

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 8  
Колпинского района Санкт-Петербурга**

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом от 14.11.2023 № 144

Заведующий

В.И. Цветкова

**Программа**

**мероприятий за соблюдением санитарных правил и**

**проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)**

**мероприятий на основе принципов ХАССП**

**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**

**детский сад № 8 Колпинского района Санкт-Петербурга**

## 1. Общие положения

Настоящая Программа мероприятий за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП (далее – программа ХАССП) разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а также Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 8 Колпинского района Санкт-Петербурга (далее – ДОУ) и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации (приложение № 1), регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ДОУ с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

**Принцип 1.** Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья 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.** Установление системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

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

**Принцип 6.** Установление 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 ДОУ является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

– **Задачи** системы управления безопасностью производства продукции:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;
- осуществление контроля за ведением учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- контроль за организацией и прохождением медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

## **2. Состав программы мероприятий на основе принципов ХАССП**

Программа мероприятий с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

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

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

3.1. Пищеблок ДООУ оснащен необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

- Перечень оборудования производственных и складских помещений пищеблока (приложение № 2);
- Перечень имеющегося технологического оборудования (приложение № 3);
- План-схема пищеблока ДООУ (приложение № 4).
- План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения ДООУ оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

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

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород, допускается использование съёмной доски.

- 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);

- посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах;

- 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;

- для обеззараживания воздуха в пищеблоке используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха (приложение № 5)

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно проводится проверка холодильного, технологического и вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в ДООУ.

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

3.6. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

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

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

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

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

3.11. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей посуды, в промаркированной емкости с крышкой. Допускается использование сухожарового шкафа.

3.12. 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.

3.13. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием 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 в первой ванне с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй ванне - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают на решетчатых полках, стеллажах. 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. Если установлены посудомоечные машины, то моют посуду при 90°С.

3.15. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей посуды, в промаркированной емкости с крышкой. Допускается использование сухожарового шкафа.

3.16. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых помещениях после каждого использования моют горячей водой, используя предназначенные для мытья моющие средства и ветошь. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Ветошь для протирания столов после

использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

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

3.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

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

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, 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 кладовщик. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов», журнал хранится в течение года (приложение № 6).

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

4.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение № 7), который хранится в течение года.

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

4.4. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, контроль соблюдения температурного режима в складских помещениях осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение № 8).

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

емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило. 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; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

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

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

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

4.9. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.10. 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  $4 \pm 2$  °С. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется протирочная машина. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

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

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

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

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

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

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

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

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

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

4.15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

– 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.

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

– 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).

– 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.

– Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

– Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и



выдержать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

4.16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

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

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

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

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

4.21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» (приложения № 9). Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (приложение № 10) разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты 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.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в (приложении № 11);
- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек 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.

4.24. В ДОУ 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.

- кипячение осуществляется на плите;
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
- время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме;

В летний период организации питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится помощниками воспитателя на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей.

Наличие кипяченой воды в группе обеспечивает помощник воспитателя.

Контроль за соблюдением питьевого режима осуществляется медицинским работником.

## **5. Порядок организации и проведения мероприятий на основе принципов ХАССП**

Выделяются следующие виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, существует следующий перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

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

### Биологические опасности

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

### Химические опасности

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

### Физические опасности

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

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

Приемка сырья – проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, (документальная и органолептическая), а также условий хранения и использования.

- Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую ДООУ и последующей передаче на пищеблок (блок-схема технологических процессов (приложение № 12).

- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДООУ (приложение № 13).

Хранение поступающего пищевого сырья - осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с соблюдением условий хранения, контроля температуры и влажности в складских помещениях.

Обработки и переработка, термообработка. Процесс приготовления пищевой продукции в ДООУ основывается на разработанном 10-дневном меню и технологических картах, утвержденных заведующим ДООУ, выполненных по сборникам рецептов.

горячие блюда (супы, соусы, напитки) – температура приготовления свыше 100°C, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, составляет от 2 ч до 3,5 ч.

