

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

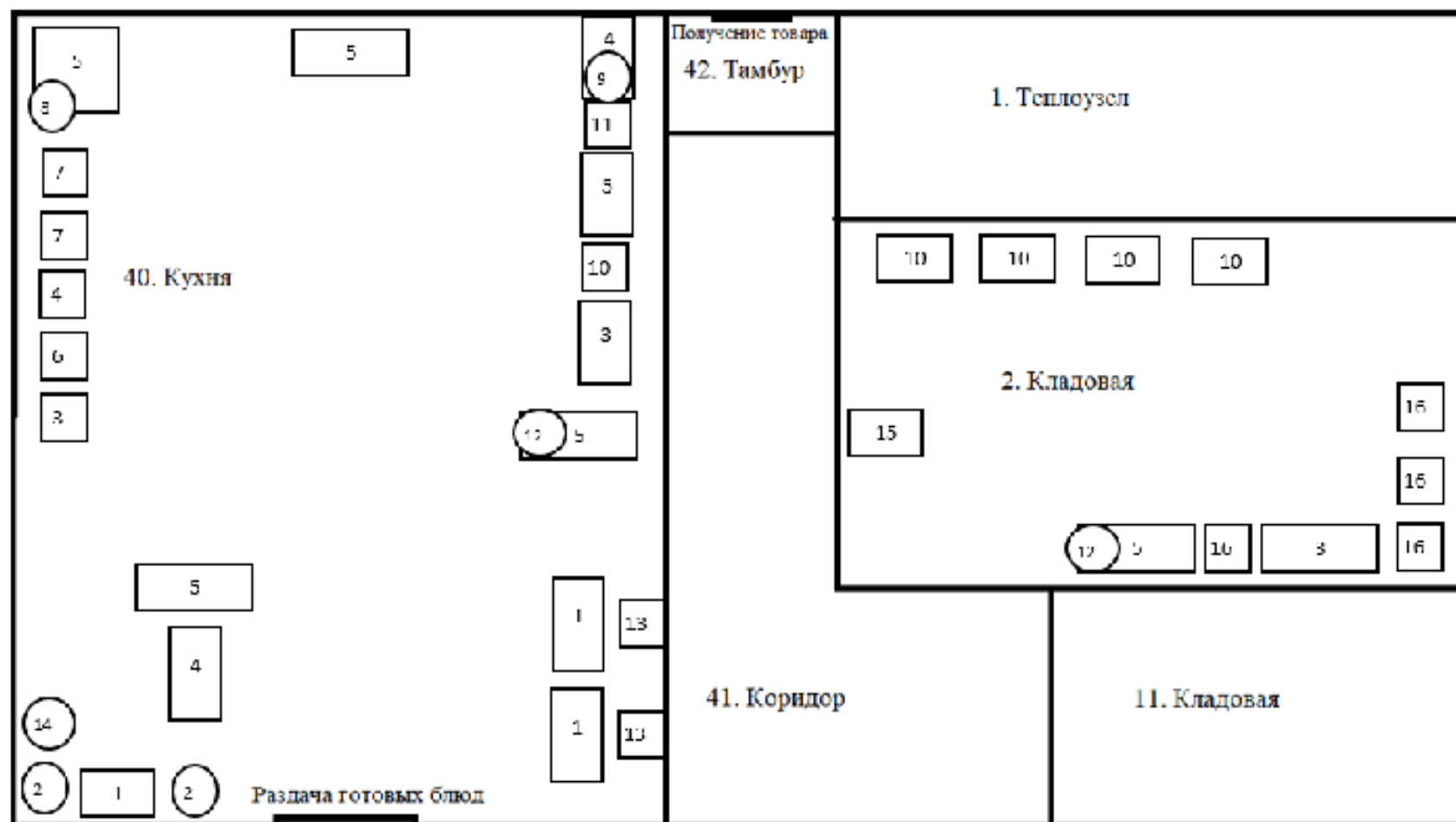
Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании»	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797	ТР ТС 007/2011
СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части, касающейся образовательных организаций	СанПин 2.3/2.4.3590-20
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г
«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»	приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)

