МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДЕТСКИЙ САД «ЛУЧИК» С.КРАСНАЯ ПОЛЯНА

КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА

РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

 ПРИКАЗ

11.09.2024 № 146-о

с.Красная Поляна

**Об утверждении программы производственного контроля на 2024г.**

В соответствие с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Санитарных правил СП 2.4.364820 "Санитарно-эпидемиологические правила к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи", СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий», а также выполнение санитарноэпидемиологических норм, лабораторного контроля, законодательных актов в МБДОУ «Детский сад «Лучик»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля МБДОУ «Детский сад «Лучик» на 2024-2025г.г. (Приложение 1).
2. Разместить Программу на официальном сайте учреждения.
3. Контроль выполнения приказа оставляю за собой.

 Заведующий Г.Н.Арсланова

Принято: Утверждено

На общем собрании сотрудников приказом № 123-0 от 11.09.2024 г**.**

МБДОУ «Детский сад «Лучик» Заведующий МБДОУ

Протокол № 1 от 06.09.2024г. «Детский сад «Лучик»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.Н.Арсланова

 **ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением**

**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий** **при осуществлении образовательной деятельности в**

  **МБДОУ «Детский сад «Лучик»**

 2024-2025г.г.

с.Красная Поляна

2024 год

**1. Паспорт программы**

**Характеристика объекта**

|  |  |
| --- | --- |
| Полное и сокращенное наименование:  | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Лучик» с.Красная Поляна Красногвардейского раойна Республики Крым (МБДОУ «Детский сад «Лучик»)  |
| Тип объекта:  | образовательная организация  |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация  | 1) образовательная: * дошкольное образование;
* дополнительное образование детей и взрослых;

  |
| Юридический адрес:  | 297017, Республика Крым, Красногвардейский район, с. Красная Поляна, ул. Урожайная , дом22Б |
| Фактический адрес:  | 297017, Республика Крым, Красногвардейский район, с. Красная Поляна, ул. Урожайная , дом22Б |

**Характеристика здания**

Тип строения отдельно стоящее одноэтажное здание с подвальным

 этажом

Площадь

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

**Характеристика инженерных систем**

|  |  |
| --- | --- |
| Освещение  | естественное и искусственное  |
| Система вентиляции  | естественная, приточно-вытяжная  |
| Система отопления  | Электрическое автономное |
| Система водоснабжения  | Холодая вода - централизованные , горячая вода - автономная (бойлеры) |
| Система канализации  | Автономная |

1. **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»;
		+ Федеральный закон от 17.09.1998 №157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
		+ Федеральный закон от 21.10.2010 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
		+ Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
		+ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
		+ СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
		+ СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
		+ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
		+ СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
		+ СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
		+ СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
		+ СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
		+ СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
		+ ТР ТС 005/2010 «О безопасности упаковки»;
		+ ТР ТС 007/2010 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
		+ ТР ТС 021/2010 «О безопасности пищевой продукции»;
		+ ТР ТС 022/2010 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
		+ ТР ТС 023/2010 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
		+ ТР ТС 024/2010 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
		+ ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
		+ ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
		+ приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
		+ приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
		+ МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения
		+ Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года N 162
		+ Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"(ТР ТС 034/2013) ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской

экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68

* + - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 008/2010 «О безопасности игрушек (с изменениями на 17 марта 2017 года) УТВЕРЖДЕН решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2010 года N 798
		- Методические указания МУК 4.3.2900-10 "Измерение температуры горячей воды систем централизованного горячего водоснабжения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 12 июля 2010 г.)
1. **Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п**  | **Должность**  | Функции  | **Распорядительный акт о возложении** **функций**  |
| 1  | Заведующий  | - 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;  |  |
| 2 | Методист  |  -контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;  -исполнение мер по устранению выявленных нарушений;  |  |
| 3 | Заведующий, заведующий хозяйством |  -контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;  -контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю; -контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;  -организация ведение учетной документации;  -разработка мер по лабораторноинструментальных исследований;  -устранению выявленных нарушений;  -контроль охраны окружающей среды;  |  |
| 4 | Ответственный по питанию | - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации |  |

