
5	Овощная кладовая	Пятница

**Приложение № 27**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

**Журнал дезинсекции и дератизации**

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

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

**Приложение № 28**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ  
Согласно Сан.Пин2.3/2.4.3590-20

**Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-  
гигиеническому обучению подготовке и аттестации**

№п/п	Должность	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение, аттестация
1	Заведующий	1раз в год	1раз в год
2	Старшая медсестра	1раз в год	1раз в год
3	Медицинская сестра	1раз в год	1раз в год
4	Воспитатель	1раз в год	1раз в год
5	Музыкальный руководитель	1раз в год	1раз в 2 года
6	Повар	1раз в год	1раз в год
7	Подсоб раб.	1раз в год	1раз в год
8	Мл. воспитатель	1раз в год	1раз в год
9	Завхоз	1раз в год	1раз в 2 года
10	Кладовщик	1раз в год	1раз в год
11	Прачка	1раз в год	1раз в 2 года
12	Ст.воспитатель	1раз в год	1раз в 2 года
13	Воспитатель татарского языка	1раз в год	1раз в год
14	Сторож	1раз в год	1раз в 2 года
15	Дворник	1раз в год	1раз в 2 года
16	Логопед	1раз в год	1раз в 2 года

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам**

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр оториноларенгологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в

	год.
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год.
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год.
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год.
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

**Приложение №29**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

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

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
<b>1</b>	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
<b>2</b>	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
<b>3</b>	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
<b>4</b>	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
<b>5</b>	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
<b>6</b>	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

**Приложение № 30**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**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  
(суточная) для детей возрастных групп

Наименование	1-3 года	3 -7 лет
Энергия (ккал)	1200-1400	1800
Белок, г	36-42	54
Жиры в т.ч. животный	40-47	60
Углеводы	174-203	261
Витамин С	30	70
Витамин В1	1,4	2,4
Витамин В2	1,5	3
Витамин А(реет.экв/сут)	1,0	1,5
Витамин D	0,07	0,07
Кальций	800	1000
Фосфор	700	1000
Магний	80	250
Железо	10	12
Калий	400	900
Йод	0,07	0,012
Селен	0,015	0,03
Фтор	1,4	3,0

Примечание:

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

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание,

дополнительного питания, а также индивидуального меню, утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного 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 образовательных организациях (Приложение № 35).

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 образовательных организациях.

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

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

	1-7 лет
Завтрак	20 %
2-й завтрак	5 %
Обед	35 %
Полдник	15-20 %
Ужин	30 %

4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением № 37. 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 приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению № 9.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

5. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), закуски (бутерброда или салата и т. п) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салаты, порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача крупяных запеканок и блюд.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3.

Таблица 3. Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3 лет	350-450	100	450 -550	200-250	400-50
от 3 до 7 лет	400-550	180	600-800	250-350	450-600

10. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в образовательной организации (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

[illegible]



**Приложение № 31**  
**к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ**  
**ПРИНЦИПОВ ХАССП**  
**МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ**

**Требования к санитарному состоянию помещений**

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи:
4. обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств;
5. для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.
6. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
7. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
8. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графику.
9. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
10. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.
11. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
12. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
13. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
14. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
15. В образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

**Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые  
медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений ответственное лицо проводит:

- осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
- информирование заведующего образовательной организации, сообщение в учреждение здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала образовательной организации в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и воспитанниками по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- контроль за пищеблоком и питанием воспитанников;
- ведение документации;
- контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
- проведение бракеража готовой продукции;
- проведение дополнительной витаминизации;
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.