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

Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в ДООУ не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (приложение № 14). Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

5.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд проводят по органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технологических картах к 10-дневному меню, 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. 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; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

– у мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень

готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

#### 5.4. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года. Система контроля и анализа риска критических контрольных точек разработана (приложение № 15).

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

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

5.5. Порядок действий в случае отклонения температурного режима и относительной влажности воздуха от установленных предельных значений.

При нарушении температурного режима и относительной влажности воздуха сырьё утилизируют. При соответствии установленных предельных значений сырьё отправляют на термообработку.

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

5.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции

- Лабораторный контроль (Экспертное заключение и протоколы лабораторных исследований);
- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции.

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

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

- Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
- График генеральной уборки пищеблока (приложение № 16);
- Журнал учета текущих и генеральных уборок (приложение № 17).

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

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

- Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя проведенный косметический ремонт помещений с восстановлением щелей (дыр) в стенах и полах, технические отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
- Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
- Обслуживание ДООУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

## **6. Санитарно-эпидемиологическая безопасность**

Мероприятиями на основе принципов ХАССП является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников образовательного процесса ДООУ, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. (приложение № 18).

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

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов, воздействию неблагоприятного микроклимата, воздействию химических веществ и др.

Программа мероприятий включает:

- наличие в ДООУ Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011), санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью;
- осуществление исследований и испытаний, в т.ч. лабораторных: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации;
- организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- своевременное информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- номенклатура, объем, периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на

здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке;

- производственный контроль качества пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой производственного контроля на основе принципов ХАССП;

- необходимые изменения, дополнения вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях;

- ответственность за организацию и проведение данных мероприятий несет заведующий ДООУ и лицо, назначенное по приказу.

### **7. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

Работники ДООУ в обязательном порядке проходят медицинские осмотры и профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию в соответствии с приказами:

- Список должностей работников ДООУ, подлежащих медицинским осмотрам в соответствии с приказом МЗ РФ № 29-н от 28.01.2021 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников» (приложение № 19);

- Периодичность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников ДООУ, согласно приказу МЗ РФ № 229 от 29.06.00 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» (приложение № 20).

### **8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения**

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;

- Неисправность сетей водоснабжения;

- Неисправность сетей канализации;

- Неисправность холодильного оборудования и т.д.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

- Утилизация пищевых отходов;

- Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции;

- Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности;

- Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора;

- Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала;

- Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала ДООУ и т.д.

## 9. Выполнение принципов ХАССП

Заведующий ДОУ приказом назначает действующую группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии, а также за качество выпускаемой пищевой продукции (приложение № 21).

Члены группы ХАССП 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.

В составе группы ХАССП должны быть координатор, секретарь, члены рабочей группы, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

В обязанности координатора входит:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- доводит до исполнителей решения группы.

В обязанности секретаря входит:

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

## 10. Документация программы ХАССП

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

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация);
- информацию о производстве (план-схема пищеблока);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
  - рабочие листы ХАССП;
  - процедуры мониторинга;
  - процедуры проведения корректирующих действий;
  - программу внутренней проверки системы ХАССП; информация о продукции (технические условия, стандарты организации, технологические инструкции, рецептуры);
  - документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность на используемое при производстве пищевого продукта сырье;
  - этикетки (потребительская, тарная), товарные ярлыки, листы-вкладыши на вырабатываемую продукцию (для оценки маркировки продукции);
  - протоколы лабораторных испытаний продовольственного сырья и пищевых продуктов, проводимые в рамках производственного контроля;

- информация о производстве, в т.ч. блок-схема производства, перечень технологического оборудования с указанием марок, документы на оборудование, ассортимент вырабатываемой продукции;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбора критических контрольных точек и определения критических пределов;
- планы, рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга (протокол выбора ККТ, журналы, листы контроля за ККТ);
- программа внутренней проверки системы ХАССП;
- акты или отчеты внутренней проверки системы ХАССП;
- план корректирующих и предупреждающих действий;
- перечень регистрационно-учетной документации.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температуры холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях;
- Журнал учета включения бактерицидной лампы;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Личные медицинские книжки каждого работника;
- Экспертные заключения отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.);
- Акты проведения дезинфекции и дератизации;
- Журнал учета текущих и генеральных уборок;
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП;
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции;
- Таблица анализов рисков;
- План работы рабочей группы;
- Рабочие листы;
- Система контроля и анализ риска критических контрольных точек.