Приложение №2

**Перечень оборудования на пищеблоке МБДОУ «Детский сад № 1
общеобразовательного вида» с. Вильгорт**

1 корпус	
Место установки	Оборудование
Кухня	<p>Ванная 2-х секционная (3 шт), раковина (2 шт), стеллаж (3 шт), стол железный (3 шт), стол деревянный (4 шт), духовой шкаф, плита электрическая с духовкой (2 шт), мясорубка для сырых продуктов, мясорубка для вареных продуктов, холодильник, микроволновая печь, весы механические, полка для посуды (2 шт), водонагреватель</p>
Кладовая	<p>Весы механические, весы напольные, стол деревянный, холодильник (4 шт), стеллаж, полка деревянная (4 шт)</p>
2 корпус	
Место установки	Оборудование
Холодный цех	<p>Стол, мясорубка, холодильники (2 шт), ванная 2-х секционная, раковина, колода разрубочная, полка для досок, водонагреватели (2 шт).</p>
Горячий цех	<p>Мясорубка, овощерезательная машина (2 шт), машина Картофелеочистительная), шкаф для хлебобулочных изделий, производственный стол (6 шт), стеллаж (2 шт), холодильник (1 шт), раковины (4 шт), ванная двухсекционная, ванная (3 шт), стол для раздачи, плиты электрические (2 шт), аппарат пароварочный- конвективный, машина</p>
Моечная грязной посуды	<p>Ванна 1- секционная, ванная, стеллаж для посуды, холодильник для суточных проб, стол.</p>
Кладовая овощей	<p>Весы напольные, стеллаж, скамейка металлическая (3 шт), ванная, раковина.</p>
Кладовая сухих продуктов	<p>Стеллаж (3 шт), стол (2 шт), весы напольные, шкафы навесные (3 шт)</p>
Хранение отходов	Раковина

1 корпус



Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования

Наименование неисправного оборудования	Дата установки неисправности	Принятые меры	Дата и час устранения неисправности	Подпись ответственного лица

Журнал учёта дезинфекции и дератизации

Наименование специализированной организации	Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа и/или проведенные мероприятия	Личная подпись ответственного лица

Принят от _____
Т.Т. Гичка

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190 КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА", изготавливаемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №8 комбинированного вида" с. Вышгород.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА", должны соответствовать требованиям действующих нормативной и технической документации, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	7,5	7,5	10	10
ПШЕНО	7,5	7,5	10	10
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	112,5	112,5	150	150
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	6	6
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,5	0,5
Выход:	150		200	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Рвч, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологических рекомендаций для детского сырья.

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

В готовую кашу добавляют прожаренное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорания кашки;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорания кашки;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорания кашки;
- консистенция — нежная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,6	B1, мг	0	Ca, мг	119,0
Жиры, г	6,6	C, мг	0,6	Mg, мг	21,7
Углеводы, г	20,1	A, мг	0	P, мг	108,0
Энергетическая ценность, ккал	159,1	E, мг	0,3	Fe, мг	0,4
Холестерин, мг	17,6				
Крахмал, г	10,4				