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

1. Персонал МБДОУ «Детский сад № 19 «Звездочка» АМР РТ 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 проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник МБДОУ «Детский сад № 19 «Звездочка» АМР РТ должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в МБДОУ «Детский сад № 19 «Звездочка» АМР РТ 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 № 37**). Не допускаются к работе на пищеблоке и в группах к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
4. Персонал МБДОУ «Детский сад № 19 «Звездочка» АМР РТ 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. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

### **Требования к соблюдению санитарных правил**

1. Руководитель (ответственное лицо) является ответственным 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. Ответственное лицо (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.
3. За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

**Приложение № 35**  
**к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ**  
**ПРИНЦИПОВ ХАССП**  
**МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ**

**ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ**

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 «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ**

в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

- обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции;
- обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла;
- постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции;
- повышение эффективности пользования ресурсами;
- совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП;
- 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:

- персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции;
- постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции;
- совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции;
- повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи;
- совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции;
- регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

**Приложение № 36**  
**к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ**  
**ПРИНЦИПОВ ХАССП**  
**МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» АМР РТ**

**Форма приказа о создании и составе группы ХАССП (пример)**

**ПРИКАЗ**

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ \_\_\_\_\_

**«О создании рабочей группы на  
предприятии по разработке  
и внедрению принципов ХАССП,  
утверждении программы ХАССП»**

С соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе: Координатор \_\_\_\_\_ (Заведующий)  
Технический секретарь \_\_\_\_\_ (ст.медсестра)  
Члены рабочей группы на предприятии:  
Член рабочей группы ХАССП \_\_\_\_\_ (председатель ППО)  
Член рабочей группы ХАССП \_\_\_\_\_ (завхоз)  
Член рабочей группы ХАССП \_\_\_\_\_ (кладовщик)
2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБДОУ «Д/с № 19 «Звездочка».
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в ДОУ и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
  - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
  - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
  - координация работы группы;
  - обеспечение выполнения согласованного плана;
  - распределение работы и обязанностей;
  - обеспечение охвата всей области разработки.
8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП - доведение до исполнителей решения группы.

9. Координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу №\_\_\_)
10. Дополнительно включать в Программу проверки:
  - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
  - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
  - проверку выполнения предупреждающих действий;
  - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
  - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
  - актуализацию документов.
11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП
12. Данный приказ довести до сведения работников.

**Приложение № 37**  
**к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ**  
**ПРИНЦИПОВ ХАССП**  
«Д/с № 19 «Звездочка» по Приложению N 1 к  
СанПиН 2.3./2.4.3590-20

**Гигиенический журнал (сотрудников связанных с питанием детей)**

<b>N п/ п</b>	<b>Ф.И.О. работника *</b>	<b>Должност ь</b>	<b>Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи</b>	<b>Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковы х заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела</b>	<b>Результат осмотра медицинским работником( ответст венным лицом) (допущен/отстранен)</b>	<b>Подпись медицинского работника (ответственно го лица)</b>

\*Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников.



**Приложение № 38**  
**к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ**  
**ПРИНЦИПОВ ХАССП «Д/с № 19**  
**«Звездочка»**

**Журнал здоровья персонала**

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

\*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 № 39**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП «Д/с № 19  
«Звездочка»

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

<b>N п/п</b>	<b>Ф.И.О. работника*</b>	<b>Должность</b>	<b>Дата прохождения медицинского осмотра</b>	<b>Медицинское заключение</b>	<b>Дата следующего медицинского осмотра</b>

\*Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников.

**Приложение № 40**  
**к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ**  
**ПРИНЦИПОВ ХАССП**  
**«Д/с № 19 «Звездочка»**

**Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе**

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

**Приложение № 41**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП

«Д/с

№ 19 «Звездочка»

## Журнал контроля санитарного состояния пищеблока

[illegible]

[illegible]

**Условные обозначения:**

(+) - полностью соответствует требованиям; (+/-) - частично соответствует (небольшие нарушения); (-) - не соответствует требованиям

**ОТВЕТСТВЕННЫЕ:1.\_\_\_\_\_2.\_\_\_\_\_3.\_\_\_\_\_**

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

**Приложение № 42**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
«Д/с № 19 «Звездочка»

**Журнал мониторинга по принципам ХАССП**

**Приложение № 43**  
**к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ**  
**ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**«Д/с № 19 «Звездочка»**

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

<b>№ п/п</b>	<b>Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции</b>	<b>Дата регистрации обращения</b>	<b>ФИО лица, принявшего обращение</b>	<b>Решение по факту обращения</b>	<b>Срок исполнения</b>	<b>Ответственный за исполнение</b>



