

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад
«Колобок» пгт Юрья Юрьянского района Кировской области**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МКДОУ
детский сад «Колобок» пгт Юрья
«_____» _____ 2021г
_____ О.В. Щербань

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МКДОУ детский
сад «Колобок» пгт Юрья

2021г.

Характеристика объекта (юридического лица)

Полное наименование учреждения: муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад «колобок» пгт Юрья Юрьянского района Кировской области

Сокращенное наименование: МКДОУ детский сад «Колобок» пгт Юрья

Юридический адрес: 613600 Кировская область Юрьянский район, пгт Юрья, ул. Ленина, д.50

Фактический адрес: 613600 Кировская область Юрьянский район, пгт Юрья, ул. Ленина, д.50

Тип объекта: образовательная организация

Осуществляемые виды деятельности:

-*образовательная:* дошкольное образование – реализация общеобразовательных программ дошкольного образования

- *медицинская:* по оказанию первичной доврачебной медико - санитарной помощи в амбулаторных условиях по сестринскому делу в педиатрии; вакцинации (проведению профилактических прививок).

Характеристика зданий

2 отдельно стоящих двухэтажных здания Общая площадь зданий 2328 кв.м.

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, технологическое оборудование

Характеристика инженерных систем

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Освещение | Естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная |
| Система водоснабжения | централизованные |
| Система канализации | Ценрализованное |

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТРТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТРТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТРТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТРТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТРТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТРТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТРТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Колобок» пгт Юрья Юрьянского района Кировской области (далее - Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек). Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

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 ХАСС

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. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП

группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП

опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека,

опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками,

риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий,

допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя,

недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска,

безопасность - отсутствие недопустимого риска,

анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска,

предупреждающее действие - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,

корректирующее действие (КД) - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,

управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

критическая контрольная точка (ККТ) - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском,

предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

мониторинг - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий,

система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

внутренняя проверка- проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3. Организация работ по применению программы.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации. Руководитель организации определяет и документирует данную программу ХАССП и обеспечивает её поддержку на всех уровнях. программа производственного контроля в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей. Руководитель организации определяет область применения ХАССП. Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям. Контроль, за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (Приложение 1) Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. (Приложение 2). Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций (Приложение 3). Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях (Приложение 4). Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 5). Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 6). Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда. Порядок организации и проведения производственного контроля. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

| № п/п | Должность | Функции |
|----------|---------------------|--|
| | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • Организация плановых медицинских осмотров работников; • Организация профессиональной подготовки аттестации работников; • Разработка мероприятий, направленных на • Устранение выявленных нарушений; |
| | Старший воспитатель | <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • Исполнение мер по устранению выявленных нарушений; |
| | Мед работник | <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличие медицинских книжек; • Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • Ведение учета и отчетности по производственному контролю; |
| | завхоз | <ul style="list-style-type: none"> • Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • Организация лабораторно-инструментальных исследований; • Ведение учетной документации; • Разработка мер по устранению выявленных нарушений; • Контроль охраны окружающей среды; |
| | кладовщик | <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за оформлением и оплатой по договорам поставки продуктов питания • Контроль хранения и ведения учета за хранением продуктов питания • Ведение учетной документации |

1. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

2. Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

3. Производственный контроль включает:

-Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

-Организацию медицинских осмотров.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

- Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

-Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

5. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

6. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО.

Обязанности и ответственность должностных лиц учреждения за осуществление Программы производственного контроля

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

-приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг,

- прекратить использование в учреждении сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.

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

-выполнять требования Программы производственного контроля, выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор,

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,

-обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,

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

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждением.

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

4. Проведение анализа рисков.

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

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

Химические опасности: Источниками Химических опасных факторов могут быть: - люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители. **Физические опасности:**

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала. Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

-пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение,

-хранения сырья,

-производство пищевой продукции, в том числе: помещения и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции,

- реализация готовой продукции,

-персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

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

- практически равна нулю
- незначительная
- значительная
- высокая.

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

- Легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в ДОУ

| | Стадия процесса | Опасность и ее источник | Контрольные мероприятия | Оценка риска | Контрольно критическая точка |
|---|--|--|--|--|--|
| 1 | Формирование ассортиментного перечня продукции | <u>Биологическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> •эпидемиологические опасности •поступление запрошенного сырья | <ul style="list-style-type: none"> • договора с поставщиками • анализ и корректировка меню •планирование продуктов | При выполнении и контрольных и плановых | ККТ не устанавливается. Основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров |
| 2 | Приемка сырья на склад | <u>Биологическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> •нарушение целостности упаковки, •нарушение условий транспортировки поставка продукции не в таре производителя; <u>Химическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> • сельскохозяйственные пестициды <u>Физическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> • грызуны, жучки, примеси | Входной контроль при поступлении сырья: <ul style="list-style-type: none"> • управление поставками • визуальный осмотр транспорта • соблюдение требования к перевозке и приему пищевых продуктов | При выполнении и входного контроля и правильно работе с поставщиком степень риска не велика. | Установить Контрольно критическую точку (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья |
| 3 | Хранение продуктов на складе | <u>Биологическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> •при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) •повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <u>Химическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> загрязнение дезинфектантом моющим средством | Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании; Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования Своевременная дезинфекция и размораживание | Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая | Установить Контрольно критическую точку (ККТ) товарное соседство |

| | | | | | |
|---|--|--|--|---|---|
| | | | холодильников. Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой Соблюдение личной гигиены. | | |
| 4 | Подготовка посуды и инвентаря | <u>Механическая:</u> • опасность порезов - сколы, острые края; <u>Биологическая:</u> • загрязнение патогенными м/о и их рост. <u>Химическая:</u> • загрязнение моющими средствами, дезинфектантом | Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 | Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая | Установить Контрольно критическую точку (ККТ) |
| 5 | Производство пищевой продукции, (обработка, переработка, термообработка) | <u>Биологическая:</u> •загрязнение патогенными м/о и их рост <u>Химическая:</u> •загрязнение моющими средствами, дезинфектантом | Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектантом Соблюдение поточности производства Соблюдение личной гигиены | Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая | Установить Контрольно критическую точку (ККТ) |
| 6 | Реализация (раздача) | <u>Биологическая:</u> •при нарушении технологии приготовления | Снятие проб готовых блюд •органолептическая оценка; • соблюдение правил подачи готовых блюд | Степень риска не велика | Установить Контрольно критическую точку (ККТ) |
| 7 | Прием пищи детьми | <u>Биологическая</u> Загрязнение патогенными м/о и их рост | Соблюдение транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены сотрудников Соблюдение правил мытья посуды, кормления | Степень риска не высока при соблюдении и всех правил внутреннего распорядка | Контрольно критическую точку (ККТ) можно не устанавливать |

| | | | | | |
|--|--|--|---------------------------------|--|--|
| | | | детей, уборки месс кормления | | |
|--|--|--|---------------------------------|--|--|

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

| Аварийная ситуация | Мероприятия по предупреждению ситуации | Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации |
|--|---|--|
| Прорыв водопровода, отключение водоснабжения | Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб, покраска по необходимости | Закрытие ДОУ . Устранение неполадки |
| Прорыв труб теплосетей | Осмотр тепловых труб, Опрессовка | Закрытие ДОУ в отопительный сезон, устранение неполадок. |
| Инфекционные заболевания | - соблюдение санитарно-гигиенических норми требования; -строгий контроль хранения продуктов питания -своевременное прохождение медосмотров; -проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции; наличие сертификатов качества на каждую партию продуктов | Карантин, дезинфекционные мероприятия |
| Отключение электричества | -своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах ДОУ -своевременная замена перегоревших лам | Ремонт электропроводки |
| Прорыв канализационной системы | - осмотр канализационных труб -своевременная замена труб | Закрытие ДОУ, Устранение неполадки. |
| Выход электрооборудования из строя | - своевременная замена устаревшего оборудования -постоянный контроль за электропроводкой | Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие ДОУ |

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

.6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ

6. Внедрение принципов ХАССП

1. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП - издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП, разработка и утверждение должностных инструкций.

2. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:

-выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;

-проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования,

- соблюдение условий хранения пищевой продукции

- содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря

-обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены

- ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;

- выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря;

- прослеживаемость пищевой продукции.

3. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) - выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).

4. Установление критических границ для каждой ККТ - установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ.

5. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и корректирующих действий при превышении критических пределов - проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.

6. Исполнение всеми сотрудниками дошкольного учреждения мероприятий по производственному контролю.

Общий перечень мероприятий по производственному контролю

| Мероприятие | Периодичность | ответственный |
|--|---------------------|-----------------|
| Состояние участка ДОО | | |
| Контроль санитарного состояния участка, дорожек, подъездных путей, освещения и озеленения территории | постоянно | завхоз |
| Контроль за отводом паводков и ливневых вод от участка ДОУ | Паводковый период | Завхоз, рабочий |
| Контроль состояния игровых площадок, теневых навесов и оборудования | В течение года | Завхоз, рабочий |
| Контроль оснащения и оборудования спортивной площадки | ежегодно | Завхоз, рабочий |
| Смена песка на игровых площадках | Ежегодно весной | Завхоз |
| Контроль санитарного состояния хозяйственной зоны | постоянно | Завхоз, рабочий |
| Вывоз твердых коммунальных отходов | По графику с Куприт | Завхоз |

| | | |
|---|---|---|
| Контроль уборки территории | ежедневно | Завхоз |
| Состояние здания ДОУ | | |
| Контроль функционирования систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации, вентиляции. При необходимости – составление заявки на ремонт | ежедневно | Завхоз |
| Контроль температуры в групповых помещениях | Постоянно | завхоз |
| Промывка и опрессовка отопительной системы | Летний период 1 раз в год | Заведующий, завхоз, рабочий. |
| Контроль соблюдения графика проветривания помещений, температурного режима в помещениях | ежедневно | Воспитатели, младшие воспитатели, медсестра |
| Контроль естественного и искусственного освещения | При проверке Роспотребнадзора или по заявке | Заведующий, завхоз |
| Контроль состояния источников искусственного освещения в исправном виде | постоянно | Завхоз, электрик. |
| Контроль за исправностью и обустройством ограждением лестниц и поручней детей | Постоянно | Завхоз, рабочий |
| Контроль сертификации материалов, применяемых для внутренней отделки помещений согласно п.2.3.СанПиН | | |
| Групповые помещения, залы ДОУ | | |
| Контроль оборудования и оснащения групповых помещений (раздевальная комната, спальня, групповая) | Постоянно | Заведующий, завхоз |
| Контроль маркировки детской мебели, подбором мебели согласно антропометрических показателей | Ежегодно | Воспитатели, завхоз |
| Контроль состояния и обработки игрушек, игрового оборудования, санитарного состояния ковровых покрытий | Ежедневно | Воспитатели, завхоз |
| Контроль проведения генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств в режиме карантинных мероприятий Коронавирусной инфекции | Еженедельно | завхоз |
| Контроль проведения обеззараживания воздуха в помещениях при организации образовательного процесса в ДОУ | Ежедневно | Завхоз, заведующий |
| Контроль обеспечения детей индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены их замена | постоянно | Завхоз. Рабочий по ремонту и стирке белья |
| Контроль соблюдения требований и правил безопасности оборудования групп | Постоянно | завхоз |
| Контроль оснащения, использования музыкального и спортивного зала | Постоянно | Завхоз, старший воспитатель |
| Контроль испытания спортивного оборудования | В начале учебного года | Завхоз |