## Перечень нормативно-правовых документов

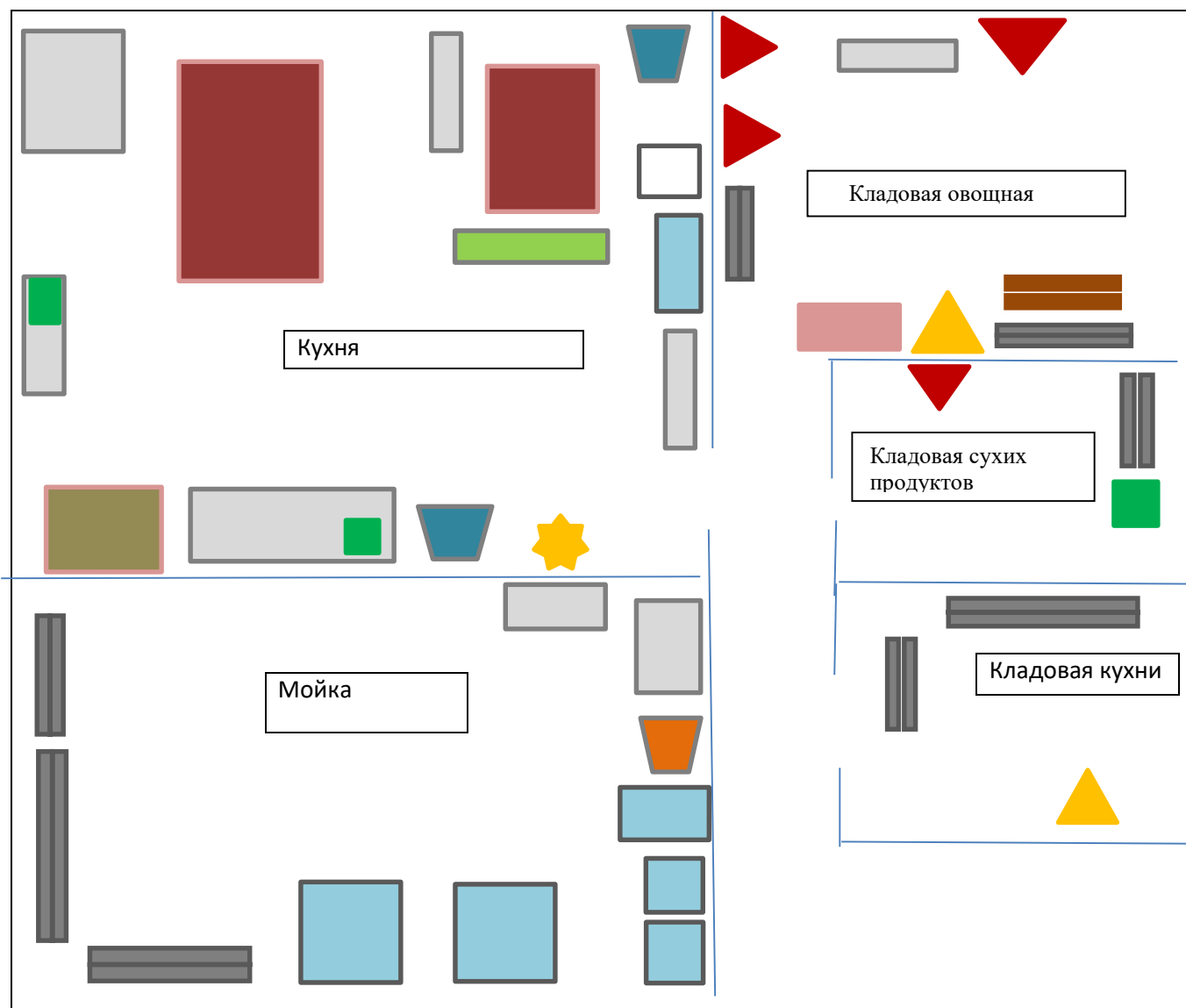
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст. 11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40);
- Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (ст. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40);
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - 29);
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151);
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115);
- 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»;
- Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12);
- 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»;
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ТР ТС 007/2011, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1 – 5; ст.8 - 13);
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек» ТР ТС 008/2011, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1 - 7);
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции» ТР ТС 025/2012, утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 г № 32 (ст. 1-8);
- Федеральный Закон № 2 от 09.01.96 «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»;
- Федеральный Закон №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ МЗ РФ № 29н от 28.01.2021 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»
- Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
- СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.2722-10 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»;
- СанПиН 2.3. 2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СП 3.5. 1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»; СП 3.1.7.2616-10«Профилактика сальмонеллеза»; СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41);
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);
- СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3);
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2);
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.-9.13);
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2;
- СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3);
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5);
- СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 – 3;
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3);
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2);
- СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2;
- СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8;
- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3);
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3);
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7);
- СанПиН 2.1.3684-21 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
  - приказ Минздрава РФ № 125- н от 21.03.2014г «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 от 16.08.2011г №769;
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011 №881;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.




## Перечень оборудования производственных и складских помещений пищеблока

Наименование помещения	Оборудование
Овощная кладовая	Стеллажи, подтоварники, холодильники
Кладовая сухих продуктов	Стеллажи, весы, гигрометр психрометрический, шкаф холодильный
Холодный цех (мясорыбный цех)	Производственные столы, весы, электромясорубка, овощерезка, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы, электрические плиты, весы, жарочный шкаф

## План-схема пищеблока



### Условные обозначения:

-  Ванна/мойка
-  Раковина для мытья рук
-  Холодильник бытовой



Холодильный шкаф



Электроплита с духовым шкафом



Стол производственный



Стол раздаточный



Весы напольные



Весы настольные



Стеллаж



Подтоварник



Мясорубка



Рециркулятор



Картофелечистка



Жарочный шкаф

**Журнал регистрации и контроля  
ультрафиолетовой бактерицидной установки**

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

## Приложение № 7

**Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов**

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Кол-во поступившего продукта (в кг, литрах, шт.)	№ документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Прим.

## Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

## Приложение № 9

## Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

## Приложение № 10

## Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наимено вание готового блюда	Результаты органолептич еской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Результаты взвешивани я порционны х блюд	Примечание

## Приложение № 11

## Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

Система оценки бракеража готовой пищевой продукции:

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

«4» - 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);

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

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

## Перечень

пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

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



приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 13

Блок-схема технологических процессов

Приложение № 14

### Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОО

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

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

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

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

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

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

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

## График выдачи пищи на группы

Возрастная группа	Завтрак	II завтрак	Обед	Полдник
Выдача питания производится согласно действующим санитарным нормам и правилам.				

## Система контроля и анализ риска критических контрольных точек

Стадии контроля	Оценка риска и источники её предупреждения	Контроль за критическими контрольными точками	Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ	Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле
Формирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи.	Использование при составлении меню СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ.	График приёма пищи по группам, утверждённым заведующим ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнала бракеража готовой продукции. Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённым договорам	Пересмотр действующего меню, его корректировка, Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.
Получение сырья для приготовления	Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в ДОУ	Контроль за соблюдением на стадии получения - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 2, - ТР ТС «022/2011» Пищевая продукция в части её маркировки», -ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции.	Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение сотрудников п/блока или ответственного лица за приёмку продуктов.
Хранение сырья в условиях охлаждения (холодильные установки)	При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития	Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок	Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой	Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания.

	патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений.	термометрами по измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования.	в журнале генеральных уборок на пищеблоке.	
Хранение сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов.	При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной уборки создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.	Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях.	Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, отдельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений.	Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, психрометров). Возврат поставщикам поступившего сырья с признаками порчи.
Первичная обработка сырья (мясо, курица, рыба)	На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.	Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды.	Наличие на рабочем месте в холодном цехе инструкции по обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению пищевой продукции соблюдение правил личной гигиены.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).	В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки. При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых	Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню.	Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих
Технологический процесс по приготовлению готовых блюд.	Высокая степень риска - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально-опасным для здоровья, может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений.	Наличие технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование.	Обеспечение постоянного медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов.	Проведение Совета по питанию. Контроль за закладкой продуктов и правильностью приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического оборудования.
Хранение готовой продукции на линии раздачи.	При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение патогенной микрофлоры.	Контроль за температурой блюд во время раздачи. Использование спецодежды для раздачи и одноразовых перчаток.	Реализация готового питания не более 2-х часов с момента приготовления, использование чистой столовой посуды.	Санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.
Обработка кухонной и столовой посуды.	Нарушение режима мытья посуды способствует	Контроль за температурным режимом воды в моечных ваннах,	Проведение производственного лабораторного контроля .	Проведение генеральной уборки в моечном цеху, проведение

	размножению бактерий группы кишечной палочки.	за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств.		повторного инструктажа с работниками пищеблока о правилах мытья посуды ручным способом.
--	---	---	--	---

Приложение № 17

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник	Горячий цех
Вторник	Холодный цех
Среда	Овощной цех
Четверг	Подсобные помещения (раздевалка, тамбуры)
Пятница	Кладовые

Приложение № 18

Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в ДОУ

Объекты контроля
Санитарное состояние
Выполнение режимов питания, соблюдение графика выдачи на группы
График генеральной уборки (ведение журнала)
Маркировка ножей, досок, и их состояние
Наличие моющих средств и дезинфицирующих средств
Наличие инструкций по режиму мытья посуды
Содержание ветоши, ее наличие и чистота
Поточность технологических процессов
Обработка яиц (место, средство, инструкция)
Правильность закладки продуктов
Отбор суточных проб (инструкция, хранение)
Соблюдение норм выдачи пищи
Качество поставляемых продуктов
Соответствие ассортимента поставляемых продуктов
Сроки хранения продуктов
Соблюдение технологии приготовления
Выполнение натуральных норм
Наличие недопустимых предметов
Правильность сбора и хранения отходов
Личная гигиена (украшения, головные уборы)

Перечень должностей работников ДОУ,  
подлежащих медицинским осмотрам и их периодичность

Должность	Периодичность
Весь персонал учреждения один раз в календарный год	1 раз в год

## Приложение № 20

Периодичность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников ДОУ

	При устройстве на работу
Проведение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц	1 раз в год (сотрудники, связанные с приготовлением и раздачей пищи), остальные сотрудники 1 раз в 2 года

## Приложении № 21

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

ПРИКАЗ

от \_\_\_\_\_

№ \_\_\_\_\_

О создании постоянно действующей группы ХАССП

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) п р и к а з ы в а ю :

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП в следующем составе:
  - Координатор:
  - Секретарь:
  - Члены группы:
2. Поручить координатору постоянно действующей группы ХАССП:
  - распределить функции и задачи постоянно действующей группы ХАССП;
  - координировать деятельность рабочей группы;
  - отчитываться о работе действующей группы ХАССП заведующему ДОУ.
3. Поручить постоянно действующей группы ХАССП:
  - провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
  - определить критические точки контроля (далее - КТК) и установить их критические пределы;
  - установить систему мониторинга контроля КТК и проводить корректирующие действия, если мониторинг показывает, что КТК не находится под контролем;

– организовать контроль выполнения требований системы ХАССП, проводить внутренние проверки;

– разработать соответствующую документацию, своевременно актуализировать в соответствии действующим законодательством.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Приложение № 22

#### Политика ДОУ в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции;

2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла;

3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции;

4. Повышение эффективности пользования ресурсов;

5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП;

6. Предоставление потребителю воспитанникам, родителям (законным представителям), контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

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

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции;

2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции;

3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции;

4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи;

5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции;

6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Администрация 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 потребителей ДОУ.

## Гигиенический журнал (сотрудники)

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