МБДОУ "Детский сад №1 общеобразовательного вида" с. Вольсорт

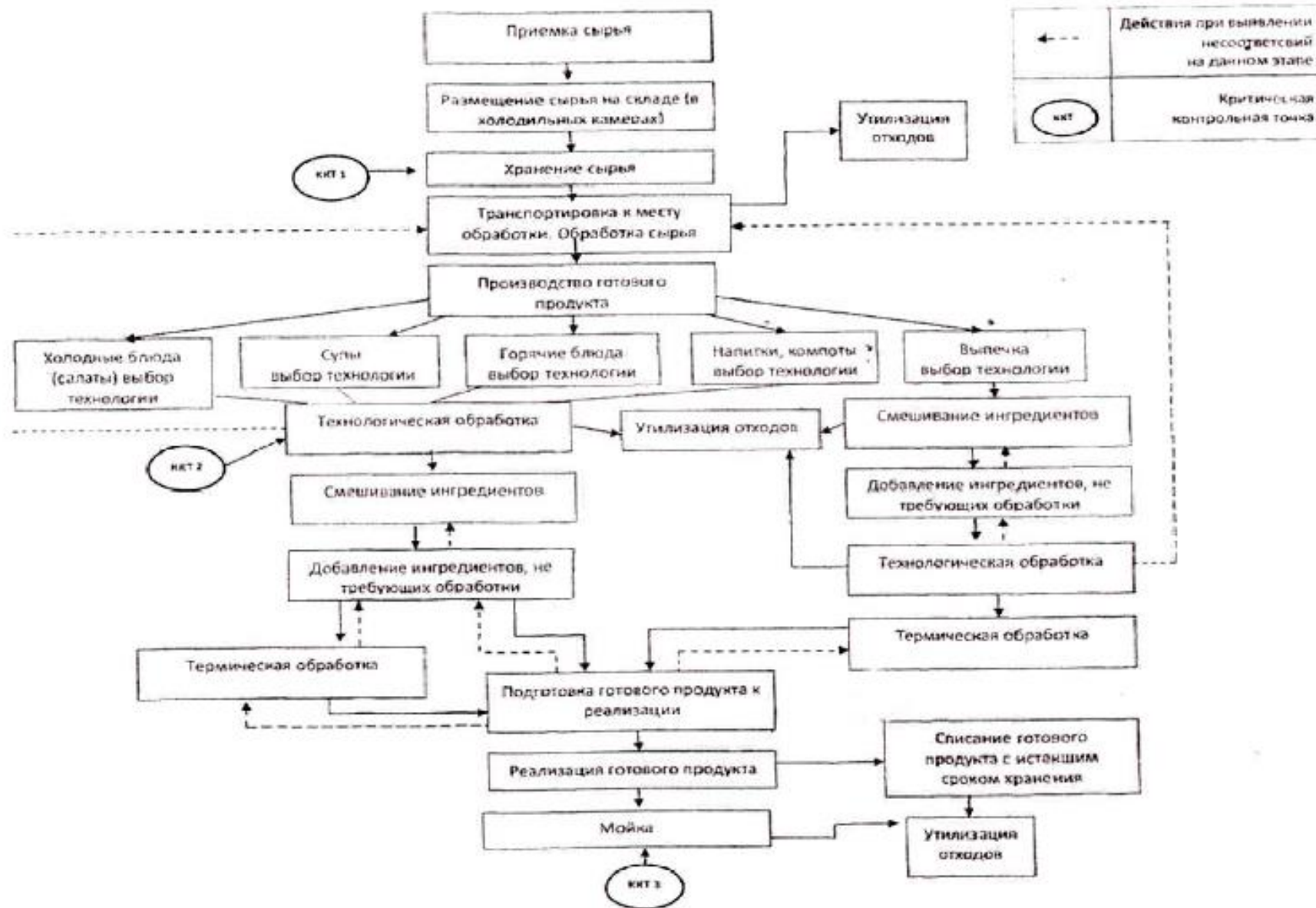
ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

На _____ 202 г.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

**ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ** (Приложение N 6к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы!!!!



Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) (Приложение N 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20

Журнал учёта лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющей лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

Менюготавливаемых блюд (Приложение N 8к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
1 день							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА"	150	4,6	6,6	20,1	159,1	190	2008
КОФЕИНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,3	1,8	11,4	71,3	395	2012
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	2,0	14,9	83,4		2008
Итого за прием пищи:	320	8,4	10,4	46,4	313,8		
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,0	0,0	0,0	0,0	399	2012
Итого за прием пищи:	200	0,0	0,0	0,0	0,0		
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,2	0,0	0,8	4,2	к/к	к/к
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ГОВЯДИНОЙ	150/10	3,7	3,4	12,9	95,5	100	2008
ГУЛЯШ	40/60	11,9	12,9	2,8	175,2	259	2008
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	5,6	4,5	25,6	165,5	181	2008
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	150	0,3	0,1	21,2	87,4	к/к	к/к
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2		2008
Итого за прием пищи:	570	23,7	21,2	76,0	589,0		
МОЛОКО	180	5,3	4,6	8,8	99,0	434	2008
ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ С КАПУСТОЙ	50	3,7	4,9	18,9	135,0	451	2008
Итого за прием пищи:	230	9,0	9,5	27,7	234,0		
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	120	18,6	14,7	23,9	305,6	219	2008
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	20	1,4	1,6	10,8	63,6		
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	150	0,0	0,0	14,6	58,1	375	2012
Итого за прием пищи:	290	20,0	16,3	49,3	427,3		
Всего за день:		61,1	57,4	199,4	1 564,1		

График выдачи пищи

12 часовой график работы		
Завтрак	Ясельный возраст	8.00
	Младший возраст	8.05
	Средний возраст	8.10
	Старший возраст	8.15
	Подготовительный возраст	8.20
Второй завтрак		10.00-10.10
Обед	Ясельный возраст	11.30
	Младший возраст	11.40
	Средний возраст	12.10
	Старший возраст	12.20
	Подготовительный возраст	12.40
Полдник		15.00-15.10
Ужин	Ясельный возраст	17.10
	Младший возраст	17.15
	Средний возраст	17.20
	Старший возраст	17.25
	Подготовительный возраст	17.30

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой продукции

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей нерсингиозов	Оборудование, инвентарь на складах хранения овощей, цехе обработки овощей.	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые Продукты (рыба, мясо)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1раз в год, Микробиологическим показателям- 2 раза в год.
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый период)
Исследование уровня искусственной освещенности в	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток

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

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

Таблица 1

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1 - 3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Примечание:

1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом обеспечения технологическим и холодильным оборудованием.

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевой продукции для детей до 7 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) для организации питания детей в ДОО, указанных в таблице 2. (Приложение N 7 таблица 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Таблица 2

**Требования к санитарному содержанию помещений
ДОО (пищеблок)**

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
4. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации
5. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графику.
6. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в ДОО, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.
7. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
8. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
9. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
10. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
11. В 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.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОО (пищеблок)

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений ответственный работник, назначенный приказом заведующего ДОО, проводит:

- * осмотры сотрудников на гнойничковые заболевания кожи перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- * работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
- * систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены 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;
- * контроль за пищеблоком и питанием детей;
- * контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
- * проведение бракеража готовой продукции;
- * проведение дополнительной витаминизации;
- * контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозными гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.

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

1. Персонал ДОО проходит:

- 1.1 Предварительные, при поступлении на работу, и ежегодно периодические медицинские осмотры, в установленном [порядке](#);
- 1.2 Аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год.

2. Каждый работник 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 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 гигиенический журнал (Приложение 26 Гигиенический журнал для сотрудников пищеблока).

Не допускаются к работе на пищеблоке 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 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, без верхних карманов, не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

Требования к соблюдению санитарных правил

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

Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ ПП	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	ежедневно
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику.
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
15	Обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
16	Контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	постоянно
18	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
19	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; (дезинфекция по мере необходимости)	1 раз в месяц
20	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	постоянно
21	Контроль за ведением учетной документации	постоянно

Администрация муниципального района «Сыктывдинский» Республики Коми

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №
1 общеобразовательного вида» с. Вьльгорт

Приказ

06.09.2021 г.

№ 207/1

О создании постоянно действующей группы ХАССП

В соответствии с пунктом 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП),

Приказываю:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП МБДОУ «Детский сад № 1 общеобразовательного вида» с. Вьльгорт в следующем составе:

Руководитель группы ХАССП - заведующий Гичка Т.Т.

Координатор группы ХАССП с функциями технического секретаря - заместитель заведующего по АХЧ Рочева М.С.

Члены группы: кладовщик – Рассыхаева Н.М.
шеф-повар- Лобанова Ю.В.

2. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:

- 2.1. Провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- 2.2. Определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- 2.3. Установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
- 2.4. Установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- 2.5. Проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
- 2.6. Вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- 2.7. Руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством;

3. Поручить координатору постоянно действующей группы ХАССП:

Гигиенический журнал для сотрудников пищеблока
(Приложение N 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-2)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

МБ	Д	ОУ «Детский сад № 1 общеобразовательного вида» с.Вельгорт	
			Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
			Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
			Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складов.
			Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Журнал мониторинга по принципам ХАССП
			Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
			Журнал учета лабораторного контроля. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов
			Гигиенический журнал
			Журнал регистрации времени, отработанного бактерицидными лампами
			Журнал учета температуры в холодильниках. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
			Журнал учета дезинфекции и дератизации. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
			Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
			Личные медицинские книжки каждого работника
			Примечание

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по ХАССП