| Санитарное состояние помещений (прачечная, складское помещение) и дезинфекционные мероприятия ДОУ | | |
|---|-------------------------------------|---|
| Контроль санитарного содержания помещений и дезинфекционные мероприятия (проведение влажной уборки, чистки ковров, обеззараживание санитарно-технического оборудования) | Постоянно | Медсестра, завхоз |
| Контроль маркировки уборочного инвентаря | Ежегодно | Завхоз, воспитатели |
| Контроль хранения дезинфицирующих растворов, моющих средств | Постоянно | завхоз |
| Контроль наличия антисептиков и дезинфицирующих средств | Еженедельно | Завхоз |
| Контроль проведения ремонтных работ | По факту | Завхоз, заведующий, рабочий |
| Контроль смены постельного белья, полотенец, маркировки, хранение | По графику | Завхоз, рабочий по ремонту и стирке белья |
| Контроль процесса стирки, сушки белья | Постоянно | Завхоз |
| Контроль состояния и функционирования технологического оборудования прачечной | Постоянно | Завхоз, рабочий |
| Контроль проведения дезинсекции и дератизации | По графику | завхоз |
| Состояние пищеблока, организация питания ДОУ | | |
| Контроль мытья кухонной посуды, инвентаря Обработка кухонного электрооборудования, металлического инвентаря, рабочих столов, помещений | Постоянно | Заведующий, завхоз |
| Контроль проведения генеральных уборок пищеблока с применением дезинфицирующих средств в режиме карантинных мероприятий по короновирусной инфекции | еженедельно | завхоз |
| Контроль функционирования вытяжной вентиляции на пищеблоке | ежемесячно | завхоз |
| Контроль мытья и хранения столовой посуды в группах | Постоянно | Медсестра, завхоз |
| Контроль обеззараживания посуды в период инфекции в ДОУ | По факту случая | Заведующий, медсестра, завхоз |
| Визуальный контроль наличия и состояния маркировки разделочного и уборочного инвентаря, столовой и кухонной посуды | 1 раз в месяц | Медсестра. завхоз |
| Контроль температурного режима внутри холодильных камер | Постоянно | Кладовщик |
| Контроль наличия сертификатов качества, ветеринарных свидетельств | Еженедельно на каждую партию товара | кладовщик |
| Контроль обеспечения для работников пищеблока запаса масок и перчаток | еженедельно | Завхоз |
| Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | | |
| Контроль организации рационального питания | ежемесячно | Заведующий, |

| | | |
|--|------------------------|--|
| детей | | кладовщик |
| Контроль качества сырых скоропортящихся продуктов(бракераж сырых продуктов), хранение продуктов | Постоянно | ккладовщик |
| Контроль качества готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и д.р.) | Ежедневно | Члены бракеражной комиссии, медсестра, |
| Контроль выполнения средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, проведение коррекции питания | 2 раза в месяц | Кладовщик, Члены бракеражной комиссии, медсестра |
| Контроль качества отбора суточных проб и ее хранение | Ежедневно | Кладовщик, заведующий |
| Микробиологические исследования готовых блюд | 2 раза в год | повара, |
| Контроль выполнения правил при приготовлении пищи, гигиенические требования при кулинарной обработке пищевых продуктов в технологических процессах приготовления блюда | Постоянно | Медсестра, повара. |
| Медицинское обслуживание ДОУ | | |
| Оценка состояния здоровья детей, лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия. Контроль профилактической и текущей дезинфекции | постоянно | Медсестра, заведующий |
| Оценка физического развития детей | 2 раза в год | Медсестра, заведующий |
| Контроль прохождения медицинских осмотров, вакцинация | ежегодно | заведующий |
| Контроль соблюдения персоналом личной гигиены | Постоянно | Заведующий, медсестра |
| Контроль здоровья работников пищеблока, с отметкой в журнале установленного образца | ежедневно | Заведующий, медсестра |
| Организация курсовой подготовки педагогических работников по оказанию первой помощи | 1 раз в три года | Заведующий |
| Санирано- просветительская работа, ознакомление с нормативными документами | ежегодно | Медсестра, заведующий |
| Контроль наличия аптек для оказания медицинской помощи и их своевременное пополнение | Ежегодно | Заведующий, медсестра |
| Обновление инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, доведение их до всех сотрудников, использующих данное средство | Ежегодно | Заведующий, завхоз |
| Организация режима дня и образовательной деятельности ДОУ | | |
| Утверждение режима дня и расписания непосредственно-образовательной деятельности согласно требованиям законодательства | В начале учебного года | Заведующий, старший воспитатель |

| | | |
|--|-------------------------|-----------------------|
| Контроль проведения занятий по физическому развитию | постоянно | Старший воспитатель |
| Контроль организации режима дня и непосредственно-образовательной деятельности без соединения воспитанников и разных групп | Ежемесячно | Старший воспитатель |
| Прием детей в ДОУ | | |
| Ежедневный усиленный утренний фильтр, контроль состояния здоровья ребенка, термометрия | Ежедневно | Воспитатели |
| Осмотр детей на педикулез, ведение журнала | Еженедельно | Медсестра |
| Контроль заполнения медицинских карт детей, ведение медицинской документации | ежегодно | Медсестра, заведующий |
| Комплектование групп согласно действующему законодательству | На начало учебного года | заведующий |
| Контроль заполнения журнала прима и выдачи детей | ежедневно | воспитатели |

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

- Гигиенический журнал здоровья работников пищеблока;
- Журнал бракеража готовой продукции
- журнал учета скоропортящихся продуктов;
- График смены кипяченной воды на пищеблоке
- Ветеринарные справки, свидетельства о качестве товара;
- Журнал учета инфекционных заболеваний, профилактических прививок;
- Табель учета ежедневного посещения детей;
- Справки о болезни ребенка от участкового педиатра;
- Журнал осмотра детей на педикулез;
- Личные медицинские книжки сотрудников;
- Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров;

**Требования к составлению меню для организации питания
детей разного возраста.**

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.(Приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

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

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания

населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом Приложения 10 таблицы 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

4.1 При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет

соответствовать нормам, приведенным в таблице

4.2 В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню.

Меню должно утверждаться руководителем организации.

4.3 Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

4.4 Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

5. Примерное меню должно содержать информацию: ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Уплотненный полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, творожные салаты, винегреты и горячие напитки.

6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

8. Для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

11. Кратность приема пищи определяется 12 часовым временем пребывания детей и режимом работы групп: Завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник

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

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты

контроля регистрируются в:

-Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

-Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.

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.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

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

4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

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

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

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

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.

При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 ° С .

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

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.

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

9. 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 $250 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более $2,5 - 3$ см; запеканки - $20 - 30$ минут при температуре $220 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более $3-4$ см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$. Оладьи, сырники выпекаются в духовом. Яйца варят после закипания воды 10 мин.

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

10. 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.

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

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

13. 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.

14 При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

14.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

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

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

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

14.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

15. 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.

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

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

18. Рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

19. 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.

20. Органолептическая оценка 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.

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

т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). 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.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

23. В учреждении организован и питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты – с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц при неблагоприятной эпидемиологической обстановке 1 раз в неделю) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

9. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты;

прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Пенولاتексные, ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

13. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

14. Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

15. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в прачечную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются.

16. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны.

17. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;

б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;

в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;

г) техническое состояние технологического, холодильного и торгового технологического оборудования;

д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп

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

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

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

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

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

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

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

2.4. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические

мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

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

Приложение № 5

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

1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.
При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.
3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
4. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее двух комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.
6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).
7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.
8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает: наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения; выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения; необходимые условия для соблюдения санитарных правил; прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; наличие личных медицинских книжек на каждого работника; своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения; организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.
2. Медицинский персонал дошкольных образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.
3. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации