

## **Приложение № 1**

### *Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях*

- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СП 3.1/2.4.3598-20 «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 (COVID-19)»
- СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
- Письмо «О типовых меню, разработанных с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

- Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880)
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 881)
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 882)
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 883)
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67)
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 68)
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (Принят решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 года № 58)
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (вместе с «Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»)
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
- Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания г.Уфа 2015г

## Приложение № 2

БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ,  
МО ДИНСКОЙ РАЙОН «ДЕТСКИЙ САД № 61»  
353211, Краснодарский край, Динской район, ст. Новотитаровская, ул. Широкая, 2

ПРИКАЗ

11.01.2021 г.

№ 07 – ОД

### О мерах по организации контроля за питанием детей в БДОУ МО Динской район «Детский сад № 61»

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденным постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020г., в целях организации наиболее полноценного, разнообразного питания детей в детском саду

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и осуществление контроля заведующую хозяйством Корнееву Наталью Александровну.
2. Создать комиссию по контролю за питанием в составе:
  - Рогачева Ирина Васильевна – заведующая – председатель;
  - Корнеева Наталья Александровна – заведующая хозяйством;
  - Афанасьева Галина Сергеевна – воспитатель;
  - Вихарева Анжелика Сергеевна – председатель родительского комитета.
4. Комиссии по контролю за питанием детей вменить в обязанность:
  - осуществление контроля за выдачей продуктов питания из кладовой;
  - проведение контроля выхода блюд с целью установления соответствия веса и объема блюд количеству, приведенному в меню;
  - ведение соответствующей документации.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая БДОУ МО Динской район  
«Детский сад № 61»



Рогачева И.В.

С приказом ознакомлены:

#### основное здание

Корнеева Н.А. *Корнеева*  
Вихарева А.С. *Вихарева*  
Афанасьева Г.С. *Афанасьева*

## Приложение № 3

### Примерный перечень контрольных критических точек

**Физические** – мелкие вредители (крысы, насекомые и т.д.), а также продукты их жизнедеятельности; посторонние попадания от персонала (ногти, волосы и т.д.); мелкие части оборудования (открутившиеся гайки, выпавшие болты и т.д.).

**Микробиологические** – разнообразные дрожжи, бактерии, чьи токсины способны повлиять на безопасность продукта на каждом этапе производства и навредить конечному потребителю.

**Химические** – остатки моющих средств, веществ по борьбе с вредителями, материалов для обслуживания производства и прочее.

Представленный список не является исчерпывающим. На пищеблоке БДОУ может присутствовать гораздо больше критических точек.

## Приложение № 4

### *Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье*

**Опасный фактор** – любой биологический, химический, физический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

**Биологическими опасными факторами** могут быть **бактерии, паразиты, вирусы** или иные живые организмы, которые могут сделать пищу небезопасной для употребления.

**Химические риски** разделяют на 3 группы.

#### 1. Ненамеренно попавшие в пищу химикаты

а) Сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, регуляторы роста растений и т. д.

б) Химикаты, используемые на предприятиях: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла и т. д.

в) Заражения из внешней среды: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и т. д.

#### 2. Естественно возникающие факторы риска

Продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например, афлатоксины.

#### 3. Намеренно добавляемые в пищу химикаты

Консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки и т. д.

**Физическими опасными факторами** могут быть физические предметы, случайно попавшие в пищевой продукт, и способные вызвать заболевание или нанести повреждения человеку. **Например:** стекло, металл, пластик, пленка, кости, камни, нитки, резина, щепки, ювелирные украшения, ногти, краска, штукатурка, шерсть, бумага, щетина и т. п.

## Приложение № 5

### Примерный протокол лабораторных исследований

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
Усть-Лабинский филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
**АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР**  
Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул.им. Гоголя 56/1. Телефон, факс: 8-861-355-02-36.  
Фактический адрес: 352330, Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, дом 115.  
E-mail: ulabfguz@mail.ru  
Фактический адрес места осуществления деятельности: 353200, Краснодарский край ст. Динская ул. Кирпичная дом 55 а помещение 1-37 46 58-75  
Номер записи в реестре аккредитованных лиц RA.RU.514335 от 09.09.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЛЦ Усть-Лабинского филиала  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в  
Краснодарском крае»:  
 А.В. Сурнин  
12.07.2021

М.П.

#### ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2785.1Д от 12.07.2021

Наименование пробы (образца) испытаний: *Флодоовощная продукция. Морковь ранняя, урожай 2021г*  
Заказчик: *ПК «Заготконтора»*  
Юридический (фактический) адрес: *Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Краснодарская, 9*  
Дата и время отбора пробы (образца)\*: *05.07.2021 г. 14:10*  
Дата и время доставки пробы (образца): *05.07.2021 г. 15:00*  
Сотрудник, отобравший пробы\*: *Зав. складом Цей С.М.*  
Цель отбора: *По договору*  
Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель или физическое лицо, у которого отбирались пробы (образцы)\*: *ПК «Заготконтора» Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Краснодарская, 9*  
Объект, где производился отбор пробы (образца): *ПК «Заготконтора», Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Краснодарская, 9*  
Код пробы (образца): *2785.1Д*  
Изготовитель\*: *Магомедова А.М.*  
Юридический (фактический) адрес: *ст. Старомышастовская.*  
Дата изготовления\*: *урожай 2021г*  
Объем и номер партии\*: *18000*  
Количество (объем) для испытаний: *2кг*  
НД на методику отбора\*: *СТ СЭВ 4295-83*  
НД на объем лабораторных исследований и их оценку:  
*ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №880*  
НД на продукцию: *ГОСТ 32284-2013*  
Условия транспортировки\*: *Автотранспорт*  
Дополнительные сведения: *\* данные предоставлены заказчиком*  
Лицо ответственное за составление данного протокола:  
 *Фельдшер-лаборант Шевченко Т.А.*



## Приложение № 6

### Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля

Санитарно-технологическими пищевыми лабораториями для контроля качества продукции общественного питания используются простейшие средства быстрой оценки безопасности и доброкачественности пищевых продуктов - мяса, рыбы, полуфабрикатов и субпродуктов, молока и молочных продуктов, меда, овощей и фруктов, соков и готовых блюд, а также качества питьевой воды по одному (тест-системы, тест-комплекты) или нескольким показателям экспресс-лаборатория СПЭЛ.

СПЭЛ сформирована в соответствии с требованиями санитарного надзора и позволяет выполнять санитарно-пищевое обследование полуколичественными и качественными (сигнальными) химическими методами с использованием унифицированных капельных экспресс-методов, а также методов с применением готовых индикаторных бумаг и тест-систем.

№ п/п	Контролируемые показатели	Выполняемые определения	Методы анализа
<b>Показатели санитарного состояния пищевого объекта</b>			
1	Качество мытья столовой посуды, приборов	Определение суммарного загрязнения	Капельный, с раствором йода
		Определение загрязнений жирового происхождения	Капельный, с реактивом на основе красителя Судан III
2	Полнота отмыывания дезинфицирующих средств	Определение остаточного хлора на поверхности столовой посуды, приборов	С йодокрахмальным реактивом
		Определение остаточного хлора в промывных водах	С использованием тест-системы «Активный хлор»
3	Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий	Определение остаточного хлора на поверхности рук	С йодокрахмальным реактивом
4	Контроль правильности обработки инвентаря и оборудования	Определение остаточного хлора на поверхности инвентаря и оборудования	С йодокрахмальным реактивом

5	Концентрация дезинфицирующих растворов	Определение содержания активного хлора в дезинфицирующих растворах	С использованием тест-системы «Активный хлор»
6	Полнота отмывания моющих средств	Определение остаточных моющих средств в промывных водах	С использованием индикаторной бумаги «Фенолфталеиновая»
		Определение остаточных моющих средств на поверхности столовой посуды	Капельный, с раствором фенолфталеина
7	Концентрация растворов технических щелочных моющих средств	Определение минимально допустимой концентрации кальцинированной соды в воде моечных ванн	Титриметрический с раствором соляной кислоты в присутствии фенолфталеина
8	Концентрация растворов синтетических моющих средств	Определение содержания анионоактивных ПАВ	С щелочным раствором тимолового синего
9	Температура воды в моечных ваннах	Определение температуры воды в моечных ваннах	С использованием термометра
<b>Показатели качества пищевых продуктов и готовых блюд</b>			
<b>Мясо, рыба</b>			
10	Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Проба на пероксидазу	С раствором бензидина и раствором перекиси водорода
11	Свежесть рыбы	Определение рН мышечной ткани рыбы	С индикаторной бумагой лакмусовой красной и лакмусовой синей
12	Доброкачественность мяса, субпродуктов	Оценка водного экстракта мяса и субпродуктов (проба Андриевского)	Фильтрование водного экстракта продукта
		Определение рН	С индикаторной

		водного экстракта мяса и субпродуктов	бумагой «Ликонт рН»
		Определение аммиака в водном экстракте мяса и субпродуктов	С реактивом Несслера
13	Наполнитель в изделиях из рубленого мяса	Проба на крахмал	Капельный, с раствором йода
<b>Молоко</b>			
14	Свежесть молока	Определение кислотности (алкогольная проба)	С этиловым спиртом
		Определение рН	С индикаторной бумагой «Молконт рН»
		Определение содержания аммиака	С реактивом Несслера
15	Натуральность молока	Определение примеси соды	С раствором бромтимолового синего
		Определение плотности молока	С использованием лактоденсиметра
		Проба на примесь крахмала	Капельный, с раствором йода
16	Качество термической обработки молока	Проба на высокую пастеризацию молока	С йодокрахмальным реактивом и раствором перекиси водорода
<b>Жиры</b>			
17	Качество фритюрных жиров	Определение содержания продуктов термического окисления	С раствором метиленового синего
<b>Продукты растительного происхождения</b>			
18	Нитраты	Определение содержания нитрат-ионов	С использованием тест-системы «Нитрат-тест»
19	Аскорбиновая кислота	Определение содержания аскорбиновой кислоты	Титриметрический с раствором йода

<b>Другое</b>			
20	Масса и температура готовых порционных блюд	Определение массы и температуры готовых блюд	С использованием весов и термометра
21	Активный хлор в питьевой воде	Определение содержания активного хлора	С использованием тест-системы «Активный хлор»
		Определение суммарного содержания активного хлора	Титриметрический, с использованием тест-комплекта или портативной лаборатории *)

\*) Отдельный заказ.

### **Технические характеристики**

Масса – не более 3 кг, габаритные размеры – не более 200×200×400 мм.

Ресурс – не менее 100 анализов по расходуемым материалам на каждое определение.

Срок службы СПЭЛ и входящих в ее состав растворов, индикаторных бумаг и тест-систем – не менее 3 лет.

Все составные части СПЭЛ вместе с документацией укомплектованы в жесткий пластмассовый контейнер с ручкой для переноски.

Состав:

готовые к применению реактивы, индикаторные бумаги, тест-системы

посуда, принадлежности

перчатки защитные

документация: иллюстрированное руководство по применению (паспорт) с методиками определений.

### **Приложение № 7**

*Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком*

Ф.И.О	Должность	Периодичность прохождения медицинского осмотра	Периодичность прохождения Гигиенической аттестации

## **Приложение № 8**

### *Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей*

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

## **Приложение № 9**

### *Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору*

Мероприятия по надзору проводятся на основании соответствующего распоряжения руководителя (заместителя руководителя) Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору или руководителя (заместителя руководителя) территориального органа Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (далее по тексту – Служба).

Распоряжение состоит из констатирующей и распорядительной частей.

В констатирующей части указываются основания для издания распоряжения:

- для плановых мероприятий – утвержденный план проверок;
- для внеплановых мероприятий – основания, предусмотренные настоящим регламентом.

В распорядительной части указываются:

- номер и дата распоряжения о проведении мероприятий по надзору;
- наименование территориального органа Службы или указание на то, что мероприятие по надзору осуществляется Службой;
- должность, фамилия, имя и отчество должностного лица, которому поручается проведение проверки, а в случае назначения комплексной проверки – должности, фамилии, имени и отчества руководителя проверки и должностных лиц, входящих в состав группы;
- наименование юридического лица или фамилия, имя и отчество индивидуального предпринимателя без образования юридического лица, в

отношении которого назначаются мероприятия по надзору, а также его юридический адрес (адрес его фактического местонахождения);

- цель, задачи и предмет проведения мероприятий по надзору;
- сроки проведения мероприятий по надзору;
- подпись руководителя (заместителя руководителя) Службы или руководителя (заместителя руководителя) территориального органа Службы, утвердившего распоряжение, с указанием его фамилии;
- иные сведения, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

По результатам мероприятий по надзору должностным лицом (лицами) Службы или ее территориальных органов, осуществляющим проверку, составляется акт установленной формы в двух экземплярах.

Акт состоит из вводной и описательной частей.

Вводная часть акта должна содержать следующую информацию:

- дата, время, место составления акта;
- наименование территориального органа Службы или указание на то, что мероприятие по надзору проводилось Службой;
- дата и номер распоряжения, на основании которого проведено мероприятие по надзору;
- должность, фамилия, имя, отчество должностного лица (руководителя и членов проверяющей группы), проводившего мероприятия по надзору;
- дата, время и место проведения мероприятий по надзору;
- полное наименование проверяемого юридического лица или фамилия, имя, отчество проверяемого индивидуального предпринимателя без образования юридического лица;
- фамилия, имя, отчество и должность представителя проверяемого юридического лица или индивидуального предпринимателя без образования юридического лица, присутствовавшего при проведении мероприятий по надзору.

Описательная часть должна содержать информацию о результатах проведенных мероприятий по надзору, выявленных нарушениях законодательства Российской Федерации в установленной сфере деятельности Службы, о должностных лицах, на которых возлагается ответственность за совершение выявленных нарушений.

К акту прилагаются акты об отборе образцов (проб) продукции, взятых должностными лицами Службы или ее территориальных органов, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), экспертиз, объяснения работников, на которых возлагается ответственность за нарушение обязательных требований, и другие документы или их копии, связанные с результатами мероприятий по надзору.

## Приложение № 10

### Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)

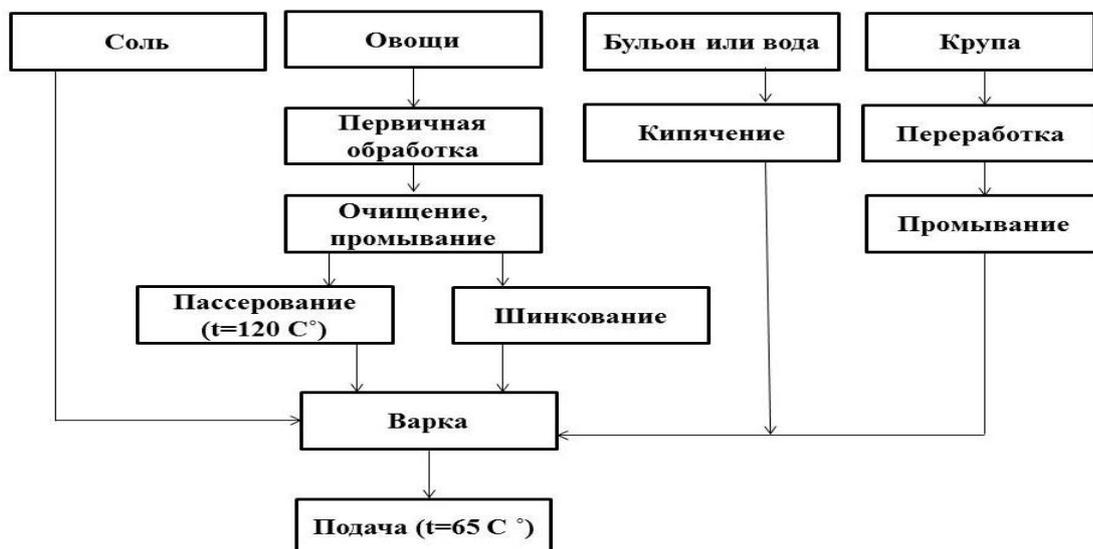
Технологический процесс предприятия общественного питания – это совокупность операций по производству, реализации продукции и организации ее потребления.

Блок-схема представляет собой пошаговое и последовательное описание всех технологических операций, необходимых для изготовления продукта.

При построении блок-схемы блюд разделяют на:

- первые блюда,
- вторые блюда,
- хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия и т.д.;
- напитки.

#### Блок-схема технологического процесса приготовления первых блюд



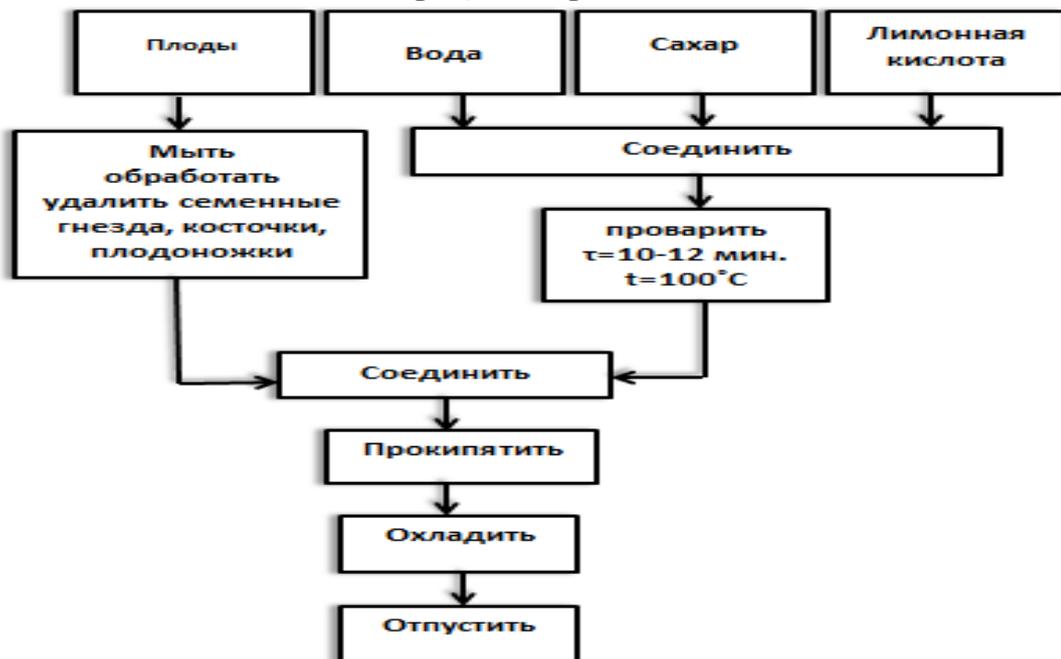
#### Блок-схема технологического процесса приготовления вторых блюд



*Блок-схема  
технологического процесса приготовления кондитерских изделий*



*Блок-схема  
технологического процесса приготовления напитков*



## Приложение № 11

### Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

## Приложение № 12

### Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря

1. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40<sup>0</sup>С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup>С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. после мытья в 1-ой ванне с горячей водой (50<sup>0</sup>С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup>С во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

Металлический инвентарь после мытья прокалывают в духовом шкафу.

3. Мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

## Приложение № 13

### Инструкция по обработке столовой посуды

1. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, 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.

2. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды

и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

3. 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.
4. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.
5. 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.
6. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей

## Приложение № 14

### Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений

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 месяц необходимо проводить генеральную уборку последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

№	НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕПАРАТА	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ
1	« ОКА-ТАБ»	Поверхности в помещениях ( пол, стены, двери и тд), жесткая мебель, мусоросборники, столовая посуда без остатков пищи, предметы для мытья посуды, санитарно –техническое оборудование, уборочный инвентарь	<u>Поверхности в помещениях</u> протираются р-ром 0,015% ( 1 таб - 10 л воды), время обеззараживания 60 мин, <u>Посуда столовая</u> - погружение в 0,015% р-р на 15 мин <u>Предметы для мыть посуды</u> – погружение в 0,1 % р-р на 120 мин <u>Санитарно-тех оборудование</u> – двукратное протирание с интервалом 15 мин 0,03% р-ром <u>Уборочный инвентарь</u> -замачивание в 0,3% р-ре
2	Доместос	Для дезинфекции санитарно – технического оборудования, поверхностей	<u>Дезинфекция ванн, раковин,</u> унитазов проводят путем нанесения неразбавленного средства на поверхность (2 раза в день) на 15 мин, <u>Для пола</u> – 4 колпачка на 5 литров воды ( протирание).



### **Приложение № 18**

*Журнал учета температурного режима холодильного оборудования*

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

### **Приложение № 19**

*Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях*

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

### **Приложение № 20**

*Журнал бракеража готовой пищевой продукции*

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

### **Приложение № 21**

*Журнал проведения генеральных уборок*

Дата генеральной уборки	Время генеральной уборки	Дезинфицирующие средства	Ответственный

### **Приложение № 22**

*Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения*

Перечень возможных аварийных ситуаций:

1. Отключение электроснабжения
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года
4. Пожар
5. Разлив ртути
6. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний.
7. Непредвиденны ЧС: ураганы, наводнения, обрушения;
8. Выход из строя электротехнического оборудования.

## **Приложение № 23**

### *Инструкция по проведению экстренной демеркуризации*

#### **1. Влияние ртути на здоровье людей**

Ртуть относится к веществам 1-го класса опасности. Она отличается широким спектром и большим разнообразием проявлений токсического действия, особенно сильно поражает нервную и выделительную системы. Попадание ртути в организм человека осуществляется, главным образом, при вдыхании воздуха, загрязненного парами ртути. При остром отравлении парами ртути отмечаются симптомы поражения дыхательных путей (озноб, резкий сухой кашель, насморк, одышка, возможно развитие токсического отека, в тяжелых случаях - с летальным исходом), желудочно-кишечного тракта (частый жидкий стул), нервной системы (возбуждение или сонливость), на 3 - 4-е сутки возможно проявление токсической нефропатии различной степени тяжести.

Первые симптомы поражения ртутью дыхательных путей могут появляться уже в первые часы после отравления, что требует проведения в стационарных условиях лечебных мероприятий, направленных на профилактику токсической пневмонии и отека легких (дезинтоксикационные, гормональные препараты, оксигенотерапия, антибиотики). При различных других признаках отравления назначаются симптоматические средства.

#### **2. Мероприятия при аварии, в результате которой произошел пролив ртути**

##### **2.1. Общие требования**

Демеркуризационные работы должны проводиться сразу же после аварии. Для предотвращения распространения ртути в другие помещения необходимо оградить участок загрязнения и исключить доступ на загрязненный участок персонала, непосредственно не занятого в демеркуризационных работах, посетителей учреждения и других посторонних лиц.

Следует обеспечить постоянное проветривание помещения, в котором произошел пролив ртути.

Запрещается:

- использовать бытовой пылесос для сбора пролитой ртути;
- выливать ртуть в раковину и канализацию.

Содержание демеркуризационных работ зависит от степени ртутного загрязнения помещения и определяется следующими алгоритмами:

- в том случае, если имеет место единичное разрушение люминесцентных ламп или пролив ртути незначителен (медицинский термометр), устранение ртутного

загрязнения может быть выполнено персоналом медицинского учреждения самостоятельно с помощью разработанного для этих целей демеркуризационного комплекта - эффективного и в то же время отличающегося простотой применения средства демеркуризации (ТУ 9452-003-29496068-2001);

- в случае более сложного ртутного загрязнения (разрушение тонометра, игнитрона и т. д.) необходим вызов специалистов окружного отделения МЧС.

2.2. Устранение ртутного загрязнения с помощью демеркуризационного комплекта

2.2.1. Характеристика демеркуризационного комплекта

Основа демеркуризационного комплекта - запатентованный препарат «Э-2000+», включающий серосодержащее вещество, комплексообразователь и поверхностно-активное вещество.

В демеркуризационный комплект входят все необходимые для проведения работы материалы и приспособления: распылитель, перчатки, салфетки, пленка, моющее средство и др. Все перечисленное выше упаковано в специальную сумку (25 x 30 см).

К демеркуризационному комплекту прилагается инструкция, согласованная с органами Роспотребнадзора г. Москвы.

Применение демеркуризационного комплекта позволяет гарантированно устранить небольшие ртутные загрязнения (8-10 ПДК), возникающие при единичном разрушении люминесцентных ламп или разрушении медицинского термометра.

2.2.2. Содержание демеркуризационных работ

Работы по устранению ртутного загрязнения, выполняемые с помощью демеркуризационного комплекта, включают:

- механическую очистку (собирают капли ртути в случае разрушения медицинского термометра);
- химическую обработку;
- отмывку поверхности (удаление продуктов демеркуризации).

Капли ртути собирают с помощью груши и помещают в баночку с плотно закрывающейся крышкой.

Химическую обработку осуществляют с использованием демеркуризационных препаратов N 1 и N 2 (технология процесса изложена в инструкции, прилагаемой к демеркуризационному комплекту).

Удаление продуктов демеркуризации производится с помощью раствора, содержащего поверхностно-активные вещества.

После выполнения работ необходимо собрать все использованные приспособления и материалы (салфетки, губки, перчатки и т.д.), уложить их в сумку, содержащую демеркуризационный комплект, для последующей сдачи в НЛП «Экотром» на обезвреживание.