**4.Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний**

4.1. Основные помещения:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Объект (вид) контроля | Показатели | Кратность  | Место контроля (количество замеров) | Основание  | Форма учета результатов |
| 1 | Микроклимат | Температ ура воздуха, кратность обмена воздуха, относител ьная влажность воздуха | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производствен ных помещениях пищеблока (по 2 точки) | СП 2.2.367020  СП 2.4.364820  СанПиН 1.2.3685-21  МР 2.3.6.023321, МР 2.4.0242-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 2 | Освещенность  | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производствен ных помещениях (по 2 точки) |  |  |
| 3 | Воздушная среда помещений (аэроионный состав воздуха) | Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) | После ремонтных работ, установки новой мебели | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.024221 | Протокол,журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля, акт выполненных работ, акт тяги |
| 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционера ми, принудительн ой вентиляцией (1 проба)  | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 4 | Песок | Паразитологические исследова ния (жизнесп особные яйца гельминт ов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологически й и санитарно- химический контроль | 1 раз в квартал | Детские песочницы (2– 4 пробы по 200 грамм каждая) | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 5 | Контроль санитарного фона | Микроби ологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофло ры (БГКП) | 1 раз в год  | Объекты производствен ного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) | СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, MP 2.4.0259-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Паразитологические исследова ния  | По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов |
|  |  | Микроби ологическ ие исследова ния смывов на наличие иерсиниозов |  | Оборудование, инвентарь в овощехранили щах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов) |  |  |
| 6 | Питьевая вода | Исследов ания по химическим и микробио логическим показателям  | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологи ческим показателям – 2 раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы) | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, MP 2.4.0259-21  | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля  |
| 7 | Готовые блюда | Микроби ологическ ие исследова ния проб готовых блюд на соответст вие требовани ям санитарно го законодат ельства | 1 раз в квартал | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2010, МР 2.3.6.0233-21, MP 2.4.0259-21  | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля  |
|  |  | Калорийность,выход блюд и соответст вие химическ ого состава блюд рецептуре  | 1 раз в год | Рацион питания (1 проба)  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2010, МР 2.3.6.0233-21, MP 2.4.0259-21  | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля  |
| Контроль проводим ой витамини зации блюд  | 2 раза в год  | Третьи блюда (1 блюдо)  |  |  |
| 8 | Сырая продукция | Пробы продукто в для микробиологических , физикохимическихи органолеп тических анализов на соответст вие требовани ям санитарно го законодат ельства | 1 раз в год | Сырая продукция |  | Протокол исследования |
| 9 | Исследование температуры воды из разводящей системы | Измерении температу ры отбираем ой непрерыв но горячей воды средствам и измерений, предназна ченными для измерений температу ры жидкости. | 1 раз в год | Не менее 4 точек: 2 в наиболее приближенном к вводу сети горячей воды в объект (здание) и 2 наиболее отдаленные от него.  | Методические указания МУК 4.3.2900-10 "Измерение температуры горячей воды систем централизов анного горячего водоснабже ния" (утв. Федерально й службой по надзору в сфере защиты прав потребителе й и благополучи я человека 12 июля 2010 г.) | Протокол  |

**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Профессия  | Количество человек | кратность |
| Периодический внеочередной медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация |
| 1  | Заведующий | 1 | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года  |
| 2 | Заведующий хозяйством | 1  | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года  |
| 3  | Воспитатели  | 4  | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года  |
| 4  | Музыкальный работник  | 1  | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года  |
| 5  | Инструктор по физической культуре  | 1  | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года  |
| 6  | Учитель-логопед  | 1  | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года  |
| 7  | Помощник- воспитателя  | 4  | 1 раз в год  | 1 раз в год  |
| 8  | Работники пищеблока  | 2  | 1 раз в год  | 1 раз в год  |
| 9  | Технический персонал  | 6 | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года  |
| 10  | Педагог-психолог  | 1  | 1 раз в год  | 1. раз в 2 года
 |

