

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 4
комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Протокол № 1 от 26.08.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
№ 44-а от 26.08.2024 г.
Вяткиной О.Р.

**Программа (план) производственного контроля
за безопасностью пищевой продукции
с применением принципов ХАССП в
Государственном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
детский сад № 4 комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга**

**Санкт-Петербург
2024**

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 4 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: - дошкольное образование;
Юридический адрес:	198320, Санкт-Петербург, город Красное Село, улица Массальского дом 10, литер А
Фактический адрес:	198320, Санкт-Петербург, город Красное Село, улица Массальского дом 10, литер А
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание
Площадь	1 747,70 кв. метра
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованное
Система водоснабжения	холодая, централизованное
Система канализации	имеется

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

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

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, Профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и

окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

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

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

Внешние нормативные документы

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

№	Номер документа	Название	Статус документа	Дата актуализации
1	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 № 769	Действующий	26.08.2024
2	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880	Действующий	26.08.2024
3	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 881	Действующий	26.08.2024
4	ГОСТ Р 51705.1-2001	Система качества «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»	Действующий	26.08.2024
5	ГОСТ 54762-2011/ISO/TS22002-1:2009	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 1 «Производство пищевой продукции»	Действующий	26.08.2024
6	ГОСТ 56746-2015/ISO/TS22002-2:2013	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 2 «Общественное питание»	Действующий	26.08.2024
8	ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Действующий	26.08.2024
9	ГОСТ 31986-2012	Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	Действующий	26.08.2024
10	СанПин 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	Действующий	26.08.2024
11	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Действующий	26.08.2024
12	Стандарт	Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций	Действующий	26.08.2024

		Санкт-Петербурга, утвержденный Начальником Управления социального питания А.В. Барabanщиковым от 30 декабря 2020		
--	--	---	--	--

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

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

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

В данном разделе реализуются принципы:

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

Обязательные мероприятия

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

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

Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Помещения и рабочие места	2	2 раза в год – в теплый и холодный периоды
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочие места	2	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль песок в песочнице	песочницы	4	1 раз в год

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

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в год
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	24	1 раз в год	1 раз в год
4	Музыкальный руководитель	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель-логопед	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитателя	12	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в год

9	Зам по АХР	1	1 раз в год	1 раз в год
10	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Машинист по стирке белья	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Секретарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Контрактный управляющий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Секретарь заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Учитель-дефектолог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»: Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью.

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

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

- 1) Осуществление образовательной деятельности по программам дошкольного образования и дополнительное образование детей и взрослых - наличие лицензии на осуществление образовательной деятельности № 4586 от 22.10.2021 г. выданная Комитетом по образованию Санкт-Петербурга от 22.10.2021 распоряжение № 2915-р.

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

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Зам по АХР, дворник

Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Зам по АХР
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Зам по АХР
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах		Ежеквартально	Зам по АХР
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Зам по АХР, электрик
Кратность и качество текущей и генеральной уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий, Зам по АХР
Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации	СП 2.4.3648-20	ежегодно	Заведующий
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Зам по АХР, ответственный за работу в «Вижен Софт»
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию овощей и фруктов в складском помещении	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового поступления овощей, при хранении	Зам по АХР
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Зам по АХР
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам Оценка качества готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства ежедневно	Бракеражная комиссия
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию

Заключение договоров на поставку продукции (продуктов питания)		Постоянно в течение года	Заведующий
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Старший воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник

Проведение периодического		1 раз в год	Заведующий
медицинского осмотра сотрудников		постоянно	
Контроль за проведением флюорографического обследования		1 раз в год постоянно	Заведующий
Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу		При приеме на работу	Заведующий медработник
Гигиеническая аттестация сотрудников		1 раз в год 1 раз в 2 года	Заведующий
Проведение профилактических прививок		По плану	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89- ФЗ	2 раза в неделю	Дворник, специализированна я организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		По мере накопления	Специализированн ая организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Зам по АХР
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительны е мероприятия – не реже 2 раз в месяц (по необходимости)	Зам по АХР специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительны е мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Зам по АХР специализированна я организация

2. Этапы программы производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления, реализации); организации производственного контроля в ГБДОУ детском саду № 4 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Определения

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

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

направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

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

Организация работ по применению программы.

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

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

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

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

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

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

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

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

организаций (приложение 13, 13.1);

Проведение анализа рисков.

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

Биологические опасности:

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

Химические опасности:

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

Физические опасности:

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

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

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

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.

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

легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка (ККТ)
-----------------	-------------------------	-------------------------	--------------	------------------------------------

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

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

Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) –

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

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

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

Разработка системы мониторинга ККТ

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

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

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

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

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

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

Разработка корректирующих действий.

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

К корректирующим действиям относят:

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

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

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

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

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

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

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

Разработка процедур проверки системы ХАССП.

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

- Программа проверки должна включать в себя:

оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП; проверку выполнения предупреждающих действий; анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных

корректирующих действий;
оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
актуализацию документов.

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

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

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

- политика учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (приложение 1);
- приказ о создании состава рабочей группы ХАССП (приложение 2);
- план внедрения принципов ХАССП (приложение 2.1);

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- ✓ Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий (приложение 3);
- ✓ Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение 9);
- ✓ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 8);
- ✓ Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 6);
- ✓ Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий (приложение 14,15);
- ✓ Журнал витаминизации третьих блюд (приложение 15.1);
- ✓ Журнал здоровья сотрудников (приложение 21)
- ✓ Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (приложение 4);
- ✓ Перечень пищевой продукции, который не допускается в ДООУ (приложение 4.1);
- ✓ Ведомость контроля питания (приложение 4.2)
- ✓ Технологическая карта (приложение 4.3);
- ✓ Приказ о питьевом режиме (приложение 4.4);
- ✓ Рабочие листы ХАССП (приложение 19)
- ✓ Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю и посуде (приложение 12);
- ✓ Требования к санитарному содержанию помещений пищеблока (приложение 13);
- ✓ Журнал учета времени работы бактерицидной лампы (приложение 13.1);
- ✓ Требования к санитарному содержанию помещений ДООУ (приложение 17);
- ✓ Карты контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, пищеблока, кладовой (приложение 20);
- ✓ График генеральной уборки (приложение 10);
- ✓ Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения (приложение 26), личные медицинские книжки;
- ✓ Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний (приложение 25);
- ✓ Журнал учета дезинфекции, дератизации (приложение 23);
- ✓ Сводный журнал мониторинга по принципам ХАССП (приложение 24);

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при

возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	• Приостановление деятельности ДООУ • Ревизия хранившихся пищевых продуктов • Дополнительные санитарные мероприятия
2.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
3.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб • дополнительные санитарные мероприятия
4.	Неисправная работа холодильного оборудования	• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, • ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
5.	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	• устранение фактов, повлекших за собой результаты
6.	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	• Внутреннее расследование причин; • Карантинные мероприятия; • Проведение лабораторных исследований; • Дополнительные мероприятия по дезинфекции

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы(плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	ежегодно	Заведующий

3	Разработка, утверждение или внесение изменений в положения и должностные инструкции персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий

Вяткина О.Р.

Старший воспитатель

Овадюк Т.В.

Шеф-повар

Евдокимова Т.А.

Политика ХАССП

ГБДОУ детского сада № 4 качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)).

Задачи ГБДОУ детского сада № 4 в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство ДОУ 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.

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

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в ГБДОУ детский сад № 4 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:
Координатор Овадюк Т.В. старший воспитатель
Технический секретарь Фотьева В.Р. секретарь
Члены рабочей группы:
Член рабочей группы ХАССП Евдокимова Т.А. шеф-повар
Член рабочей группы ХАССП Магомадова М.Р. повар
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 ГБДОУ детский сад № 4 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга.
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 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 исполнения решения группы.
9. Заведующему и зам. по АХР (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовывать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу №)
10. Дополнительно включить в Программу проверки:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушениями безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур по документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результата 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.

Заведующий

Вяткина О.Р.

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

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

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

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

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

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

4. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля.

1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.

3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

План –график мероприятий по разработке и внедрению ХАССП.

№	Этап разработки и внедрения ХАССП	Мероприятия по разработке и внедрению системы ХАССП	Сроки исполнения	Ответственный
1	Разработка политики ХАССП в ГБДОУ детский сад № 4 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовленной продукции. Определение области распространения системы ХАССП.		Заведующий
2	Создание рабочей группы ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.		Заведующий
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП. Разработка программ предварительных требований по безопасности пищевой продукции.	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.		Заведующий
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.		Шеф-повар, кладовщик
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при приготовлении.		Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.		Зам. зав. по АХР
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.		Мед. Сестра, шеф-повар, кладовщик
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.		Кладовщик, повара
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря		Сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.		Мед. сестра, сотрудники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции,		Зам. зав. по АХР

		дератизации, дезинсекции помещений, оборудования, инвентаря.		
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР ТС		Мед. сестра, кладовщик
		Прослеживаемость пищевой продукции.		Мед. сестра, кладовщик
4	Подготовка блок-схем производственных процессов.	Разработка блок-схем производственных процессов.		Члены группы ХАССП
5	Выявление опасностей.	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).		Члены группы ХАССП
6	Определение критических контрольных точек.	Определение критических контрольных точек.		Члены группы ХАССП
7	Установление критических границ для каждой критической контрольной точки.	Установление максимальной и минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируют ККТ.		Члены группы ХАССП
8	Разработка мониторинга для каждой ККТ.	Разработка и внедрение мониторинга для каждой ККТ.		Члены группы ХАССП
9	Разработка корректирующих действий при повышении критических пределов.	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляции, переработка и утилизация несоответствующей продукции.		Члены группы ХАССП, заведующий
10	Внедрение политики относительно безопасности приготавливаемой продукции.	Выполнение требований к пищевой продукции, установленные соответствующими ТР ТС		Все участники организации питания в ГБДОУ

Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ детский сад № 4, осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

Приложение 6 Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

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 9**), который хранится в течение года.

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

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

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

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

4.2. 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.

4.3. Сметана, творог хранятся в таре поставщика. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

4.4. 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.

4.6. 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.

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

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

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

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

ПРИКАЗ

«О проведении Экспертизы продуктов питания»

В целях успешной организации питания и для осуществления своевременного контроля за поставками продуктов питания в ГБДОУ № 4 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга на 2024 год и на основании п.3 ст. 94 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за проведение Экспертизы поставки продуктов питания кладовщика Рогожину Т.Ю.
2. Утвердить форму Экспертизы согласно приложению.
3. Утвердить Положение об экспертизе поставки продуктов питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 4 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга.
4. Ответственным проводить Экспертизу при каждой поставке продуктов питания. Результаты экспертизы (решение о приемке либо отказ от нее) оформляются письменно за подписью кладовщика).
5. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на старшего воспитателя Овадюк Т.В.

Заведующий

О.Р. Вяткина

С приказом ознакомлены:

« » _____ 2024 Т.Ю. Рогожина _____
« » _____ 2024 Т.В. Овадюк _____

Экспертиза к приемке продуктов питания от «_____» _____ 202 г.,
 согласно контрактам № 4/6.10-24-25 от 10.01.2024, № 4/3.2-24/25 от 10.01.2024, № 4/2-2024-2025 от 29.12.2023, № 4/7.1-24/25 от 10.01.2024, № 4/5.2-24/25 от 10.01.2024, № 4/4.3-24/25 от 09.01.2024, № ДС4-6-25/25 от 29.12.2023 г.

№ п/п	Наименование	Соответствует требованиям контракта	Не соответствует требованиям контракта
Входной контроль			
1.	наличие специализированного транспорта (в случае доставки скоропортящейся продукции – охлаждаемый или изотермический)		
2.	санитарное состояние транспорта и его соответствие данным, указанным в ЭВСД во ФГИС «Меркурий»		
3.	наличие промаркированной транспортной тары по видам поставляемых продуктов (хлеб, молоко, птица и т.д.)		
4.	отсутствие загрязнений тары и ее деформации		
5.	соблюдение товарного соседства при доставке различных продуктов питания на одном транспорте		
6.	наличие у водителя-грузчика санитарной одежды (халат, рукавицы и т.п.)		
7.	наличие у водителя-грузчика ЛМК со сведениями о результатах медицинского осмотра и гигиенического обучения		
Анализ по органолептическим показателям			
1.	отсутствие признаков порчи и недоброкачества		
2.	наличие клейма о ветеринарно-санитарной экспертизе на переработанной продукции животного происхождения		
3.	наличие считываемого кода «DataMatrix», для пищевой продукции, подлежащей маркировке, проверка его в «Честный знак»		
4.	целостность упаковки		
5.	наличие маркировочного ярлыка, на котором представлена информация в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»		
6.	сроки годности, указанные на упаковке продукта		
7.	возможность использования для питания в детских организованных коллективах		
8.	проверка соответствия поставленной продукции условиям контракта (спецификация)		
Анализ документов			
1.	Декларация о соответствии ст. 21, ст.23 ТР ТС 021/2011 Требуется на все продукты питания, за исключением: переработанной пищевой		

	<i>продукции животного происхождения; специализированной пищевой продукции; уксуса.</i>		
2.	Свидетельство государственной регистрации ст. 21, ст. 24 ТР ТС 021/2011 1) <i>Пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;</i> 2) <i>пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания</i>		
3.	Документы ветеринарно-санитарной экспертизы (ветеринарная справка) ст. 21, ст. 30 ТР ТС 021/2011 <i>непереработанная пищевая продукция животного происхождения</i>		

Выявленные факты ненадлежащего исполнения контракта поставщиком:

Наименование выявленного факта нарушения	Пункт (раздел) контракта, требования которого нарушены	Предложения по принятию мер по фактам нарушения

Выявленные факты ненадлежащего исполнения контракта поставщиком (подрядчиком, исполнителем) *позволяют / не позволяют* принять результаты, предусмотренные контрактом. Предложить поставщику (подрядчику, исполнителю) устранить выявленные нарушения – срок устранения _____.

Проверка объемов, сроков, качества и условий предоставления услуг подтверждает соответствие / не подтверждает соответствие требованиям, установленным в контракте.

ВЫВОДЫ по заключению: принять/частично принять/ принять после устранения нарушений / не принять товары, предусмотренные контрактом.

Кладовщик _____ / _____ /

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ детского сада №4
комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
О.Р. Вяткина

Инструкция

**по входному контролю пищевой продукции, поступающей в ГБДОУ детский сад №4
комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга**

*Настоящая Инструкция разработана в соответствии с п. 3.18-6 Положения об Управлении
социального питания, утвержденного постановлением Правительства Санкт-Петербурга от
02.03.2004 № 296.*

Наименование этапа приема пищевой продукции в пищеблок образовательной организации	Состав этапа инструкции/что оценивается на каждом этапе
1. Проверка автомобиля	1.1. Чистота автомобиля (отсутствие загрязнений грузового отделения автомобиля) 1.2. Температурный режим внутри кузова автомобиля (соблюдение условий хранения, установленных изготовителем пищевой продукции) 1.3. Товарное соседство пищевой продукции (соблюдение условий, исключающих соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции) 1.4. Наличие личной медицинской книжки водителя 1.5. Наличие спецодежды водителя (чистая санитарная одежда (халат, рукавицы))
2. Проверка сопроводительных документов	2.1. Наличие накладных документов, сопровождающих перевозку пищевой продукции 2.2. Наличие деклараций о соответствии пищевой продукции техническим регламентам Таможенного союза (для продукции, подлежащей обязательной сертификации) 2.3. Свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции (для пищевой продукции подлежащей государственной регистрации) 2.4. Электронный ветеринарный документ (для продукции животного происхождения)
3. Прием продовольственного сырья	3.1. Соответствие контракту (соответствие наименования (характеристик) пищевых продуктов спецификации (ассортиментному перечню) к государственному контракту) 3.2. Соответствие маркировки пищевой продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза 3.3. Вес и количество пищевой продукции 3.4. Сроки годности, внешний вид пищевой продукции
4. Размещение в складских помещениях	4.1. Соблюдение товарного соседства при хранении пищевой продукции 4.2. Условия хранения пищевой продукции (соблюдение условий хранения, установленных изготовителем пищевой продукции)
5. Внесение информации	5.1. Журнал бракеража скоропортящейся продукции

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

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

Таблица № 1 ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАМИ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	85%	3-7 лет	85%
белки (г/сут)	42	35	54	45
жиры (г/сут)	47	39	60	51
углеводы (г/сут)	203	172	261	221
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1190	1800	1530
витамин С (мг/сут)	45	38	50	42
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,68	0,9	0,76
витамин В2 (мг/сут)	0,9	0,76	1,0	0,85
витамин А (рет. экв/сут)	450	380	500	420
витамин D (мкг/сут)	10	8,5	10	8,5
кальций (мг/сут)	800	680	900	765
фосфор (мг/сут)	700	595	800	680
магний (мг/сут)	80	68	200	170
железо (мг/сут)	10	8,5	10	8,5
калий (мг/сут)	400	340	600	510
йод (мг/сут)	0,07	0,059	0,1	0,085
селен (мг/сут)	0,015	0,012	0,02	0,017
фтор (мг/сут)	1,4	1,19	2,0	1,7

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

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

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (приложение 4.6.).

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

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

Таблица 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

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

- Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице
- В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.
- Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:
 - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

- Примерное меню должно содержать информацию: ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с картами технологическими, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению, N 7 к МР 2.0233-21 от 03.06.2021 года (**приложение 4.3**). Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.
- Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд.

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

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

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

Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

- При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (*приложение 4.5.*).

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

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

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

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

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

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самокваш".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.

- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение

4.2 Водомость контроля за рационом питания ГБДОУ детский сад № 4

с _____ по _____ 202_ года

Режим питания: 12 ч

Возрастная категория: 1,6-7 лет

[illegible]

	Масло сливочное	21\17,85												
	Масло растительное	11\9,35												
	Кондитерские изделия	20\17												
	Чай	0,6\ 0,51												
	Какао-порошок	0,6\0,51												
	Кофейный напиток	1,2\1,02												
	Сахар	25\25,5												
	Дрожжи хлебопекарные	0,5\0,425												
	Соль пищевая поваренная йодированная	3\4,25												

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Номер рецептуры: № _____

Химический состав данного блюда:

Технология приготовления: _____

приложение 4.4

Приказ

от _____ сентября 202_____ года

№ _____

Об организации питьевого режима воспитанников в 202__/2__ учебном году

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

Приказываю:

1. Организовать в 202__/2__ учебном году питьевой режим воспитанников ГБДОУ детский сад № 4 – кипяченая питьевая вода.
2. Назначить ответственных за организацию питьевого режима в группах воспитателей и помощников воспитателей;
 - контролировать, чтобы воспитанники имели свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в детском саду;
 - контролировать, чтобы кипяченую воду заменяли каждые три часа.
 - обеспечивать каждое место раздачи питьевой воды достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой), а также промаркированными подносами для чистой и использованной посуды;
 - следить, чтобы до раздачи детям кипяченая вода была охлаждена до комнатной температуры непосредственно в чайнике
3. Медицинской сестре Кочергиной И.Г. обеспечить текущий контроль соблюдения требований к организации питьевого режима в ДОУ;
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ детский сад № 4

Вяткина О.Р.

приложение 4.5.

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

Приложение
№11к СанПиН
2.3/2.4.3590-20

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186

		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120

приложение 4.6.

Рекомендуемые продукты и блюда

При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение 10.) и не использовать перечень продуктов, указанных в *Приложении 4.1.* в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей» изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья в ГБДОУ детский сад № 4 в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у администрации Красносельского района финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю Отдела образования Красносельского района посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для ГБДОУ детский сад № 4, как части программы ХАССП при закупки продуктов питания для ДООУ.

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки/ 75% от суточной нормы)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390/331	450/382,5
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30/25	40/34
3	Сметана	9/7	11/9,35
4	Сыр	4/3	6/5,1
5	Мясо 1-й категории	50/42	55/46,75
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1кат.)	20/17	24/20,4
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20/17	25/21
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32/27	37/31,45
9	Яйцо, шт.	1(40)/(34)	1(40)/(34)
10	Картофель	120\102	140/119
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180/153	220/187
12	Фрукты свежие	95/80	100/85
13	Сухофрукты	9/7	11/9,35
14	Соки фруктовые и овощные	100/85	100/85
15	Витаминизированные напитки	0	50/42
16	Хлеб ржаной	40/34	50/42

17	Хлеб пшеничный	60/51	80/68
18	Крупы, бобовые	30/25	43/36,55
19	Макаронные изделия	8/6	12/10
20	Мука пшеничная	25/21	29/24,65
21	Масло сливочное	18/15	21/17,85
22	Масло растительное	9/7	11/9,35
23	Кондитерские изделия	12/10	20/17
24	Чай	0,5/0,425	0,6/0,510
25	Какао-порошок	0,5/0,425	0,6/0,510
26	Кофейный напиток	1/0,85	1,2/1,02
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25/21	30/25,5
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4/034	0,5/0,425
29	Крахмал	2/1,7	3/2,55
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3/2,55	5/4,25

Заведующий ГБДОУ детский сад № 4
_____/Вяткина О.Р./

**График питания
воспитанников в ГБДОУ детский сад № 4**

8.30 – 09.00	завтрак
9.20 – 10.40	второй завтрак
12.00 – 13.400	обед
15.30 – 16.00	полдник

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фамилия	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация Соответствия, 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
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

[illegible]

Ж У Р Н А Л
учета температурного режима
холодильного оборудования

[illegible]

**КНИГА УЧЁТА
и график проведения
генеральных уборок**

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

Приложение 11**ЖУРНАЛ
учета текущих уборок
производственных помещений**

Начат _____

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

Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

1 Пищеблок ГБДОУ детский сад № 4 оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

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

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

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

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

5 **Холодильное оборудование** – должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

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

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

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из **нержавеющей стали**. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объёма в литрах или миллилитрах.

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

8 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.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с

пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

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

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

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

- мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18. 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.

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

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

Санитарное содержание пищеблока

1. В составе помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие зоны: горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.
2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
3. Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
4. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте (шкаф для уборочного инвентаря). Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
5. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно изготовлением продукции общественного питания в них.
6. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и Грызунов. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений
7. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами.
- 7.1. Пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи на пищеблоке Учреждения, собираются в специально предназначенную, промаркированную, с закрывающейся крышкой, емкость.
- 7.2. Заполнение емкости пищевыми отходами допускается не более чем на 2/3 объема, после чего проводится ее очистка.
- 7.3. Собранные пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи, в конце рабочего дня подлежат утилизации. Утилизацию проводит ответственный – повар рабочей смены,
- 7.4. Емкости для сбора и утилизации пищевых отходов, образующихся в процессе приготовления пищи, после их освобождения подвергаются промывке моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой (40-50 °С) и просушиваются.
8. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. При неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановке – еженедельно
9. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в зоне приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц. Работа бактерицидной лампы фиксируется в журнале учета работы бактерицидной лампы (приложение 13.1).

Ж У Р Н А Л
учета времени работы
бактерицидных ламп

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

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

- Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству
- представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню ГБДОУ детский сад № 4, а также ГОСТах на продукцию).
- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.
- При проверке качества блюд из отварных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий;
- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда

Система оценки бракеража готовой продукции

- 1- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- 2- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- 3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- 4- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- 5- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

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

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

приложение 15**Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции**

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

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Правила мытья посуды

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

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

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

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

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

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

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

1. *В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с*

инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

2. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45° С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

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

ИНСТРУКЦИЯ по мытью столовой посуды в ДОУ

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

Посуда моется в двух ваннах:

I ванна- замачивание в растворе средства для мытья посуды или в 2% мыльно-

содового раствора (200 г раствора на 10 л воды) при температуре воды не ниже 40 °С
 II ванна- ополаскивание под струей горячей проточной воды с температурой не ниже 65 °С, затем просушивание на специальных решетках.

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

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

ИНСТРУКЦИЯ по мытью кухонной посуды в ДОУ

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

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

во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

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

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

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

ИНСТРУКЦИЯ

по применению средства дезинфицирующего с моющим эффектом
«ФАРМА-ХЛОР» (ООО «ФАРМАДЕЗ», Россия)

Инструкция разработана:

ФБУН «ГНЦ прикладной микробиологии и биотехнологии» Роспотребнадзора (ФБУН «ГНЦ ПМБ») – режимы дезинфекции при особо опасных инфекциях, сибирской язве, легионеллезе, деконтаминация объектов, контаминированных ампликонами ДНК/РНК, обеззараживание остатков пищи, овоцидное действие в отношении возбудителей кишечных простейших и гельминтозов;

ИЛЦ ГУП «Московский городской центр дезинфекции» – режимы дезинфекции при бактериальных и

грибковых (кандидозы, дерматофитии) инфекциях; токсичность и методы химического анализа; ООО «Фармадез» - ТУ, рецептура.

Авторы: В.Н. Герасимов, М.В. Храмов, Т.А. Семенихина (ФБУН «ГНЦ ПМБ»); О.Г. Попов (ООО «Фар-мадез»).

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Средство представляет собой цилиндрические таблетки белого цвета с легкими оттенками от светло-бежевого до светло-серого, со слабым запахом хлора. В качестве действующего вещества в состав средства входит натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты 85%, а также бикарбонат натрия, адипиновая кислота и сульфанол.

Средство выпускается в виде таблеток массой $3,2 \pm 0,35$ г. При растворении 1 таблетки в воде выделяется 1,3-1,7г. (41,0-45,0 %) активного хлора.

Срок годности средства – 6 лет в невскрытой упаковке производителя, рабочих растворов - 20 суток. Средство хорошо растворимо в воде. Водные растворы прозрачные, имеют запах хлора. Водные растворы не портят обрабатываемые поверхности из дерева, стекла, полимерных материалов, а также посуду, игрушки.

Средство обладает моющими свойствами и отбеливающим эффектом.

Рабочие растворы средства при однократном воздействии не оказывают местно-раздражающего действия на кожу и слизистые оболочки глаз; при многократном воздействии могут вызвать сухость и шелушение кожи и раздражение слизистых оболочек глаз. Рабочие растворы в концентрациях выше 0,1% по активному хлору (АХ) при использовании способами орошения и протирания вызывают раздражение органов дыхания.

ПДК хлора в воздухе рабочей зоны - 1 мг/м³(пары), 2 класс опасности. ПДК хлора в атмосферном воздухе населенных мест максимально-разовая - 0,1 мг/м³; среднесуточная - 0,03 мг/м³ (2 класс опасности).

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ.

Рабочие растворы средства готовят в эмалированных (без повреждения эмали), стеклянных или пластмассовых емкостях путем растворения соответствующих количеств таблеток в питьевой воде комнатной температуры до полного их растворения (таблица 1).

Таблица 1

Приготовление рабочих растворов средства «ФАРМА-ХЛОР» из таблеток массой $3,2 \pm 0,35$

Содержание активного хлора, %	таблетки, штук $3,2 \pm 0,35$	количество воды, литр
0,0075	1/2	10
0,015	1	10
0,03	2	10
0,06	4	10
0,075	5	10
0,1	7	10
0,15	10	10
0,20	13,5	10
0,25	17	10
0,3	20	10

0,6	40	10
1,0	67	10
1,5	100	10
2,0	133,5	10
3,0	200	9,32

3. ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА «ФАРМА-ХЛОР»

Рабочие растворы средства «ФАРМА-ХЛОР» применяются для дезинфекции объектов в соответствии с п.1.4. настоящей Инструкции способами протирания, орошения, замачивания и погружения в растворы средства по режимам, указанным в таблицах.

Поверхности в помещениях (пол, стены и др.), жесткую мебель протирают ветошью, смоченной в растворе средства из расчета 100 мл/м² (при особо опасных инфекциях – 300 мл/м²). Сильно загрязненные поверхности обрабатывают дважды. После дезинфекции помещение проветривают до исчезновения запаха хлора. Смывание рабочего раствора средства с обработанных поверхностей после дезинфекции не требуется.

Обработку проводят растворами средства способом орошения или протирания в соответствии с нормами расхода. После дезинфекционной выдержки обработанные поверхности промывают питьевой водой и вытирают насухо.

Санитарно-техническое оборудование обрабатывают с помощью щетки, ерша или протирают ветошью, смоченной в растворе средства при норме расхода 100 мл/м² обрабатываемой поверхности (при особо опасных инфекциях – 300 мл/м²). По окончании дезинфекции санитарно-техническое оборудование промывают водой.

Посуду столовую (освобожденную от остатков пищи) полностью погружают в раствор средства из расчета 2 л на комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают водой до исчезновения запаха хлора в течение 3 минут.

Растворы средства для дезинфекции посуды без остатков пищи можно применять многократно в течение рабочей смены до изменения их внешнего вида (изменение цвета, помутнение раствора и т.п.). При первых признаках изменения внешнего вида раствор необходимо заменить.

Таблица 2

Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «ФАРМА-ХЛОР» при инфекциях бактериальной этиологии

Объект обеззараживания	Концентрация раствора по активному хлору, %	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях (пол, стены и др.), санитарный транспорт, транспорт для перевозки пищевых продуктов, пассажирский автотранспорт, предметы обстановки	0,0075 0,015	30 15	Протирание или орошение
Санитарно-техническое оборудование	0,03 0,06	60 30	Двукратное протирание, двукратное орошение
Мусоросборники, мусороуборочное оборудование	0,06	30	Двукратное протирание или двукратное орошение
Предметы ухода за больными	0,0075 0,015	60 30	Погружение или протирание
Игрушки	0,0075 0,015	60 30	Погружение, протирание, орошение
Посуда без остатков пищи	0,0075 0,015*	15 15	Погружение

Посуда с остатками пищи	0,03	60	Погружение
	0,06	30	
Уборочный инвентарь	0,03	90	Замачивание
	0,075	45	
	0,09	30	
	0,12	15	

Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «ФАРМА-ХЛОР» при инфекциях вирусной этиологии

Объект обеззараживания	Концентрация раствора по активному хлору, %	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	0,0075	60	Протирание или орошение
Санитарно-техническое оборудование	0,015	30	Протирание или орошение
	0,03	15	
Игрушки	0,03	60	Погружение, протирание, орошение
	0,06	30	
	0,075	15	
Посуда без остатков пищи	0,015	15	Погружение
Посуда с остатками пищи	0,075	30	Погружение

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Не рекомендуется допускать к работе со средством лиц с повышенной чувствительностью к хлорсодержащим веществам, с аллергическими заболеваниями и хроническими заболеваниями лёгких и верхних дыхательных путей.

Все работы со средством и его рабочими растворами проводить с защитой кожи рук резиновыми перчатками.

При приготовлении рабочих растворов средства до 0,2% по активному хлору не требуется применение средств индивидуальной защиты. При приготовлении рабочих растворов в процессе растворения таблеток ёмкость должна быть плотно закрыта.

Дезинфекцию объектов способом погружения и замачивания проводить в плотно закрытых емкостях и хорошо проветриваемых помещениях.

Растворы в концентрации от 0,0075% до 0,1% активного хлора можно применять без средств индивидуальной защиты органов дыхания и глаз.

При работе с растворами, концентрацией 0,2% активного хлора и более, а также при использовании растворов средства способом орошения необходимо для защиты органов дыхания использовать универсальные респираторы типа РУ-60 М или РПГ-67 с патроном марки В, глаза защищать герметичными очками, кожу рук - резиновыми перчатками.

После проведения дезинфекции помещение рекомендуется проветрить до исчезновения запаха хлора.

Избегать контакта средства и рабочих растворов с кожей и слизистыми оболочками глаз.

При работе со средством необходимо соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы руки следует вымыть с мылом.

5. МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ ПРИ СЛУЧАЙНОМ ОТРАВЛЕНИИ

При нарушении правил работы со средством могут возникнуть явления раздражения верхних дыхательных путей, глаз и кожи.

При проявлении признаков раздражения органов дыхания следует прекратить работу со средством, а пострадавшего немедленно вывести на свежий воздух или в хорошо проветриваемое помещение,

обеспечить покой, дать теплое питье. Рот и носоглотку прополоскать водой. При необходимости обратиться к врачу.

При попадании рабочих растворов средства в желудок выпить несколько стаканов воды с 10-20 измельчёнными таблетками активированного угля; желудок не промывать! Обратиться к врачу.

При попадании средства в глаза необходимо немедленно промыть глаза под струёй воды в течении 10-15 минут, закапать 30% раствор сульфацила натрия и обратиться к врачу.

При попадании средства на кожу его необходимо немедленно смыть большим количеством воды.

ИНСТРУКЦИЯ

по применению средства дезинфицирующего DOMESTOS

(под торговыми наименованиями СРЕДСТВО ЧИСТЯЩЕЕ ДЛЯ УНИТАЗА DOMESTOS УЛЬТРА БЕЛЫЙ)

Инструкция разработана в ФБУН Научно-исследовательский институт Дезинфектологии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Авторы: Федорова Л.С., Ильякова А.В., Воронцова Т.В., Караев А.Л., Андреев С.В.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Средство дезинфицирующее Domestos (под торговыми наименованиями СРЕДСТВО ЧИСТЯЩЕЕ ДЛЯ УНИТАЗА DOMESTOS УЛЬТРА БЕЛЫЙ) (далее - средство) предназначено для дезинфекции и очищения поверхностей в помещениях образовательных (в т.ч. детских дошкольных и школьных учреждений).

Средство представляет собой бесцветную однородную гелеобразную массу с ярко выраженным специфическим запахом. В качестве действующего вещества средство содержит гипохлорит натрия (2,7 - 3,3 %). Кроме действующего вещества в состав средства также входят: анионные ПАВ, неионогенные ПАВ, мыло, отдушка, и другие функциональные добавки.

Средство выпускается в полимерных упаковках по 150 мл, 200 мл, 250 мл, 400 мл, 450 мл, 500 мл, 600 мл, 650 мл, 750 мл, 850 мл, 950

мл, 1000 мл, 1200 мл, 1250 мл, 1500 мл, 2000 мл, а также в канистрах

емкостью 4000 мл, 5000 мл, 8000 мл, 10000 мл, 20000 мл с плотно закручивающимися крышками или крышками с дозирующим устройством. По согласованию с потребителем допускается использование тары другого вида и вместимости по действующей нормативной документации, обеспечивающей сохранность продукции.

Срок годности средства - 18 месяцев со дня изготовления в невскрытой упаковке производителя.

Средство обладает антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий (включая микобактерии туберкулеза), грибов рода *Candida*, вирусов (Коксаки, ЕСНО, полиовирусов, аденовирусов, ротавирусов, норовирусов, коронавирусов, гепатитов А, В, С, гриппа, в т.ч. H5N1, H1N1, герпеса и др.), спор *B. cereus*.

Средство по параметрам острой токсичности по ГОСТ 12.1.007- 76 относится к 4 классу малоопасных веществ при введении в желудок и при нанесении на кожу; при ингаляционном воздействии в форме паров средство относится к 4 классу малоопасных соединений; в виде концентрата обладает умеренным местно-раздражающим действием на кожу и слизистые оболочки: глаз, не обладает сенсibiliзирующим действием.

ПДК в воздухе рабочей зоны хлора 1 мг/м³ (пары, 4 класс опасности).

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

Рабочие растворы средства готовят в коррозионно-стойкой посуде путем разбавления средства водой в соответствии с расчетами, приведенными в таблице 1.

Таблица 1. Приготовление рабочих растворов

Содержание активного хлора в исходном растворе средства, %	Концентрация рабочего раствора по активному хлору, %	Количество ингредиентов (мл), необходимых для приготовления рабочего объемом:			
		1 л		5 л	
		Средство (мл)	Вода (мл)	Средство (мл)	Вода (мл)
2,7-3,3	0,03	12	992	60	4920
	0,1	38	962	190	4810
	0,2	76	924	380	4620

3. ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА

Средство используют для дезинфекции и очищения поверхностей в помещениях (пол, стены, двери и др.), санитарно-технического оборудования (ванны, раковины, унитазы и др.), белья, уборочного материала.

Поверхности в помещениях (пол, стены, двери и др.) протирают тканевой салфеткой, смоченной в растворе средства. Норма расхода раствора составляет 100 мл/м² поверхности. После окончания дезинфекции помещение проветривают.

Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины и др.) обрабатывают раствором средства с помощью щетки, ерша или губки. Норма расхода средства в случае использования его в неразбавленном виде составляет 50 мл/м² поверхности. По окончании дезинфекции санитарно-техническое оборудование промывают водой.

Для дезинфекции унитаза, средство наносят под ободок унитаза и протирают с помощью щетки, через 15 минут смывают водой.

Белье замачивают в емкости с раствором средства из расчета 180 мл на 5 л воды на 1 кг сухого белья. Емкость плотно закрывают крышкой. По окончании дезинфекции белье стирают и прополаскивают. Режимы дезинфекции объектов растворами средства представлены в табл. 2, 3.

Таблица 2. Режимы дезинфекции объектов растворами средства при бактериальных (кроме туберкулеза) инфекциях

Объект обеззараживания	Концентрация раствора по активному хлору	Время обеззараживания	Способ обеззараживания
Поверхности помещений (пол, стены, двери и др.)	0,03	60	Протирание
Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины и др.)	неразбавленное средство	5	Протирание
Белье незагрязненное	0,1	60	Замачивание
Уборочный материал (тканевые салфетки)	0,1	90	Замачивание

Таблица 3. Режимы дезинфекции объектов растворами средства при туберкулезе, грибковых и вирусных инфекциях

Объект	Концентрация раствора по активному хлору, %	Вирусные инфекции	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях (пол, стены, двери и др.)	0,1	30	Протирание
Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины и др.)	Неразбавленное средство	5	Протирание
Белье не	0,1	60	Замачивание

загрязненное	0,2	-	
Уборочный материал (тканевые салфетки, губки)	0,2	120	Замачивание

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При работе со средством необходимо избегать попадания концентрата в глаза и на кожу.
 Все работы со средством проводить с защитой кожи рук влагонепроницаемыми перчатками.
 Не смешивать с другими дезинфицирующими средствами, кислотными и аммиачными продуктами, так как возможно выделение газообразного хлора.
 Средство следует хранить в темном прохладном месте, отдельно от лекарственных препаратов и в местах, недоступных детям.
 Не использовать на металлических поверхностях с эмалированным, или хромированным покрытием.
 Не допускать попадания на ткань, мебель, обивку, ковры, так как они могут быть повреждены. В случае попадания средства на эти поверхности протереть их и тщательно промыть водой.

5. МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ ПРИ СЛУЧАЙНОМ ОТРАВЛЕНИИ

При попадании концентрата средства на кожу - смыть его водой с мылом.
 При попадании средства в глаза - немедленно промыть их под проточной водой в течение 10-15 минут.
 При необходимости обратиться к врачу.
 При попадании средства дать выпить пострадавшему несколько стаканов воды, затем принять 10-20 таблеток активированного угля.
 Рвоту не вызывать! При необходимости обратиться к врачу.
 При появлении раздражения органов дыхания пострадавшего вывести из рабочего помещения на свежий воздух или в хорошо проветриваемое помещение. Рот и носоглотку прополоскать водой.

Инструкция применения дезинфицирующих растворов

Методические указания разработаны Научно-исследовательским институтом дезинфектологии

Минздрава России Авторы: Федорова Л.С., Пантелеева Л.Г., Панкратова Г.П. (НИИД), Исаева Е.И. (Институт Вирусологии им. Д.И. Ивановского РАМН)

Методические указания по применению предназначены для персонала лечебно-профилактических учреждений, работников дезпредприятий и других

учреждений, имеющих право заниматься дезинфекционной деятельностью.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Средство «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» производится в виде таблеток весом 3,2г, содержащих в качестве действующего вещества 73,25% натриевой соли дихлоризоциануровой кислоты. При растворении 1 таблетки в воде выделяется 1,5г активного хлора. Срок годности средства — 3 года; рабочих растворов — 3 суток.
- Средство «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» хорошо растворимо в воде. Водные растворы прозрачны, имеют легкий запах хлора.
- Средство «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» обладает антимикробным действием в отношении бактерий (включая, микобактерии туберкулеза), вирусов (включая вирусы гепатитов, ВИЧ и гриппа, в т.ч. штаммов H5N1 и AН1N1), грибов (рода Кандида, Дерматофитон).
- Средство «ЖАВЕЛЬ СОЛИД», по параметрам острой токсичности при введении в желудок, относится к 3-му классу умеренно опасных веществ по ГОСТ 1.007-76. Оказывает слабое раздражающее действие на кожу, слизистые оболочки глаз и органов дыхания.

1.5. Растворы средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» предназначены для дезинфекции поверхностей в помещениях, предметов обстановки, (в том числе -при проведении генеральных уборок); санитарного транспорта, автотранспорта для перевозки пищевых продуктов; белья, посуды столовой и лабораторной; предметов ухода за больными; изделий медицинского назначения; санитарно-технического оборудования; уборочного инвентаря при инфекциях бактериальной (включая туберкулез), вирусной (включая гепатиты, ВИЧ и грипп, в т.ч. штаммов H5N1 и AН1N1) и грибковой (кандидозы, дерматофитии) этиологии в ЛПУ, на коммунальных объектах (гостиницы, общежития, бани, прачечные, бассейны, парикмахерские и др.), предприятиях общественного питания и продовольственной торговли, при проведении профилактической текущей и заключительной (очаговой) дезинфекций в детских учреждениях.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

Рабочие растворы готовят в эмалированных, стеклянных или

пластмассовых емкостях путем растворения таблеток средства «Жавель Солид» в воде (табл.1).

Таблица 1. Приготовление рабочих растворов

Содержание активного хлора, %	Количество таблеток на 10л воды
0,015	1
0,03	2
0,06	4

0,1	7
0,2	14
0,3	20

3. ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА «ЖАВЕЛЬ СОЛИД»

3.1. Растворы средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» используют для дезинфекции изделий медицинского назначения (в том числе одноразового применения перед утилизацией) и предметов ухода за больными из стойких к коррозии металлов, а также из стекла, полимерных материалов, резин; посуды столовой и лабораторной; белья; автотранспорта для перевозки пищевых продуктов; мебели; игрушек; санитарно-технического оборудования по режимам, представленным в таблицах 2-4.

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

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

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

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

3.6. Пол, стены, предметы обстановки в помещениях, санитарный транспорт, автотранспорт для перевозки пищевых продуктов протирают ветошью, смоченной в растворе средства из расчета 100 мл на 1 м² или орошают из расчета 300 мл на 1 м² обрабатываемой поверхности. После окончания дезинфекции помещения проветривают его в течение 15 минут; паркетный пол, полированную и деревянную мебель протирают сухой ветошью.

3.7. Санитарно-техническое оборудование протирают ветошью, смоченной в растворе, или орошают раствором средства. Уборочный материал (ветошь) замачивают в растворе дезсредства.

По окончании дезинфекции его прополаскивают и высушивают.

3.8. Средство «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» в концентрации 0,2% по активному хлору может применяться для дезинфекции изделий медицинского назначения однократного применения при времени дезинфекционной выдержки 60 мин., а также текстильных отходов (перевязочный материал, белье, спецодежда и др.) перед утилизацией в той же концентрации при времени дезинфекционной выдержки 120 мин.

Таблица 2.

Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» при инфекциях бактериальной (кроме туберкулеза) и вирусной (включая гепатиты, ВИЧ, и вирусы гриппа, в т.ч. штаммов H5N1 и AН1N1) этиологии.

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции	Бактериальные инфекции	Способ обеззараживания
-------------------------	-------------------	------------------------	------------------------

	Концентрация по акт. хлору, %	Время обеззараживания, мин.	Концентрация по акт. хлору, %	Время обеззараживания, мин.	
Изделия медицинского назначения из стойких к коррозии металлов; стекла, пластмасс, резин	0,1	60	0,1	60	Погружение
Предметы ухода за больными из стекла, пластмасс, резин	0,1	60	0,1	60	Погружение или протирание
Посуда без остатков пищи	0,015	15	0,015	15	Погружение
Посуда с остатками пищи	0,1	120	0,1	120	Погружение
Белье, загрязненное выделениями	0,2	120	0,2	120	Замачивание
Белье, не загрязненное выделениями	0,015	60	0,015	60	Замачивание
Игрушки	0,06	15	0,03	60	Погружение или протирание
Посуда лабораторная	0,1	120	0,1	120	Погружение
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, санитарный транспорт, автотранспорт	0,015	60	0,015	60	Протирание или орошение

для перевозки продуктов *					
Санитарно-техническое оборудование *	0,06	60	0,06	60	Двукратное протирание
Уборочный инвентарь	0,1	120	0,2	60	Замачивание

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

Таблица 3. Режимы дезинфекции объектов растворами средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» при туберкулезе

Объект обеззараживания	Концентрация раствора по активному хлору, %	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Изделия медицинского назначения из стойких к коррозии металлов; стекла, резин, пластмасс	0,2	60	Погружение
Предметы ухода за больными из стекла, пластмасс, резин	0,2	60	Погружение или протирание
Посуда без остатков пищи	0,06	30	Погружение
Посуда с остатками пищи	0,3	180	Погружение
Белье, не загрязненное выделениями	0,06	60	Замачивание
Белье, загрязненное выделениями	0,3	120	Замачивание
Игрушки	0,06	30	Погружение
Поверхности в помещениях, жесткая мебель *	0,1 0,06	30 60	Орошение или протирание
Санитарно-техническое оборудование *	0,2	60	Двукратное протирание
Уборочный инвентарь	0,2	120	Замачивание

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

Таблица 4. Режимы дезинфекции объектов растворами средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» при кандидозах и дерматофитиях

Объекты обеззараживания	Концентрация раствора по активному хлору, %	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Изделия медицинского назначения из стекла, пластмасс, резин, коррозионно-стойких металлов	0,2	60	Погружение
Предметы ухода за больными	0,2	60	Погружение или протирание
Посуда столовая с остатками пищи **	0,2	120	Погружение
Посуда столовая без остатков пищи **	0,045	60	Погружение
Белье, загрязненное выделениями	0,2	120	Замачивание
Белье, не загрязненное выделениями	0,06	60	Замачивание
Поверхности в помещениях, жесткая мебель *	0,06 ** 0,1	60 30	Протирание или орошение
Санитарно-техническое оборудование *	0,1	60	Двукратное протирание
Уборочный инвентарь	0,2	60	Погружение

*Обеззараживание может проводиться с добавлением 0,5% моющего средства. ** Указанный режим предназначен для обеззараживания при кандидозах.

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

- Работу с растворами в концентрации выше 0,1% активного хлора, а также работы способом орошения следует проводить с защитой органов дыхания универсальными респираторами типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки В и с защитой глаз герметичными очками.
- Все виды работ растворами с концентрацией до 0,1% активного хлора способом протирания или погружения можно проводить без средств защиты органов дыхания; избегать попадания растворов в глаза.

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

4.5. Обработку проводить в отсутствии больных.

- Емкости с растворами закрывать крышками.
- После обработки проветривать помещение в течение 15 минут.

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

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

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

ПРИЗНАКИ ОСТРОГО ОТРАВЛЕНИЯ И МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ ПРИ ОТРАВЛЕНИЯХ

5.1. При несоблюдении мер предосторожности, а также у лиц с повышенной чувствительностью к хлорсодержащим средствам возможно острое отравление средством «ЖАВЕЛЬ СОЛИД». Острое отравление проявляется раздражением слизистых оболочек глаз, дыхательных путей (слезотечение, першение в горле, кашель).

- При появлении первых признаков острого отравления, пострадавшего необходимо вывести на свежий воздух, обеспечить покой. Прополоскать рот, нос, горло водой, после чего дать теплое молоко с пищевой содой (1 чайная ложка на стакан молока). При необходимости обратиться к врачу.
- При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой.

Применение мыльно-содового раствора

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

Использование средства согласно СанПиНу:

- в дошкольных учреждениях два раза в день применяется 2% раствор для обработки игрушек, очищения поверхности, проведения влажной уборки, чистки мебели;
- для мытья полов по инструкции применяется 1% раствор, для обработки игрушек и мебели в детских садах – 2% средство;
- для проведения генеральной уборки вне зависимости от назначения помещения используется только 2% раствор.

Меры предосторожности

Правила безопасного использования мыльно-содового раствора.

- для очищения различных поверхностей, стирки, обработки игрушек обязательно надевать резиновые перчатки;
- обработанные фрукты, овощи, игрушки также нужно тщательно промыть водой и вытереть полотенцем.

1% и 2% мыльно-содовый раствор

Для приготовления 1% мыльно-содового раствора:

- на 10 л воды взять 100 гр. мыла 72% и 100 гр. соды;
- затем добавить соду и еще раз перемешать.

Для приготовления 2% раствора потребуется в 2 раза больше соды и мыла на такой же объем воды. Для усиления антисептических свойств в состав можно добавить эфирные масла апельсина, бергамота, чайного дерева.

приложение 21

Рабочие листы ХАССП

Приложение 22

Карта контроля санитарно-эпидемиологического состояния групп

Дата: _____ Проводил: __ Механизм заполнения:

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

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

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

Карта контроля санитарно-эпидемиологического состояния кладовых

Дата: _____

Проводил: _____

Механизм заполнения:

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

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

№ п/п	Содержание	+	–	V
	– Наличие хранения продуктов на полу – Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании – Наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов – Наличие ножа для сливочного масла – Условия хранения (соответствие температурному режиму)			
6	Наличие маркировочного ярлыка: – Мясо – Рыба – Масло сливочное – Яйцо – Сухие фрукты – Молочные продукты – Крупы – другие продукты – Хранение продуктов с просроченными сроками реализации			
7	Правильность хранения быстрозамороженной продукции			
8	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения / не в помещении овощной кладовой/			
9	Документация			
	Ведение журнала «Бракеражный журнал для сырой продукции»: – Наличие – Правильность ведения – Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ»			
10	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

Выводы:

Карта контроля санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке

Дата: _____

Проводил: _____

Механизм заполнения:

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

№ п/п	Содержание	+	-	V
1	Моечная			
№ п/п	Содержание	+	-	V

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

2.3	Суточная проба: – Правильность хранения (в соответствующем холодильнике) – Состояние гастроемкостей (банок) – Правильность отбора (в полном объеме) – Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов)			
2.4	Доски для сырой и вареной продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Правильность хранения – Наличие трещин, щербинок – Состояние кассетницы для хранения досок Ножи для сырой и вареной продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска) – Правильность хранения			
2.5	Хранение хлеба: – Наличие тары – Маркировка тары – Состояние стола – Состояние доски – Наличие ножа с маркировкой			
2.6	Обработка яиц: – Емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы) – Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ – Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)			
3	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: – Наличие – Соответствие требованиям			
4	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения (не в помещении цеха)			
5	Одежда работников пищеблока – Наличие спецодежды – Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2х - наличие халата (фартука) для раздачи пищи			
6.	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

Выводы:

Гигиенический журнал (сотрудники кухни)

№	Дата	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Подпись сотрудника об отсут. призн. ин. заб. у сотр. и членов семьи	Подпись сотр. об отс. Забол. Верх. Дых. путей и гнойн. забол.	Результат осмотра мед. раб.	Подпись мед. Раб.
1.							
2.							

Приложение 24

Журнал учета дезинфекции и дератизации ГБДОУ детского сада № 4 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга

Начат _____

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

приложение 25

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

Приложение 26

**Журнал
мониторинга по принципам ХАССП
ГБДОУ детский сад № 4**

Приложение 27

**Журнал учета медицинского осмотра
ГБДОУ детский сад № 4**

Начат _____

Дата внесения записи _____

Ф.И.О. сотрудника	должность	Дата прохождения	Дата следующего медосмотра	Гигиеническое обучение	Исследования в СЭС
/год рождения		медосмотр	ФЛГ	прошли	следующие