

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ - РЯЗАНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН РЯЗАНСКОЙ
ОБЛАСТИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОСЕЛКОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
РЯЗАНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Юридический адрес: 390508 Рязанская область, Рязанский район, п. Новосёлки, ул. Молодежная д1.
Тел/факс: (4912) 26-26-18, e-mail: ds.novoselki@ryazangov.ru

УТВЕРЖДЕНО:

И.О. заведующей МБДОУ
«Новоселковский детский сад»
(наименование дошкольного образовательного учреждения)
И.А. Алешина
подпись / расшифровка подписи



Приказ № 2-17 от 25.02.2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ
ПРИНЦИПОВ ХАССП

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Новоселковский детский сад
муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.364-8-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами, согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ Новоселковский детский сад (далее — Учреждения) 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.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

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, 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте

2.3. Настоящей части, от установленных предельных значений;

2.8. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2.9. периодичность проведения уборки,

мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 2.1 .Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется.

Приложение 2.2. План-схема пищеблока МБДОУ Новоселковский детский сад

План - схемы представлены с целью наглядного представления обеспечения МБДОУ Новоселковский детский сад оборудованием в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20

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

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.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень",
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека; _
- 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 выделения 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 проверок.

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.

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

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 детской 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-гнздных 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 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 приёма 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.

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ Новоселковский детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

Приложение 3. 1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Приложение 3.2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

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 (Приложение 4.1.), 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 раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной раствором столового уксуса.
 - Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях;
 - квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.
 - Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

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 +1-2 °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 включить не менее 2 мясорубок для раздельного 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 на пароконвекторе (при его наличии). При приготовлении блюд не применяется жарка,

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение 5), 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 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 +1-2 °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 мясорыбного 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 - 2⁰/4 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.

4.13, 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:

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 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.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4+1- 2 °С.

4.16.7, 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 10⁰/0 растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +1- 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 $4 \pm 1 - 2$ °C.

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.

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

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

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °C (для компота) и 35 °C (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 (Приложения 6), который хранится один год.

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

Приложения 7.1. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Приложения 7.2. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (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.

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 $+2 - +6$ °C. 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 8; изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

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

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.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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.

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 и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение 10.1. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую ДООУ и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 10.2. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.

Приложение 10.3. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение 10.2.) и не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 8 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

Хранение поступающего пищевого сырья - осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 4.1, 4.2).

Обработки и переработка, термообработка - при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДООУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и

технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100⁰ С, время приготовления за висит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100⁰ С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

Условия хранения салатов при раздаче. Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

5.2.5 Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение 4.1. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПин 2.3/2.4.3590-20).

Приложение 4.2. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции — пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение 14). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48 часов).

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. Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего ПИМ.(СВОЙ продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение 4.1, 4.2). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню МБДОУ Новоселковский детский сад, а также ГОСТ - ах на продукцию).

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

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

.. При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий, соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий ПРОКОЛОМ поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

Разработка системы мониторинга Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (приложение 7.1, 7.2), который хранится в течение года.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении 11

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

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

Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

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

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

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

Периодичность проведения проверки па соответствие выпускаемой пищевой продукции.

. Лабораторный контроль (Приложение 9.1, 9.2)

5.6.2. Органолептическая оценка (согласно Приложения 7.2)

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

Приложение 12.1. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение 12.2. График генеральной уборки пищеблока

Приложение 12.3. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) 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 восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

6. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение 13)

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

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

Производственный контроль включает:

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

Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

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

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

Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МБДОУ Новоселковский детский сад».

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

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

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрав соцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

- Приложение № 15. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
- Приложение № 16. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

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.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

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

2. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

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

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

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

Координатор выполняет следующие функции:

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

- доводит до исполнителей решения группы; представляет группу в руководстве организации.

В обязанности технического секретаря входит:

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

Руководство Учреждения обеспечивает:

- правильные производственные технологии (GMP)
 - помещения (характеристика, планировка)
 - Оснащение и предметы
 - Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
 - Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
 - Документация
- Мониторинг требований
 - Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

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

Приложение 26.1. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Приложение 26.2. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

Приложение 26.3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

Приложение 26.4. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

Приложение 26.5. Требования к соблюдению санитарных правил

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:

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 17);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 8); ..
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения); ..
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 2.2);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- 1) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2.)
- 2) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7. 1 ., 7,2.)
- 3) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)
- 4) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 20)
- 5) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 2 1)
- 6) Личные медицинские книжки каждого работника
- 7) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 22)
- 8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 10) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1)
- 11) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 4,2.)
- 12) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3.)
- 13) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 23)
- 14) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)
- 15) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 25)