**6.Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

6.1. Деятельность:

|  |  |
| --- | --- |
| **№** **п/п**  | **Деятельность**  |
| 1  | Образовательная  |

7. **Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект контроля | Показатели  | Основание  | Срок  | Ответственный  |
|  **Контроль содержания помещений, оборудования и территории** |
| Санитарное состояние территории  | Кратность и качество уборки  | СП 2.4.364820  | Ежедневно (утром и вечером)  | Заведующий хозяйственной частью  |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество: текущей уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359020, СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно (в течение дня)  | Медработник, Заведующий хозяйственной частью |
|  генеральной уборки | Ежемесячно |
| Обращение с ртуть содержащими лампами и медицинскими отходами  | Вывоз ртутьсодержащи х ламп и медицинских отходов  | СанПиН 2.1.3684-21  | 1 раз в квартал  | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО | СанПиН 2.1.3684-21 | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно | Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник |
| Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней | Дворник |
| Рабочие растворы дезсредств  | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств  | СанПиН 2.3/2.4.359020, СП 2.4.3648-20  | Ежедневно  | Заведующий хозяйством |
| Дезинсекция | профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно  | Заведующий хозяйственной частью, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| Обследование | 1 раз в месяц | Специализированная организация, дворник |
| унижтожение | По необходимости |
| Дератизация | профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно  | Заведующий хозяйственной частью, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| обследование | Ежемесячно  | Специализированная организация, дворник |
| уничтожение | Весной и осенью, по необходимости |
| Освещенность территории и помещений |  наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.364820 | 1 раз в 3 дня | Заведующий хозяйством |
|  наличие, целостность и тип ламп |
| Микроклимат помещений | температура воздуха;  | СП 2.4.364820 | Ежедневно (в течение дня)  | Заведующий хозяйством |
| Кратность проветривания | Ежедневно  | Заведующий хозяйством |
| влажность воздуха (склад пищеблока)  |  | Ежемесячно  | Кухонный рабочий |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.364820 | Ежемесячно  | Заведующий хозяйством |
| Условия работы оборудования | План технического обслуживания | По плану техобслуживания  | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)  |
| Песок в песочницах | Состояние песка | СП 2.4.364820 | После каждой прогулки | Воспитатели |
| Наличие крышки на песочнице |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | СП 2.4.364820, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21  | Каждая партия  | Заведующий хозяйством   |
| Сооответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов(объем информации наличие тьекста на русском языке и т.д.) |
| соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)  |
| Загрязняющие воздух вещества  | Проверка закупаемой продукции на соответствие пре дельно допустимым концентрациям вредных веществ  | СП 2.4.364820, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Каждая партия  | Заведующий хозяйством  |
| Контроль работы вентиляции  | Ежеквартально  | Рабочий по обслуживанию здания  |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | План-график технического обслуживания | Ежеквартально  | Рабочий по обслуживанию здания  |
| **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья  | качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственн ого сырья; условия доставки продукции транспортом;   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20  | Каждая партия  | Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»  |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | сроки и условия хранения пищевой продукции  | СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 ТР ТС 021/2010 «О безопасности пищевой продукции»  | Ежедневно  | Ответственный по питанию,заведующий хозяйством |
| Каждые 3 часа  | Повар детского питания  |
| время смены кипяченой воды  |
| Ежедневно  | Ответственный по питанию,заведующий хозяйством |
| температура и влажность на складе; температура холодильного   |
| Приготовление пищевой продукции | соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию |
| поточность технологических процессов  |
| Каждая партия | повар |
| температура  |
| Готовые блюда | суточная проба  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии  | Повар  |
| дата и время реализации   | Каждая партия  | Ответственный по питанию  |
| Обработка посуды и инвентаря | содержание действующих  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно  | Заведующий хозяйством |
| состояние оборудования, инвентаря и посуды |
| обработка инвентаря для сырой и готовой продукции; | Кухонный рабочий |
| **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** |
| Мебель и оборудование для детей | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-  | 21 2 раза в год (август, январь) | Заведующий хозяйством |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21 | Каждая партия | Воспитатели  |
| Показатели организации образовательн ого процесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21 1 | 1 раз в месяц | методист |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| Профилактика заболеваний у детей | Утренний осмотр детей, термометрия | СП 2.4.3648- 20 | Ежедневно | Воспитатели |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц | Воспитатели |
| Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином(далее – проба Манту) | СанПиН 3.3686-21 | Вакцинированных – 1 раз в год,невакциниров анных, больных хроническимизаболеваниями – 2 раза в год | Заведующий , воспитатели |
| Улучшение здоровья детей | оздоровление | СП 2.4.3648- 20 | Июнь, июль, август |  |
| Ограничение распространен ия заболеваний среди детей | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21,Решение Роспотребнадзора По Республике Крым и г.Севастополю | По программе мероприятий | Заведующий |
| Ограничение контактов воспитанников из разных групп | СП 3.1/2.4.3598- 20 | Ежедневно до 31.12. 2024 года | Воспитатели |
|  **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** |
| Состояние здоровья работников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Заведующий хозяйством |
| Медосмотр | СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Заведующий |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н | По национальному календарю профилактически х прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактически х прививок поэпидемическим показаниям | Заведующий |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях |  | Заведующий хозяйством |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Заведующий хозяйством |
| Ведомость контроля за рационом питания | ежедневно | Заведующий хозяйством |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Заведующий хозяйством |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту |  |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | ежемесячно | воспитатели |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | заведующий |
| Личные медицинские книжки работников | По факту | заведуюший |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Заведующий хозяйством |

 **9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарноэпидемиологический надзор**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п.п.** | **Ситуация** | **Действия**  |
| 1. | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов | • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |
| 2. | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети |
| 3. | Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев | • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб |
| 5. | Неисправная работа холодильного оборудования | • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6. | Пожар | • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п.** | **Мероприятие** | **Срок**  | **Ответственный**  |
| **1** | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | на новый учебный год | Заведующий  |
| **2** | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | На новый учебный год | Заведующий  |
| **3** | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | На новый учебный год | Заведующий  |
| **4** | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Заведующий  |
| **5** | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Заведующий  |
| **6** | Формирование на объекте инструктивнометодической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заведующий  |
| **7** | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Заведующий  |
| **8** | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | постоянно | Заведующий, заведующий хозяйством |
| **9** | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заведующий, заведующий хозяйством |
| **10** | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | ежегодно | Заведующий, заведующий хозяйством |
|  | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | По требованию | Заведующий, заведующий хозяйством |

**11. Мероприятия, направленные на организацию питания**

11.1 . Общие положения и область применения

1.1. Мероприятия разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с организацией питания в дошкольной образовательной организации (Далее-ДОО).

11.2. Рекомендации при организации водоснабжения и водоотведения

11.2.1. В дошкольной образовательной организации рекомендуется организация резервных источников горячего водоснабжения с разводкой по сети. При отсутствии воды или нарушениях работы внутренней системы канализации работа ДОО приостанавливать до устранения нарушений.

11.2.2. Моечные и производственные ванны подключаются к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны. Рекомендуется все приемники стоков внутренней канализации обеспечить гидравлическими затворами (сифонами).

11.2.3. При подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители, рекомендуется оборудование локтевых приводов.

11.3. Рекомендации при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений и к условиям работы персонала

11.3.1. В целях обеспечения нормируемых параметров в ДОО рекомендуется предусматривать:

1) забор воздуха для приточной вентиляции на высоте не менее 2 метров от поверхности земли или устройство приточной вентиляции, обеспечивающей очистку подаваемого в помещения предприятия питания воздуха до гигиенических нормативов, установленных для атмосферного воздуха;

2) оборудование систем вентиляции производственных и моечных помещений отдельно от системы вентиляции складских помещений, предназначенных для хранения пищевой продукции и обеденных залов;

3) организацию местной вытяжной вентиляции для удаления пара при технологических процессах изготовления блюд и для удаления мучной и сахарной пыли при осуществлении процессов просеивания муки и сахара (сахарной пудры).

11.3.2. Отверстия вентиляционных систем рекомендуется закрывать мелкоячеистой сеткой или иными доступными средствами защиты.

11.3.3. Для освещения производственных помещений и складов рекомендуется применять светильники во влагопылезащитном исполнении.

11.3.4. В помещениях для приготовления холодных блюд и закусок, рекомендуется предусматривать конструкцию регулируемых солнцезащитных устройств на окнах для защиты от избыточной инсоляции.

11.4. Рекомендации к устройству и содержанию помещений и территории

11.4.1. Все производственные, складские, моечные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения рекомендуется обозначать табличками (или иными доступными средствами) с указанием их назначения.

11.4.2. Технологическое оборудование рекомендуется размещать таким образом, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и проведение санитарной обработки.

11.4.3. В туалетах рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

11.4.4. Генеральную уборку всех помещений ДОО рекомендуется проводить не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Многоразовые емкости для сбора пищевых отходов после удаления отходов рекомендуется мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивать. Для мытья емкостей рекомендуется выделить место для их обработки и хранения.

11.4.5. Для сбора твердых коммунальных отходов на территории хозяйственной зоны ДОО рекомендуется предусматривать контейнеры с крышками (или другие закрывающиеся емкости), установленные на площадках с твердым покрытием. Рекомендуется предусмотреть возможность раздельного накопления отходов, в первую очередь, пищевых отходов.

11.4.6. Уборку территории рекомендуется проводить ежедневно.

11.5. Рекомендации к используемым оборудованию, инвентарю, посуде и таре

11.5.1. Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуется маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с маркировкой. Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

11.5.2. Колоду для разруба мяса рекомендуется устанавливать на крестовине или специальной подставке, ежедневно по окончании работы зачищать ножом и посыпать солью. Периодически, по мере износа, колода спиливается.

11.5.3. Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов. Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

11.5.4. Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;

- мытье во второй секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции; - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;

- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45 °С. Кружки, стаканы, бокалы, в том числе используемые в пивных барах, рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.

11.5.5. Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

11.5.6. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;

- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45° С с добавлением моющих средств;

- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65° С;

- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;

- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

11.5.7. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

11.5.8. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45° С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

11.5.9. Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45° С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

11.5.10. По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

11.5.11. В ДОО разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

11.5.12. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой:

"СМ" - сырое мясо, "СК"-сырые куры,"CP" - сырая рыба,"СО" - сырые овощи,"ВМ" – вареное мясо, "BP" - вареная рыба,ВО" - вареные овощи,"Г" - гастрономия,"3" - зелень, "X" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "CP", "СО", "ВМ", "BP", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "3", "X", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "CP", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "X", "3", "Г" и т.п.

11.5.13. Не рекомендуется использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

11.6. Рекомендации к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов

11.6.1. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

11.6.2. Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

11.6.3. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

11.6.4. В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой. Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.

11.6.5. В ДОО рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженной рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

11.6.6. Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

11.6.7. Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

11.6.8. Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом. В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами. Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

11.6.9. В ДОО обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку). Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

11.6.10. Яйцо и яичный порошок, меланж хранят в таре изготовителя в соответствие с установленными требованиями производителя.

11.6.11. При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

11.7. Рекомендации к технологическим процессам изготовления продукции общественного питания

11.7.1. В ДОО с ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции общественного питания и не имеющих цехового деления рекомендуется доготовка кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности и изготовление готовых к употреблению кулинарных изделий и блюд в одном помещении на разных технологических участках (производственных столах), с обеспечением поточности технологических процессов.

11.7.2. Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:

11.7.2.1. Не рекомендуется размораживание мяса в воде или около плиты. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) в режиме дефростации.

11.7.2.2. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки. По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки промываются горячей водой с использованием моющих средств, замачиваются в дезинфекционном растворе (в соответствии с инструкцией по применению), ополаскиваются проточной водой и просушиваются.

11.7.2.3. Мясной фарш, изготовленный в ДОО , хранится не более 12 ч при температуре от минус 2° С до плюс 4" С.

11.7.2.4. Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

11.7.2.5. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты из вареных овощей в не заправленном виде рекомендуется хранить при температуре не выше +6° не более 12 часов. Заправляются салаты и винегреты и нарезанные компоненты непосредственно перед отпуском потребителю.

11.7.2.6. Мясные рубленые изделия после обжарки рекомендуется подвергать термической обработке в жарочном шкафу в течение 5-7 минут. Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не ниже 85° С, для изделий из фарша - не ниже 90° С, при приготовлении кулинарных изделий в грилях - не ниже 85" С.

11.7.2.7. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости. Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

I - мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор); II - замачивание в воде с температурой 40 - 45°С и добавлением хлорамина (0,5 % раствор);

III - ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45" С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат. Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению. Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

11.7.2.8. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. 11.7.2.9. Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

11.7.2.10. Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную. Оборудование для просеивания муки обеспечивается постоянными магнитами для улавливания металлопримесей. Сила магнитов проверяется в соответствии с технической документацией на оборудование. Металлопримеси хранятся в недоступном месте для предотвращения попадания их в продукцию.

11.7.2.11. В ДОО с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

11.7.2.12. Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

11.8. Рекомендации по реализации готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов

11.8.1. Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации рекомендуется подвергнуть быстрому охлаждению до температуры +5°С в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения.

11.8.2. Порционирование охлажденных и готовых к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, и кулинарных изделий производится в помещении с температурой воздуха не выше +15" С или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. При отсутствии помещения с температурой воздуха не выше +15° С или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью процесс порционирования должен осуществляться не более 30 минут.

11.8.3. При организации питания В ДОО для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуется реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

11.8.4. При организации питания организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд.

11.9. Рекомендации по отбору суточных проб Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой). Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда). Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками. Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе. Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 - плюс 6°С. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарногигиенического состояния всех рабочих помещений. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

**12 . Рекомендации по организации меню и реализации блюд**

12.1 Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

12.2. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3года | 3-7лет |
| 1 порция | 1 порция |
| Брутто, г  | Нетто, г | Брутто, г  | Нетто, г |
|  |  |  |  |  |
| Выход : | - |  |  |  |

***Химический состав данного блюда:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Витамины мг** | **Са** | **Mg** | **Fe** |
| **Белки, г** | **Жиры,г** | **Углеводы,г** | **Энергетическая ценность,ккал** |  |  |  |  |

**Технология приготовления**:

.

**Органолептическая оценка**

Внешний вид:

Цвет:

Вкус и запах:

Консистенция:

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

12.4. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные напитки - не выше 20°С. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4+2°С не более 30 минут. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

12.5. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4+ 2°С. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование уксуса, сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

12.6. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах рекомендуется использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) обучающихся.

12.7 Рекомендуется наличие отдельных столов для сбора грязной посуды. После приема пищи производится обработка и мытье столовой посуды: механическое удаление остатков пищи; мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже +45°С с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией, мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже + 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости; ополаскивание посуды в 3-й емкости горячей водой температурой не ниже +65 °С. Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (+45 °С) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой (+65°С) во 2-й емкости. Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды.

12.8 После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы - ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях для хранения столовых приборов не допускается. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Программу разработал:

Заведующий Г.Н.Арсланова