

Принято  
На общем собрании  
МОУ Детский сад № 189  
Протокол № 3 от «04» 02 2021г.

Утверждено  
Заведующий МОУ Детский сад №189  
О.К.Кириличева  
Приказ № 5 от «05» 02 2021г.



**Программа производственного контроля  
за качеством и безопасностью приготовляемых блюд  
муниципального дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 189 Центрального района Волгограда»**

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль)проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов,выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**Целью программы** является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

**Задачи производственного контроля:**

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- ✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения;

**В программу включены:**

- ✓ Перечень официально изданных санитарных правил,
- ✓ Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ;
- ✓ перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓ мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, график лабораторного контроля,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
  
- ✓ визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Данная программа разработана для муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №189 Центрального района Волгограда» с

штатной численностью персонала 31 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

✓ в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменениях деятельности ДООУ.

### **Паспорт юридического лица**

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №189 Центрального района Волгограда» является некоммерческой организацией, детским садом, общеразвивающего вида, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Краткое наименование: МОУ Детский сад №189.

Осуществляемые виды деятельности:

- реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Центральное территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда

### **Юридический и почтовый адрес учреждения:**

400066, г.Волгоград, улица Краснознаменная, дом 21  
телефон (8442) 33-46-68; (8442) 38-66-08

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДООУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДООУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

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

#### **Нормативные акты:**

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 (редакт.от 31.07.2020г.) «О защите прав потребителей»
- Закон РФ от 26.12.2008 г.№294-ФЗ(ред. от 13.07.2020 N194-ФЗ)  
«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;
- Федеральный закон РФ от 24.06.1998 № 89-ФЗ( с измен., внесенными Постановлением КС РФ от 19.07.2019 N 30- П) «Об отходах производства и потребления»
- Федеральный закон РФ от 21.11.2011г. № 323-ФЗ ( в ред. От 13.01.2020г.) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001г. № 197-ФЗ ( измен. От 14.07.2020г. № 35-П)

- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон РФ от 04.05.2011 №99-ФЗ (редакт.от 31.07.2020г.№ 270-ФЗ) «О лицензировании отдельных видов деятельности» ;
- Федеральный закон РФ от 02.01.2000г.№ 29-ФЗ (с измен. От 31.12.2014г.№ 493-ФЗ) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон РФ от 28.12.2013г. № 426-ФЗ (ред. От 27.12.2019г. № 451-ФЗ) «О специальной оценке условий труда»

**1.Перечень официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в МОУ.**

1. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий».
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.
3. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 5/.СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

**Санитарные правила и нормы**

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организаций»
- СанПиН правила СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СOVID-19)
- СанПиН вила СП 3.1/2.43597-20 от 22.05.2020 г«Профилактика новой коронавирусной инфекции (СOVID-19)»
- 
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;
- СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций" от 18.11.2013 №83
- СП 3.1.2.1108 - 02 «Профилактика дифтерии» от 9 октября 2013 года N 54
- СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза" от 22.10.2013 №60
- СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к

эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами

– СП 3.1.2.3162-14 Профилактика коклюша

– СП 3.1.2.95-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;

– СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций"

– СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

– Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями)

- Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21 марта 2014 года N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

– Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;

– Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

– **Методические рекомендации**

– МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;

– Руководство Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;

– Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».

– Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».

– Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».

– Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».

– Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».

– Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Сертификаты профилактических прививок сотрудников.

Объем и периодичность «лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01)

**1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ:**

- ✓ заведующий ДОУ
- ✓ старший воспитатель
- ✓ заведующий хозяйством
- ✓ повар
- ✓ кладовщик

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2

Заведующий МОУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;</li> <li>• личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.;</li> </ul>
Заведующий Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</li> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>• Контроль за состоянием:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности</li> <li>- систем теплоснабжения</li> <li>- систем водоснабжения</li> <li>- систем канализации</li> </ul> </li> </ul>
Заведующий производством (повар) Медицинский персонал	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за организацией питания воспитанников</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля               <ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li> <li>- журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</li> <li>- отбор и хранение суточных проб готовых блюд</li> <li>- контроль за состоянием здоровья сотрудников и</li> </ul> </li> </ul>

	воспитанников - контроль за исполнением требований СП 3.1/2.4.3598 от 30.06.2020
Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками.</li> <li>Ведение документации: <ul style="list-style-type: none"> <li>• цикличное меню;</li> <li>• накопительные ведомости.</li> <li>• журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;</li> <li>• журнал t режима холодильников.</li> </ul> </li> </ul>
старший воспитатель	Контроль организации питания воспитанников на группах

**2. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.**

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения)	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз
Физические перегрузки опорно двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно связочного аппарата кистей, предплечий, плеча	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг для мужчин- 10 кг для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены

**3. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302Н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке**

(основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».)

№	Профессия	Кол-во работающих.	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического мед.осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Заведующий	1	Работа в МОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Старший воспитатель	1	Работа в МОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Педагог-психолог	1	Работа в МОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель-логопед	1	Работа в МОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Воспитатель	9	Работа в МОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Помощник воспитателя	4	Работа в МОУ	1 раз в год	1 раз в год
7.	Завхоз	2	Работа в МОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Музыкальный руководитель	2	Работа в МОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Сторож	6	Работа в МОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Дворник	2	Работа в МОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Уборщик служебных помещений	2	Работа в МОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года

**4. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Роспотребнадзора**

№	СИТУАЦИИ	МЕРОПРИЯТИЯ
1.	Отсутствие электроэнергии	сообщение дежурному диспетчеру электросети; временная остановка работ; организация ремонтных работ



2.	Отсутствие водоснабжения	сообщение в ЦТУ ДОАВ и водоканал; остановка работы пищеблока; организация ремонтных работ; проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	ограничение ассортимента блюд , организация ремонта оборудования
4.	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	сообщение в теплоэнерго остановка работы, организация ремонта отопительных систем

**5. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнит.ель
1.	Проверка сроков и прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.3	Заведующий Медицинская сестра
2.	Контроль за качественной и своевременной уборкой помещений, соблюдения режима дезинфекции и дератизации	ежедневно	Завхоз Медицинская сестра
4.	Контроль над рациональной организацией режима дня, длительностью занятий.	1 раз в месяц	Заведующий Старший воспитатель
5.	Контроль над соответствием мебели по росту, правильностью ее расстановки	ежегодно	Медсестра воспитатели
6.	Контроль над соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Завхоз Медсестра воспитатели
7.	Контроль над соблюдением гигиенических требований к воздушно тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Воспитатели медсестра
8.	Контроль над соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	ежедневно	Завхоз
9.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и	ежедневно	Заведующий, Завхоз Повар, медсестра

## **6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал антропометрических измерений.
7. Журнал осмотров на педикулёз

## **7. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

7.1. Пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

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.

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

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

– производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород;

– для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

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

– кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

– количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов,

оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

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

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

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

7.8. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

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

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

7.11. Используемая столовая посуда (тарелки, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

7.12. В моечной 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 моечной. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого 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.

7.13. Для обеззараживания посуды в моечной столовой следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

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

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

7.15. 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.

7.16. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

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

## **8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов.**

8.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщик. Результаты контроля регистрируются:

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых 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.

8.2. 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», который хранится в течение года. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

8.3. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха

8.4. 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.

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; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °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).

8.5. 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.

8.6. 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 соответствующей маркировкой непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

8.7. 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.

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

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

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

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

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты

- в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Яйцо варят после

закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5- минутной варки с момента начала кипения).

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

8.9. 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.

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

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

8.12. 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.

8.13. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их на группах.

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

8.15. 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.

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.

8.16. 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.

8.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) в 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.

## **9. Порядок организации и проведения производственного контроля**

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

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

### **Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

### **Химические опасности:**

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

### **Физические опасности:**

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

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

#### **9.2.1 Приемка сырья**

- Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов,
- документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования,
- проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую ДООУ и последующей передаче на пищеблок.
- рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.
- требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в ДОО следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.

9.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с

СанПиН

9.2.3. 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 20-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше  $100^{\circ}\text{C}$ , 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  $100^{\circ}\text{C}$ , время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

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