«Перечень Законов, действующих санитарных правил,
гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

| Наименование нормативного документа | Регистрационный |
|--|---|
| Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. | № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29). |
| Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, | № 184 -ФЗ |
| Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза 2882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29) | ТР ТС 023/2011 |
| Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.) ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27 | № 90-ФЗ от24.06.2008 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст . 1 - 151) | ТР ТС 034/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст . 1 - 115) | ТР ТС 033/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 1 2) | ТР ТС 029/2012 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от23.09.2011 №797 (ст. 1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст. 5, ст.8, ст. 9, ст. 10, ст. 11, ст. 1 2,ст. 3) | ТР ТС 007/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст. 1, ст.2, ст. 3, ст. 4, ст.5, ст.б, ст. 7) | ТР ТС 008/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8) | ТР ТС 025/2012 |
| Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл. 1 ст, 3, 4, гл.2 ст. 7, гл.б ст. 17, 18, 19, гл,9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл. 11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл. 12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл. 13 ст.4) | № 88-ФЗ от 12.06.2008 г. |
| Федеральный закон от 23.02.2013 •N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23) | 15-ФЗ от 23.02.2013 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» | 2.4.1.3049-13 |

| | |
|---|------------------|
| «Профилактика иерсиниоза» | СП 3.1.7.2615-10 |
| СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. - 7.4) | 3.3.2.1248-03 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р. 1 пл. 1 .1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р. 3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.1 5, р.б п.п.б. 1 -622, р.? п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.з, р.] з пл. 13.1-13.7, р.] 5 пл. 15.1-15.2) изм 2016 | 23.6.1079-01 |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р. 1 п.п.1.1-1 А, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3,1-3.41) | 2.3.2.1078-01 |
| СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (пл. 1.1 -4.9) | 2.1 .4.1074-0] |

| | |
|---|--------------------|
| СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-112) | 3.1 .1.2341-08 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, | 3.1.31 12-13 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10) | 2.1 .2.2646-1 о |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 пл. 1.1 - 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.з П.П.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1 -4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.б п.п.6.1-6.4) | 3.5.3.1 129-02 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р. 1 п.п.1 .] - 1.4, р.2 п.п.2. 1-223, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2); | 3.5.1 378-оз |
| СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3) | з. 1./3.2.3146-1 з |
| СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5) | 3.2.321 5-14 |
| СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1 -23, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1 -4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2) | 3.3.2342-08 |
| СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (пл. 1 .1 .- 9.13) | 3.3.2367-08 |
| СП «Профилактика дифтерии», пункты 1 .1-15.5., приложения 1, 2 | 3.1.2.31 09-13 |
| СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1 .1-10.3) | 3.1.2.3149-13 |
| СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р. 1 пл. 1.1-12, пп.2.1-2.3.1 1, р.3 пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пт.б. 1-6.13, р. 7 тт. 7.1-7.5, р.8 пп.8. -8.6, р. пи. 10.1-10.5) | 3.1 .3.2352-08 |
| СП «Профилактика коклюша», пункты 1 .1-10.2., приложения N2N2 1 | 3.1 2.3162-14 |
| СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1 , -8.4, приложения № | 3.1.2952-11 |

| | |
|---|----------------------------|
| СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8 | 3.1.5.2826-10 |
| СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3) | 3.2.3110-13 |
| СП «Профилактика туберкулеза», пункты 1.1- 15.4 | 3.12.3114-13 |
| СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3) | 3.1.13108-13 |
| СП «Профилактика иерсиниоза» (пл. 1 Л- 9.3) | 3.1.7.2615-10 |
| СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3 | 3.1.7.2616-10 |
| СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (пл. 1.1- 13.3) | 3.1.2.3117-13 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (пл. 1.1-6.14 | 2.1.7.1287-03 |
| СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (пл. 1.5, 2.4: 2.6, 2.7) | 1.1.1058-01 |
| СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4) | 2.2.0.555-96 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (пл. 1.1-1.9, пл. 2.1-28, пл. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, пл. 7.1-8.10, пл. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1) | 2.4.4.3172-14 |
| СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица | 2.2.1/2.1,1.1278-03 |
| приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1 | № 125- н от 21 марта 2014г |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 г №769 | ТР ТС 005/201 |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881 | ТР ТС 022/201 |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 ТЧ 880 | ТР ТС 021/2011 |
| приказ Минздравсоцразвития России ¹¹ 06 утверждения национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям“ (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный 01/8577-ДК) Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.1 От. №299. | 51 н от 31.01.201 |

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

| Наименование помещения | Оборудование |
|--|---|
| Кладовая | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости) |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственные столы, моечная ванна, 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 к |
| Мясорыбный цех | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубка мяса, моечные ванны, 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, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Моечная кухонной посуды | Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук |
| Моечная тары | Моечная ванна, раковина для мытья рук |

План-схема пищеблока МБДОУ Новоселковский детский сад

| Наименование помещения | Оборудование |
|--|--|
| Кладовая | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости) |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | нет Работаем на полуфабрикатах (очищенные овощи) |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственный стол, моечная ванна, 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 при вод 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 |
| Мясорыбный цех | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны, раковина для мытья рук |
| Горячий цех | Производственные столы (для сырой и готовой продукую и), электрическая плита, жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокипятильник, контрольные весы раковина для мытья рук |
| Моечная кухонной посуды | моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук |
| Моечная тары | моечная ванна, стеллаж, раковина для мытья рук |

Приложение 3.2.
по Приложению № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20(образец)

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

| | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------|---------|----------------|--------------|-----------|--|--|---|---|--------------------------------------|--------------------------------|------------|
| Дата и час поступления. Пищевой продукции | Наименование | Фасовка | Дата выработки | Изготовитель | Поставщик | Количество поступившего продукта (кг, литрах, шт) | Номер документа, подтверждающий безопасность принятого пищевое продукта декларация о соответствии | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
| | | | | | | | | | | | | |

Приложение 4.1.
по Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

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

Технологическая карта N2 7,20/1

| | | | |
|---|-------|-------|--|
| На: салат из свеклы с растительным маслом Набор сырья | | | |
| от 3 до 7 лет | | | |
| 60УТГО | | нетто | |
| Свекла (отв. ОЧИЩ. До 1 .01 | 78,67 | 59 | |
| или (отв. очищ с 1.01 | 73,75 | 59 | |
| Масса отварной свеклы | | | |
| Масло пастительное | 5 | 5 | |
| Выход готового блюда | | 60 | |

Технология приготовления

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, укладывают горкой. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом.. (заправкой) Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой, заправлен

Консистенция: овощей - мягкая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом

Пищевая ценность изделия (блюда)

| Возраст | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Масса, г |
|---------------|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| от 3 до 7 лет | 1,6 | 9,8 | 9.6 | 132 | 60 |

Расчет химического состава

| Воз аст | Минеральные элементы, мг | | Витами ны | |
|---------------|--------------------------|--|-----------|-------|
| | | | | С, мг |
| от 3 до 7 лет | | | 2,24 | |

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. заведующего МБДОУ
Новоселковский детский сад
_____Алешина И.А

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 1/11
Соус молочный (для подачи к блюду)

| Наименования сырья и пищевых продуктов | | Масса, г | | Расход сырья нетто, г на выход | |
|--|-------|----------|------|--------------------------------|------|
| брутто | нетто | 50 | 30 | 20 | |
| Мука пшеничная | 50,00 | 50,00 | 2,5 | | |
| Масло сливочное | 50,0 | 50,0 | 2,5 | 1,5 | |
| Молоко | 500,0 | 500,0 | 25,0 | 15,0 | 10,0 |
| Вода | 500,0 | 500,0 | 25,0 | 15,0 | 10,0 |
| Сахар | 10,0 | | 0,5 | | |
| Соль йодированная | | | | 0,2 | |
| ВЫХОД готового блюда | 1000 | 50,0 | 30,0 | 20,0 | |

Технологический процесс

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-коричневого цвета), охлаждают до 50 градусов, просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества

Внешний вид — однородная масса, без пленки на поверхности.

Цвет — белый с кремовым оттенком

Консистенция — полужидкая, без комков заварившейся муки.

Запах — свойственный соусу молочному, без постороннего.

Вкус — характерный соусу молочному, без подгорелого.

Информация о пищевой ценности (на выход 1000 г)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ca, мг | Fe, мг | B1, мг | B2, мг | C, мг | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------|--------|--------|--------|-------|--------------------|
| 19,7 | 58,2 | 65,9 | 625,40 | 1,42 | 0,24 | 0,74 | 2,60 | 865 |

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

| Дата | Наименование препарата | Наименование блюда | Количество питающихся | Общее количество внесенного витаминного препарата | Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда | Время на блюдо | Примечание |
|------|------------------------|--------------------|-----------------------|---|--|----------------|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

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 реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | примечание |
|-------------------------------|------------------------|---|---|--|-------------------------------------|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

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

Система оценки бракеража готовой 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.

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

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) недоброкачественности.
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, «хлопушки», 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, торты),
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, 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, мяса птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Мясо 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 эталона (более 0,594).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья,
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница – глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5 % и более 3,594 жирности; кисломолочные напитки менее 2,594 и более 3,594 жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

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

Рыба и рыбопродукты:

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

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

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

Пищевые жиры:

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

Кондитерские изделия:

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

Овощи:

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

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- .. сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

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

Консервы:

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

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

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

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

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

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

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

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

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

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

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению,

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник Мытье окон.
Вторник Плинтуса, двери.
Среда Стены.
Четверг Радиаторы.
Пятница Шкафы.

Приложение 12.3

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

Приложение 17
УТВЕРЖДАЮ:
И.о. заведующего МБДОУ
Новоселковский детский сад

**Политика МБДОУ Новоселковский детский сад
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МБДОУ Новоселковский детский сад в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство МБДОУ Новоселковский детский сад» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей

Приложение 19

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников

| (в т.ч. связанных с раздачей пищи) № п/п | Ф.И.О. работника | Должность | Дата прохождения медицинского осмотра | Медицинское заключение | Дата следующего медицинского осмотра |
|--|------------------|-----------|---------------------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| | | | | | |

| | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |

Приложение 20

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

| № п/п | Ф.И.О. работника пищеблока | должности | | | |
|-------|----------------------------|-----------|--|--|--|
| | | | | | |
| 2 | | | | | |

Приложение

21

по Приложению № 16 к СанПиН 2.3/2.4..3590-20

Гигиенический журнал сотрудников

| | | Ф.И.О. работника | | Должность | | Месяц/дни | |
|----|---|------------------|---|-----------|---|-----------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | |