

структурное подразделение государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы «Образовательный центр» имени Героя Советского Союза Ваничкина Ивана Дмитриевича с. Алексеевка муниципального района Алексеевский Самарской области - детский сад «Солнышко»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
ГБОУ СОШ с. Алексеевка
Чередникова Е.А.
Приказ № 206 от 30.08.2024 года

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности
в Детском саду «Солнышко» ГБОУ СОШ с. Алексеевка
на 2024 – 2025 учебный год.

с. Алексеевка

Цель программы - обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля (основанного на принципах ХАССП) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1. Паспорт программы:

Характеристика объекта (юридического лица):

Полное наименование учреждения: структурное подразделение государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы «Образовательный центр» имени Героя Советского Союза Ваничкина Ивана Дмитриевича с. Алексеевка муниципального района Алексеевский Самарской области - детский сад «Солнышко»

Сокращённое наименование: Детский сад «Солнышко» с.Алексеевка

Юридический адрес: 446640, Самарская область, Алексеевский район, с.Алексеевка, ул. Школьная, 36.

Фактический адрес: 446640, Самарская область, Алексеевский район, с.Алексеевка, ул. Советская, 39

Тип объекта: образовательная организация

Осуществляемые виды деятельности в ОО: образовательная:

- Дошкольное образование - реализация общеобразовательных программ дошкольного образования (основная, адаптированная, дополнительные).
- Дневной присмотр и уход за детьми (детский сад) медицинская:
- по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по сестринскому делу в педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).

ФИО должностных лиц, осуществляющий контроль:

- Старший воспитатель – Мартынова Татьяна Евгеньевна,
- Заместитель по финансовой и экономической работе – Андреевская Ирина Николаевна.
- Медицинская сестра (внешний совмест.) – Чернышова Наталья Владимировна.
- Заведующий хозяйством – Бодрова Любовь Сергеевна.
- Ст.воспитатель – Калаева Светлана Александровна.
- Ответственный за питание – калькулятор Чернышова Наталья Владимировна,
- Повар Рафикова Галия Арслановна

Характеристика здания:

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением. Площадь здания: 1675,6 м кв.

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, принтер и др.), оборудование для проведения образовательной деятельности, технологическое оборудование.

Характеристика инженерных систем:

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная Система водоснабжения: централизованная, холодная

Система отопления: централизованная, от районной сети

Система канализации: подключено к районной сети канализации.

1.2. В программу включены:

1. перечень официально изданных санитарных правил;
2. мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении;

3. перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
4. виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность;
5. контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
6. перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
7. Перечень возможных аварийных ситуаций

1.3. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности Учреждения.

1.4. Количество работников – 29 человек.

1.5. Количество воспитанников – 102 человек (проектная мощность – 170 воспитанников).

1.6. Количество групп – 5, общеразвивающей направленности-3, группа компенсирующей направленности для детей с ТНР- 1, группа комбинированной направленности для детей ЗПР - 1.

2. Нормативные документы по проведению производственного контроля

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

–Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (изменения на 26 декабря 2024г вступили в силу с 1 марта 2025г);

–Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (изменения на 25 декабря 2023 г);

–Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (изменения на 28 декабря 2024г вступили в силу с 1 марта 2025г);

-Федеральный закон от 18.06.2001 г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации» (изменения на 5 декабря 2022 г).

- Приказ Министерства труда и Социальной защиты РФ от 31.12 2020 года №988н/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 Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» и др.

Санитарные правила и нормы:

-СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. Введены с 01.01.2002 года. Срок действия 10 лет)

-СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступили в силу с 01.01.2021 года);

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступили в силу с 01.01.2021 г).

- 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 3.3686–21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (изменения 25 мая 2022г);
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (изменения на 30 декабря 2022г);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ВСП 13-5-02/0043- 01 Ветеринарно-санитарные правила по организации и проведению дератизационных мероприятий
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции».
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.

Методические рекомендации

- Методические рекомендации Роспотребнадзора – МР 2.4.0242–21 (от 17 мая 2021 года)
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 (вступили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027; (изменения 25 мая 2022г)
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2 (изменения 30 декабря 2022г).
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021года № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами, а также к работам, при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры». (изменения 2 октября 2024г)

-Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278

- ВСП 13-5-02/0043- 01 Ветеринарно-санитарные правила по организации и проведению дератизационных мероприятий

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

№ п/п	Должность	Функции
1	Старший воспитатель	• 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 и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений и р.
2	Старший воспитатель	• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявленных к организации режима дня, образовательной деятельности, оборудованию помещений для работы с детьми; • ведение учетной документации и др. • исполнение мер по устранению выявленных нарушений и др.
3	Медицинская сестра	• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных мед. книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены (включая термометрию) и обучения сотрудников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю, медицинской документации (включая вакцинацию) и др.
4	Заведующий хозяйством	• 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 и др.
5	Калькулятор	• контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • контроль соблюдения режима и выдачи норм питания; • ведение учетной документации и др.
6	Заместитель по финансовой и экономической работе	• оформление и оплата по договорам поставки продуктов питания, • контроль хранения и ведения учёта за хранением продуктов питания на продуктовом складе,

		• ведение учетной документации и др.
--	--	--------------------------------------

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра	Профессиональная гигиеническая подготовка
1	Старший воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
2	Завхоз	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
3	Воспитатель	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
4	Старший воспитатель, инструктор по физической культуре, музыкальный руководитель, педагог-психолог, учитель-логопед, учитель-дефектолог.	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
5	<u>Обслуживающий персонал:</u> Секретарь, калькулятор, машинист по стирке белья, рабочий по обслуживанию здания, сторож, дворник.	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в 2 года с последующей аттестацией
6	<u>Обслуживающий персонал:</u> <u>Повар</u> <u>Кухонный рабочий</u> <u>Помощник воспитателя</u>	1 раз в год	Гигиеническая подготовка 1 раз в год с последующей аттестацией

5. Объекты производственного контроля:

1. Помещения образовательного учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания (производится на принципах ХАССП)
4. Технологическое оборудование.

5. Персонал ДОО.
6. Сырье, готовая продукция.
6. Технология приготовления, хранение.
8. Отходы производства и потребления.

6. Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических(профилактических) мероприятий

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки; – генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Мед.сестра, завхоз, старший воспитатель
			Ежемесячно, до 31 декабря 2025 г. г – ежемесячно	
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	1 раз в месяц	Старший воспитатель Мед.сестра
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Спец. организация
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	При температуре +4 и ниже -1 раз в 3 дня,	Завхоз
	Очистка хозяйственной площадки		При температуре +5 и выше-ежедневно	Дворник ЖКС м.р.Алексеевский
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз Мед.сестра
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря.	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Завхоз Старший воспитатель
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Завхоз
	– обследование		1 раз в месяц	Специализиро

	– уничтожение		По необходимости	ванная организация
Дератизация	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Завхоз
	– обследование		Ежемесячно	Специализиро ванная организация
	– уничтожение		ежеквартально	
Освещенность территории и помещений	Уровни света, коэффициент пульсации	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.3.6.0233–21. 2.3.6	1 раз в год в темное время суток (помещения для детей, производ помещ. по 1 пробе)	Завхоз
	– наличие, це- лостность и тип ламп			
Температура в помещениях групповых и кабинетов работы с детьми	– температура воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670–20,	Ежедневно	Мед.сестра Воспитатели групп
	– влажность воздуха	СП 2.4.3648–20, СанПиН 1.2.3685- 21	Ежедневно	Мед.сестра Воспитатели групп
Песок в песочницах	– состояние песка; – наличие чехла на песочнице	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685- 21	2 раза в год Ежедневно	Завхоз Помощники воспитателя
Крепление мебельного оборудования в группах	-состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685- 21	1 раз в неделю	Рабочий по обслуживани ю здания
Входной кон- троль поступаю- щей продукции и товаров	– наличие доку- ментов об оценке соответствия (де- кларация или сертификат); – соответствие упаковки и мар- кировки товара требованиям дей- ствующего зако- нодательства и нормативов – соответствие товара гигиени- ческим нормати- вам и санитар- ным требованиям	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Мед. сестра Завхоз
Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления.				

Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – наличие сопроводительных документов.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Ответственный за питание
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный за питание
	время смены кипяченной воды.		Каждые три часа	Повар, помощник воспитателя
	температура и влажность на складе;		Ежедневно	Ответственный за питание
	температура холодильного оборудования;		Ежедневно	Медицинская сестра
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар, мед. сестра
	– поточность технологических процессов;			Повар
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар, мед. сестра
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Повар, мед. сестра
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Куханный рабочий, помощник воспитателя
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Мед.сестра, завхоз

	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Кухонный рабочий, мед. сестра
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Мед. сестра
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Мед. сестра, повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями.	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.4.0242–21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Мед.сестра, воспитатели
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп Использование ЭОР Двигательный режим воспитанников Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю 1 раз в месяц 1 раз в месяц 1 раз в месяц	Старший воспитатель Воспитатели Мед.сестра
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Старший воспитатель мед. сестра
Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	Старший воспитатель мед. сестра
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, мед. сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648–20, СанПиН 3.3686–21	1 раз в неделю	Мед. сестра
	Проведение входного фильтра	СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	Мед.сестра

	сотрудников			
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, помощники воспитателя, мед. сестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Мед. сестра
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686–21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Мед. сестра
	Контроль обследования на энтеробиоз и гименолепидоз воспитанников и сотрудников	СанПиН 3.3686–21	1 раз в год (После летнего периода и по эпидпоказаниям)	Мед. сестра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Мед.сестра,
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Мед.сестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Организация профилактических мед осмотров	Кол-во здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Мед.сестра

7. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных

факторов , а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей, рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха			1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Помещения для детей, рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год	Помещения (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы	2 раза в год	Пищеблок – 5-10 смывов		
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
				Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и	СанПиН 1.2.3685-21	

				кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем.		контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, напитки, 1 и 2 блюда, выпечка, кондитерские изделия (1 блюдо)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год	Рацион питания (3 блюда)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

8. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля:

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность за-полнения	Ответственный
Журнал учета инструментальных и лабораторных исследований (протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов; песок, микроклимат, освещение, прочее).	По факту проведения	Мед. сестра
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде);	По факту	Ответственный за питание
Товароспроводительная документация на продукты питания	По факту	Ответственный за питание
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	Мед.сестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещений	ежедневно	Ответственный за питание
Медицинские карты на детей (форма 026/y)	По факту	Мед.сестра
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Мед.сестра

График разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Не менее 2 х раз в месяц	Ответственный за питание
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Мед.сестра
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	По факту	Мед.сестра
Журнал возврата продуктов	По факту	Кладовщик
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 р в 10 дней	Повар Калькулятор
Ежедневное меню	Ежедневно	Калькулятор
Меню-требование на выдачу продуктов питания.	Ежедневно	Калькулятор
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищеблок, групповые).	Ежедневно	Кухонный рабочий, помощник воспитателя
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Старший воспитатель
График проведения генеральных уборок.	1 р в месяц (1 раз в неделю)	Мед.сестра завхоз
График выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	Помощник воспитателя
Журнал учёта инфекционных заболеваний детей.	По факту	Мед.сестра
Журнал учета результатов обследования детей на контактные гельминтозы и кишечные энтеробиозы	1 раз в год	Мед.сестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в неделю	Мед.сестра
Журнал обследования детей на пробу Манту.	По факту	Мед.сестра
Журнал учета движения ИЛП	По факту	Мед.сестра
План профилактических прививок	1 раз в месяц	Мед.сестра
Личные медицинских книжки работников	По факту	Мед.сестра
Табель учёта ежедневной посещаемости детей.	Ежедневно	Мед.сестра, воспитатели
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	Еженедельно	Завхоз

9.Информация об информировании ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных аварийных ситуаций:

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Директору ГБОУ СОШ с.Алексеевка; 2. Органы местного самоуправления. 3. Юго-Восточное управление МОиН СО	Временная остановка работы ДОО.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Директору ГБОУ СОШ с.Алексеевка; 2. Органы местного самоуправления. 3. Юго-Восточное управление МОиН СО Роспотребнадзор по по Нефтегорскому, Большеглушицкому, Алексеевскому, Большечерниговскому районам Самарской области.	1. Временная остановка работы ДОО. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электро-снабжения, отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Директору ГБОУ СОШ с.Алексеевка; 2. Органы местного самоуправления. 3. Юго-Восточное управление МОиН СО Роспотребнадзор по по Нефтегорскому, Большеглушицкому, Алексеевскому, Большечерниговскому районам Самарской области..	1. Временная остановка работы ДОО. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продуктов после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Директору ГБОУ СОШ с.Алексеевка; 2. Органы местного самоуправления. 3. Юго-Восточное управление МОиН СО Роспотребнадзор по по Нефтегорскому,	1. Временная остановка работы ДОО. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу

		Большеглушицкому, Алексеевскому, Большечерниговскому районам Самарской области.	пищевых продуктов.
--	--	---	--------------------

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Старший воспитатель
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Старший воспитатель
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Старший воспитатель
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Старший воспитатель
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Мед.сестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Завхоз

7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Старший воспитатель
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Старший воспитатель Мед.сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Старший воспитатель Завхоз Мед.сестра
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно 2 р в год	Старший воспитатель
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТУ Роспотребнадзора	Старший воспитатель

11. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока

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, "Х" – хлеб.
- 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 раздельными 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 проводит проверку вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

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

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

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 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной

горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

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

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

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

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, либо в посудомоечной машине, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

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

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

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

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

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после использования выбрасывается.

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.

Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

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

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:

- 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, 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 хранится в холодильнике в заводской таре.

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

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

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

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

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

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

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.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

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

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 157 °С в течение 20 - 25 мин.

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

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

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 157 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина.

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

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

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

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

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

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

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

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

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

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

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

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

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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.

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

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

В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

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

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

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

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

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

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

- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.
- 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 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 1;
- 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-глазуни, 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 учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

13. **Порядок организации и проведения производственного контроля** 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 2 – Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.

Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах

Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 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 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° 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.

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.

Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН.

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 поступающей пищевой 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. 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).

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

- При проверке качества блюд из отварных 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 по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, технологическое исполнение соуса и гарнира.

Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, 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, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, результаты взвешивания порционных блюд, 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.

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

