

# **Программа производственного контроля основанная на принципах ХАССП**

г. Екатеринбург

«09» января 2018г.

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение - Детский сад № 326**

Утверждаю: \_\_\_\_\_ Заведующий Новикова Ирина Анатольевна

г. Екатеринбург 2018 год

## Содержание

<b>1</b>	<b>Введение</b>	<b>3</b>
1.1	Цели и задачи	3
1.2	Краткая характеристика предприятия	4
1.3	Термины и определения	6
1.4	Область распространения программы	7
<b>2</b>	<b>Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>Организационная структура предприятия</b>	<b>9</b>
<b>4</b>	<b>Приказ о формировании рабочей группы осуществляющей производственный контроль</b>	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>Перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение настоящей программы</b>	<b>11</b>
<b>6</b>	<b>Ответственность руководства</b>	<b>12</b>
6.1	Обязательства руководства	12
6.2	Обмен информацией	13
6.3	Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них	14
<b>7</b>	<b>Организация проведения производственного контроля</b>	<b>15</b>
7.1	Входной контроль сырья и материалов	15
7.2	Санитарный контроль производства	15
7.3	Операционный контроль	15
7.4	Приемочный контроль	15
7.5	Летучий контроль	15
7.6	Периодичность исследований и нормативные показатели при контроле санитарного состояния	15
7.7	Контроль качества готовой продукции	15
<b>8</b>	<b>Планово-предупреждающие действия</b>	<b>16</b>
8.1	Техническое обслуживание и ремонт оборудования	16
8.2	Поверка средств измерения	16
8.3	Мойка инвентаря и дезинфекция технологического оборудования	16
8.4	Уборка помещений, территории предприятия	16
8.5	Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми	16
8.6	Личная гигиена и здоровье персонала	16
8.7	Обучение персонала	16
8.8	Прием посетителей	16
8.9	Сбор, хранение и удаление отходов	16
<b>9</b>	<b>Информация о продукции и производстве</b>	<b>17</b>
9.1	Информация о продукции	17
9.1.1	Характеристика сырья, ингредиентов	17
9.1.2	Характеристика продукции	17
9.2	Информация о производстве	17
9.2.1	Схема территории предприятия	17
9.2.2	Схема производственных участков	17
9.2.3	Блок-схемы технологических процессов	17
<b>10</b>	<b>Анализ опасных факторов</b>	<b>18</b>
<b>11</b>	<b>Определение критических контрольных точек</b>	<b>19</b>
<b>12</b>	<b>Управление несоответствующей продукцией</b>	<b>20</b>
<b>13</b>	<b>Внутренние проверки</b>	<b>21</b>
<b>14</b>	<b>Прослеживаемость</b>	<b>23</b>
<b>15</b>	<b>Рекомендации, требования, примеры журналов</b>	<b>24</b>

## **1. Введение**

### **1.1 Цели и задачи**

Основными целями осуществления производственного контроля являются обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в **МАДОУ детский сад № 326**, обеспечение качества и безопасности производимой пищевой продукции.

Основными задачами производственного контроля в **МАДОУ детский сад № 326**, являются обеспечение соблюдения Технического регламента «О безопасности пищевой продукции», и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предусмотренных действующим законодательством; предотвращение санитарных правонарушений на предприятии; предупреждение (профилактика) инфекционных заболеваний, в том числе острых кишечных инфекций, и неинфекционных заболеваний, в частности, пищевых отравлений, в частности:

- организация контроля за состоянием производственной и окружающей среды, в том числе при проведении лабораторных испытаний и исследований;
- организация производственного контроля за качеством и безопасностью сырья, ингредиентов, готовой продукции;
- организация контроля за соответствием стандартам и техническим условиям, требованиям нормативных документов выпускаемой пищевой продукции на всех этапах производства.

### **1.2 Краткая характеристика предприятия**

**Наименование предприятия: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение - Детский сад № 326**

**Заведующий: Новикова Ирина Анатольевна**

**телефон: +7- 343-218-35-08**

**Юридический адрес: 620073, г.Екатеринбург, ул.Крестинского, 39А**

**Вид деятельности: Дошкольное образовательное учреждение с собственным пищеблоком полного цикла производства продуктов питания для детей: первых, вторых блюд, салатов, выпечки, напитков.**

**Количество работающих: 35 человек.**

**Режим работы: 5 дневная рабочая неделя с 6.00 до 17.00**

**Характеристика объекта: Предприятие МАДОУ - Детский сад № 326, согласно выполняемому виду деятельности характеризуется как дошкольное образовательное учреждение с собственным пищеблоком производящим: первые, вторые блюда, салаты, выпечку, напитки.**

Территория предприятия огорожена, имеет один въезд подъездной путь заасфальтирован, территория благоустроена, металлический контейнер для сбора мусора установлен на асфальтированной площадке за территорией предприятия.

Характер технологического процесса – периодический.

Информация об организации питьевого и технического водоснабжения

Вода, идущая на хозяйственно-бытовые нужды – централизованного водоснабжения договор № 1756 от 22.12.2017г. с ЕМУП водопроводно- канализационное хозяйство.

Для приготовления используется подготовленная вода. Договор на обслуживание системы по доочистке воды № 169 от 01.01.2018г. с ООО «Осмос»

Канализование – централизованное.

Информация о теплоснабжении и горячем водоснабжении – помещение МАДОУ - Детский сад № 326 отапливается: централизованное отопление и горячее водоснабжение по договору № 41082/2018 от 09.01.2018г. с ПАО «Т Плюс».

Освещение. Естественное и искусственное общее.

Информация о санитарной ситуации на объекте. Декретированный контингент на предприятии составляет 35 человек.

Против дифтерии лица декретированной группы прививаются в полном объеме.

Флюорографическое обследование на туберкулез декретированной группе проводится в полном объеме (1 раз в год).

Последний периодический медицинский осмотр сотрудников был организован в апреле 2018г.

Договор на проведение медицинских осмотров № 1212-01/130218 с ООО «ЦМП».

Профессиональная заболеваемость за последние три года не регистрировалась.

В процессе производства образуются отходы, работа по обращению с которыми производится с учетом материалов обоснования деятельности по сбору, использованию, транспортировке, размещению опасных отходов, разработанных в установленном порядке.

Санитарный день – каждая пятница без закрытия.

Здание эксплуатируется с 2007 года, капитальный ремонт НЕТ, текущий ремонт 2017г.

### 1.3 Термины и определения

**Производственный контроль** – контроль, обеспечиваемый производителем товаров, работ и услуг за соблюдением требований санитарного законодательства, и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленный на сохранение жизни и здоровья людей, окружающей среды при производстве пищевой продукции.

**Входной контроль** – контроль продукции поставщика, поступившей к потребителю и предназначенной для использования при изготовлении пищевой продукции.

**Технологический контроль** – контроль технологических параметров производства готовой продукции в ходе ее изготовления.

**Инспекционный контроль** – контроль, осуществляемый уполномоченными органами с целью соблюдения требований санитарных норм, правил и стандартов.

**Периодичность контроля** – частота проведения контроля, определяемая программой производственного контроля.

**Объем контроля** – объем необходимых обследований, исследований, испытаний, экспертиз для оценки безопасности продукции, условий ее производства, хранения, транспортировки и реализации.

**Объекты контроля** – производственные, общественные помещения, здания, технологическое оборудование, все этапы технологического процесса, сырье, вспомогательные материалы, готовая продукция, а также условия хранения, транспортировки и реализации продукции.

**Контрольные испытания** – испытания, проводимые для контроля качества и безопасности объекта.

**ХАССП (НАССР)** – методика обеспечения безопасности пищевой продукции по критическим контрольным точкам.

**Контрольная критическая точка** – сырье, место нахождения, технологическая операция, процедура или процесс, представляющие потенциальную опасность или риск для здоровья человека и среды его обитания.

**Регистрация информации** – проведение работ по фиксированию, накоплению и хранению информации.

**Программа производственного контроля** – документ, содержащий перечень гигиенически значимых факторов и показателей, приоритетных для данного хозяйствующего субъекта и вырабатываемой им продукции, определяющий конкретные меры по осуществлению производственного контроля в каждой конкретной критической точке, а также перечень мероприятий, обеспечивающих контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профи-

лактических) мероприятий в процессе производства, хранения, реализации пищевой продукции и периодичность проведения этих мероприятий.

**Технический регламент** – документ, устанавливающий обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, в том числе процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации).

#### 1.4 Область распространения программы

Программа производственного контроля распространяется на весь ассортимент выпускаемой продукции, который включает:

№ п/п	Наименование продукции	
1	Первые, вторые блюда, салаты, выпечка, напитки.	Технико-технологические карты предприятия

К основным технологическим процессам, на которые распространяется программа, относятся: прием сырья, приготовление; хранение сырья; реализация.

К обеспечивающим процессам, на которые распространяется программа, относятся входной контроль, контроль параметров технологических процессов, контроль качества готовой продукции, техническое обслуживание и ремонт оборудования, проверка средств измерения, мойка инвентаря и дезинфекция технологического оборудования, уборка помещений, территории предприятия, мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми, обеспечение личной гигиены и здоровья персонала, обучение персонала, сбор, хранение и удаление отходов.

## 2. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции

Приоритетной целью **МАДОУ - Детский сад № 326** является приготовление безопасной пищевой продукции.

В соответствии с этой целью была сформирована политика в области безопасности пищевой продукции, основная цель которой – обеспечение выпуска безопасной пищевой продукции, так как мы заботимся о здоровье своих воспитанников, поэтому стремимся к самым высоким стандартам при производстве и реализации пищевой продукции.

Политика **МАДОУ - Детский сад № 326** в области обеспечения выпуска безопасности пищевой продукции заключается в следующем:

- обеспечивать производство только безопасным сырьем от надежных поставщиков;
- осуществлять постоянный контроль технологических процессов;
- обеспечивать высочайший уровень санитарных условий производственных помещений, оборудования и личной гигиены работников;
- привлекать к работе квалифицированный и компетентный персонал, способный обеспечить производство безопасной продукции;
- контролировать соблюдение производственной, технологической и санитарной дисциплины всеми работниками;
- проводить регулярное обучение работников и повышать их квалификацию в области безопасности пищевой продукции;

- использовать точное измерительное оборудование;
- принимать решения только на основе анализа фактических данных.

### **3. Организационная структура предприятия**

Организационная структура предприятия линейного типа.

В составе высшего звена управления находится руководитель предприятия.

В его подчинении находятся руководители подразделений предприятия.

Организационная структура предприятия в графическом виде приведена в приложении 3.1.

### **4. Приказ о формировании рабочей группы осуществляющей производственный контроль**

Для разработки и выполнения программы производственного контроля была создана специальная рабочая группа, на которую возложена ответственность за разработку, внедрение и поддержание программы производственного контроля в рабочем состоянии.

С целью обеспечения эффективной работы состав рабочей группы был подобран так, чтобы входящие в рабочую группу ответственные лица в совокупности обладали достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, нормативных и технических документов на продукцию, технологии изготовления различных групп продукции.

Приказ о формировании рабочей группы приведен в приложении 4.1.

### **5. Перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение настоящей программы**

С целью эффективного исполнения положений настоящей программы определен перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение программы.

Информация приведена в приложении 5.1.

## **6 Ответственность руководства**

### **6.1 Обязательства руководства**

Ответственность за организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением Технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и выполнением санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий в **МАДОУ - Детский сад № 326** возложена на следующих сотрудников:

#### **Заведующий:**

- финансирование мероприятий по осуществлению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля;

- наличие официально изданных технических регламентов, методов и методик контроля факторов среды обитания, производственной среды в соответствии с профилем осуществляемой деятельности;

- качество и безопасность выпускаемой продукции для потребителя в соответствии с действующей утвержденной нормативной, технической документацией и гигиеническими требованиями;
- организацию проведения гигиенического обучения и аттестацию работников предприятия, участвующих в производственном контроле;
- отстранение от работы лиц, не прошедших своевременно профилактические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию с учетом профиля осуществляемой деятельности;
- информирование территориального Центра Госсанэпиднадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил и технических регламентов.

**Зам. зав. по АХЧ:**

- своевременное принятие мер по результатам производственного контроля, в том числе лабораторных исследований и измерений; в случае выявления нарушений санитарных правил или невозможности их выполнения приостанавливает осуществление деятельности;
- осуществление статистического наблюдения в области обеспечения на объекте санитарно-эпидемиологического благополучия с последующим представлением данных для ведения мониторинга учреждениями госсанэпидслужбы;
- осуществление мер профилактики заболеваний и отравлений в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте согласно санитарным правилам и предписаниям должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- организацию проведения гигиенического обучения и аттестацию работников предприятия, участвующих в производственном контроле;

## **6.2 Обмен информацией**

При возникновении аварийных ситуаций руководство предприятия обеспечивает своевременный обмен информацией – внутренний (подразделения предприятия) и внешний (население, органы самоуправления, органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля).

Перечень ситуаций подлежащих обязательному информированию.

1. Пожар.
2. Остановка предприятия.
3. Разрушение зданий и сооружений.
4. Аварийные ситуации на наружных и внутренних сетях водоснабжения и канализации.
5. Аварийные ситуации на наружных и внутренних сетях энергообеспечения.
6. Разрушение и повреждение (разрывы) сосудов, работающих под давлением, трубопроводов горячей воды.
7. Неисправность холодильного и технологического оборудования.
8. Нестандартные результаты исследований продукции, воды, смывов, замеров физических факторов, полученные при выполнении программы производственного контроля.
9. Выпуск недоброкачественной продукции по органолептическим, микробиологическим и химическим показателям.
10. Пришедшие в негодность продукты питания, имеющие эпидемиологическое значение (продукция без маркировки, с истекшими сроками годности, с нарушенной целостностью упаковки).
11. Отсутствие моющих и дезинфицирующих средств.



12. Наличие в коллективе больного с инфекционными заболеваниями, без медицинского осмотра.

13. Отсутствие гигиенического обучения.

### **6.3 Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них**

Готовность в **МАДОУ - Детский сад № 326** к чрезвычайным ситуациям определена в виде схемы информации населения и организаций в связи с аварийными ситуациями, связанными с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населению, ситуаций.

Схема приведена в приложении 6.1.

## **7 Организация проведения производственного контроля**

Производственный контроль в **МАДОУ - Детский сад № 326** включает организацию и проведение мероприятий по входному контролю сырья; санитарный контроль производства; операционный контроль технологических процессов производства продукции; приемочный контроль готовой продукции; летучий контроль.

### **7.1 Входной контроль сырья и материалов**

Перечень мероприятий по организации входного контроля сырья и ингредиентов приведен в приложении 7.1.

### **7.2 Санитарный контроль производства**

Перечень мероприятий по организации санитарного контроля производства приведен в приложении 7.2.

### **7.3 Операционный контроль**

Перечень мероприятий по организации операционного контроля приведен в приложении 7.3.

### **7.4 Приемочный контроль**

Перечень мероприятий по организации приемочного контроля готовой продукции приведен в приложении 7.4.

### **7.5 Летучий контроль**

Перечень мероприятий по организации летучего контроля приведен в приложении 7.5.

### **7.6. Периодичность исследований**

Перечень мероприятий по организации периодичности исследований приведен в приложении 7.6.

### **7.7 Контроль качества готовой продукции**

Перечень мероприятий по организации контроля качества готовой продукции приведен в приложении 7.7.

## **8. Планово-предупреждающие действия**

### **8.1 Техническое обслуживание и ремонт оборудования**

Техническое обслуживание оборудования на предприятии осуществляется по договору №18326 от 29.12.2017г. с ООО «Сервис».

Периодичность (1 раз в месяц) – согласно графику планово-предупредительного ремонта (ППР).

По итогам обслуживания осуществляются записи в соответствующем журнале. Документация находится у сотрудников, ответственных за процесс.

### **8.2 Поверка средств измерения**

Весовое и измерительное оборудование проходит поверку централизованно.

Дата последней проверки 11.09.2017г.

Документация находится у сотрудников, ответственных за процесс.

### **8.3 Мойка инвентаря и дезинфекция технологического оборудования**

Периодичность санитарной обработки оборудования и инвентаря установлена утвержденным графиком.

Порядок проведения мойки и дезинфекции регламентирован в соответствующих инструкциях.

Результаты зафиксированы в виде записей в журнале мойки оборудования и инвентаря, журнале приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

Документация находится у сотрудников, ответственных за процесс. (График)

### **8.4 Уборка помещений, территории предприятия**

Уборку помещений осуществляют (ежедневно) с периодичностью, установленной утвержденным графиком.

Порядок проведения уборки регламентирован в соответствующих инструкциях.

Документация находится у сотрудников, ответственных за процесс.

### **8.5 Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми**

Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми осуществляют сотрудники сторонней организации по договору № 5625 с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

В профилактических целях — 1 раз в месяц; по мере необходимости.

Документация находится у сотрудников, ответственных за процесс.

### **8.6 Личная гигиена и здоровье персонала**

Все сотрудники на предприятии проходят ежегодный медицинский осмотр, флюорографическое обследование и санитарно-гигиеническое обучение. Медицинские книжки с отметками о пройденном медосмотре, флюорографическом обследовании и курсе гигиенического обучения хранятся на предприятии.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н от 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала.

Ежедневные осмотры сотрудников проводят – медицинская сестра) – результаты заносятся в журнал Здоровья сотрудников.

### **8.7 Обучение персонала**

На предприятии осуществляется ежегодное профилактическое обучение персонала по программе санитарного минимума.

### **8.8 Прием посетителей**

Для того чтобы избежать случайного или преднамеренного попадания опасных факторов в сырье или продукцию, источником которых может стать посетитель, на предприятии действует инструкция по приему посетителей (приложение 8.1).

### **8.9 Сбор, хранение и удаление отходов и люминесцентных ламп**

Вывоз мусора осуществляется согласно графика по договору с ТСЖ «Родонит-98».

Утилизация люминесцентных ламп по договору с ООО «НОВ-Экология». Документация находится у сотрудников, ответственных за процесс.

## **9 Информация о продукции и производстве**

### **9.1 Информация о продукции**

#### **9.1.1 Характеристика сырья**

Информация о сырье применяемом для изготовления готовой продукции, приведена в Журнале бракеража поступающей продукции.

Документация находится у сотрудника, ответственного за процесс входного контроля. (Кладовщик)

#### **9.1.2 Характеристика продукции**

Характеристика готовой продукции изготавливаемой на предприятии приведена в Техничко-Технологических Картах, согласно которым изготавливается продукция.

### **9.2 Информация о производстве**

#### **9.2.1 Схема производственных участков**

На схеме производственных участков также выполнены условные обозначения показывающие потоки движения чистой и грязной тары, отходов.

На схеме выделена чистая зона.

Выполнена нумерация производственных помещений с расшифровкой.

Посуда для приема пищи храниться в буфетных из расчета количества воспитанников в каждой группе.

Грязная посуда моется младшими воспитателями в оборудованных буфетных при каждой группе.

Схема производственных участков предприятия приведена в приложении 9.1.

#### **9.2.3 Блок-схемы технологических процессов**

Блок-схема – схематичное поэтапное изображение технологического процесса.

В соответствии с изготавливаемым ассортиментом продукции определена одна блок-схема производства продукции.

Блок-схема технологических процессов производства продукции изготавливаемой на предприятии приведена в приложении 9.3.

## **10 Анализ опасных факторов**

Целью данного этапа является определение перечня учитываемых опасных факторов, характерных для технологических процессов производства готовой продукции.

Для этого первоначально был составлен перечень потенциально опасных факторов, характерных для технологических процессов производства готовой продукции. При сборе информации о потенциальных опасных факторах были учтены все опасности, которые могут попасть с сырьем, водой, воздухом, упаковочными материалами, оборудованием, инвентарем и т. д., чтобы дать наиболее объективную оценку всех возможных опасностей.

Далее для упрощения документирования процедуры анализа все опасные факторы были разделены на три группы по видам – биологические опасные факторы (бактерии, вирусы, грибы, дрожжи), химические опасные факторы (токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, прочие химикаты), физические опасные факторы (любые посторонние предметы – металл, камни, стекло, пластик, бумага, ювелирные украшения и т. д.).

После сбора информации о потенциально опасных факторах был проведен анализ вероятности появления каждого вида опасного фактора и тяжести его последствий применительно к рассматриваемому технологическому процессу с целью выявления тех опасных факторов, которые следует учитывать. Для оценки вероятности появления опасного фактора и тяжести его последствий был использован метод «Диаграмма анализа рисков», заключающийся в балльной оценке вероятности появления опасного фактора и тяжести его последствий. По итогам анализа были выявлены опасные факторы, которые следует учитывать.

Результаты анализа опасных факторов были оформлены в виде таблицы с указанием вида опасного фактора, его влияния на организм человека, источника опасного фактора, вероятности появления и тяжести последствий.

Таблица приведена в приложении 10.1.

По итогам анализа выявлено, что учитывать следует опасности всех трех групп. Для уменьшения вероятности их появления в готовой продукции на предприятии осуществляются плано-предупреждающие мероприятия, характеристика которых приведена в разделе №8 данной программы.

По окончании анализа опасных факторов была проведена работа по определению критических контрольных точек.

## **11 Определение критических контрольных точек**

Для определения критических контрольных точек был проведен пооперационный анализ технологических процессов и выявлен контроль, который является критическим. К такому контролю относятся этапы технологического процесса, где происходит уничтожение опасностей и/или управление риском. Выявленные этапы являются критическими контрольными точками (ККТ).

Для выбора критических контрольных точек по каждому виду опасных факторов был использован алгоритм «Дерево принятия решений», предложенный в стандарте

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП». Были даны ответы на все вопросы «дерева» последовательно на каждом этапе каждого технологического процесса по каждому виду опасных факторов. Результаты определения ККТ оформлены в виде таблиц с указанием наименования технологической операции, вида учитываемых опасных факторов и результатов анализа. Таблицы приведены в приложении 11.1.

### **В результате проведенного анализа выявлено 4 ККТ.**

С целью эффективного управления опасностями для ККТ были определены контролируемые параметры и их предельные значения, разработаны процедуры мониторинга, корректирующие и предупреждающие действия, закреплены ответственные за проведение мониторинга и корректирующих действий. Результаты оформлены в виде рабочего листа ХАССП.

Рабочий лист ХАССП приведен в приложении 11.2.

### **12 Управление несоответствующей продукцией**

Мероприятия по управлению несоответствующей продукцией возникающей на всех этапах технологического процесса начиная от входного контроля поступающего сырья и материалов и заканчивая реализацией готовой продукции осуществляются согласно документированной схеме «Управление несоответствующей продукцией» (приложение 12.1).

### **13 Внутренние проверки**

С целью контроля соблюдения установленных в настоящей программе требований для выпуска качественной и безопасной продукции в организации проводятся внутренние проверки. Периодичность проверок – ежеквартально.

Чек-лист внутренней проверки приведен в приложении 13.1.

## 14 Прослеживаемость

Прослеживаемость сырья, ингредиентов, вспомогательных и упаковочных материалов обеспечивается действующими документами, перечень которых приведен в таблице 14.1.

Таблица 14.1 – Перечень документации обеспечивающей прослеживаемость

Этап технологического процесса	Документация обеспечивающая прослеживаемость
Прием сырья и материалов	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции; Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
Выдача сырья и материалов для производства	Журнал расхода продуктов питания
Производство	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
Реализация	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).

## 15. Рекомендации, требования, примеры журналов

### 15.1. Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков к СанПиН 2.4.1.3049-13

- **Кладовая** - стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости).
- **Овощной цех** - Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук.
- **Холодный цех** - Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук.
- **Горячий цех** - Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный)

шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук.

- **Моечная кухонной посуды** - Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.

#### 15.2. Требования к оборудованию:

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

- Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
- 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.
- Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
- 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) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.  
Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.  
Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.  
Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.
- Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.
- 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.

- Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
- В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.  
Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
- В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

- Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.  
Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:  
Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.  
Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.  
Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.
- При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.
- Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

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

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

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

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

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

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

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

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

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

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.
- Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.
- Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
- В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.
- Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

- При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

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

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

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

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

- Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

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

- Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
- Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

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

- При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:
  1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.  
Не допускается предварительное замачивание овощей.  
Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
  2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
  3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.  
Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
  4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
  5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
  6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
  7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.
- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.  
Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.  
В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.  
Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.
- Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
- Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

- В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.
- В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.  
Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.  
Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.  
При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминация. Искусственная С-витаминация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.  
Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.  
Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).  
Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.
- Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются.
- Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
  - использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 9;
  - изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холод-

ных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

- В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.  
Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.  
Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

#### **15.4. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей :**

##### *Мясо и мясопродукты:*

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

##### *Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:*

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

##### *Консервы:*

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

##### *Пищевые жиры:*

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

##### *Молоко и молочные продукты:*

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

##### *Яйца:*

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

*Кондитерские изделия:*

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

*Прочие продукты и блюда:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**2.** Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследова-



ний и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **15.7. Требования к соблюдению санитарных правил**

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

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

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

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

### 15.8. Общие формы применяемых журналов:

#### Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

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

#### Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	7	8	9

Примечание:  
Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

#### Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

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

## Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

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

## Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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

## Журнал учета дератизации.

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

## 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

## Журнал учета температуры и влажности в кладовой

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

## Журнал здоровья персонала

N п/п	Ф.И.О. работника	Долж- ность	Месяц/дни																					
			1	2	3	4	5	6	7	.	.	.												
1.																								
2.																								
3.																								

-----  
Примечание:

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

Условные обозначения:

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

## Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

		Месяц																											
		число	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																												
2.	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																												
3.	Нормы закладки сырой продукции																												
4.	Бракераж готовой																												

продукции																				
и																				
5. Соответствие технологии приготовления блюд																				
6. Нормы выдачи готовых блюд																				
7. Соблюдение режима выдачи пищи																				
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																				
9. Соблюдение графика генеральной уборки																				
Подпись ответственного																				

Ответственные лица:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Условные обозначения:

- не окрашенные ячейки - полностью соответствует требованиям;
- частично окрашенные ячейки - частично соответствует (небольшие нарушения);
- полностью окрашенные ячейки - не соответствует требованиям.

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

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