2.2.3. Требования безопасности при выполнении работ

Работы по демеркуризации производятся персоналом, назначенным приказом руководителя учреждения и ознакомленным с инструкцией по работе с демеркуризационным комплектом. К работе по устранению ртутного загрязнения допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста.

Работы по устранению ртутного загрязнения следует выполнять в резиновых перчатках (содержатся в демеркуризационном комплекте).

По окончании работ следует прополоскать рот слабым раствором перманганата калия; для приготовления раствора поместить несколько кристаллов препарата (имеется в демеркуризационном комплекте) в стакан воды и размешать

За исключением случаев ртутного загрязнения, вызванного единичным разрушением люминесцентных ламп или разрушением медицинских термометров, демеркуризация помещений предполагает работу специалистов МЧС и предприятия, имеющего аккредитованную лабораторию для проведения обследования и соответствующие разрешения на проведение демеркуризационных работ.

## ***Приложение № 24***

### ***Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию***

#### **1. Общие положения**

##### **1.1 Область применения**

Настоящая программа распространяется на все помещения пищеблока

##### **1.2 Термины и определения.**

**Риск** – фактор, который может отрицательно повлиять на степень удовлетворенности потребителя или здоровье, включая биологический, химический, физический факторы, их сочетание или состояние продукта.

**Посторонние предметы** - объекты, которые могут нанести вред здоровью потребителя (самые распространенные: кусочки стекла, пластика, дерева, металлические предметы, камни, ветки, листья, вредители, украшения и т. д.).

**Санитарный брак** - отходы, которые образуются в процессе производства продукции

#### **2. Ответственность за соблюдение инструкции**

Ответственность за соблюдение инструкции в целом по пищеблоку возлагается на работников пищеблока.

Инструктаж проводится со вновь поступающими рабочими и повторный инструктаж со всеми работающими не реже двух раз в год.

#### **3. Требования к складским и производственным помещениям**

3.1 Стены, полы и потолки пищеблока должны быть выполнены из гладких, легко очищаемых, непористых и нетоксичных материалов, отвечающих требованиям условий производства и обеспечивающих санитарную обработку поверхности. Все места соединений потолка с крышей и стенами должны быть сглажены, все выступы устранены.

3.2 Все складские и производственные помещения должны быть защищены от проникновения грызунов, стенные отверстия по пути коммуникаций герметично закрыты.

Дезинфекция, дезинсекция и дератизация проводятся на пищеблоке регулярно работниками дезслужбы.

3.3 Все проемы, а также открывающиеся окна и форточки в теплое время года должны быть защищены сеткой от насекомых.

3.4 Все осветительные приборы должны быть оборудованы защитной арматурой.

3.5 Небольшие работы по замене разбитых стекол, замене ламп, светильников, разрешается выполнять только при полной остановке производства, а также при условии того, что продукция надежно защищена, от попадания в нее посторонних предметов.

#### **4. Требования к оборудованию, вспомогательному инвентарю**

4.1 Инвентарь, используемый при уборке или мойке оборудования и помещений, должен быть исправным, иметь соответствующие надписи, храниться в специально отведенных местах и использоваться в строгом соответствии с маркировкой.

4.2 Хранение моющих, дезинфицирующих средств и агрессивных жидкостей, смазочных и обтирочных материалов разрешается только в специально отведенном помещении или шкафах.

4.3 Производственные процессы должны выполняться в соответствии с требованиями технологических инструкций и санитарных правил.

#### **5. Требования к персоналу**

5.1 Персонал пищеблока допускается к работе только при наличии соответствующей санитарной одежды, в т. ч. головных уборов, которые полностью закрывают волосы. Находиться вне цеха в санитарной одежде запрещается.

5.2 Работающим на пищеблоке запрещается вносить в производственную зону посторонние предметы, личные вещи, находиться на рабочих местах в ювелирных украшениях.

5.3 Для предотвращения попадания посторонних предметов в продукцию, лица, работающие в очках без тесьмы, к работе на технологическом оборудовании не допускаются.

5.4 Сотрудники, работающие в очках, могут быть допущены к работе только после соответствующего инструктажа и при дополнительном контроле со стороны мастера, на предмет целостности оптического прибора и наличия фиксирующей тесьмы.

#### ***Приложение № 25***

*Инструкции по обеспечению безопасности при изготовлении пищевой продукции:*

1. инструкция № 44-р по охране труда при кулинарных работах
2. инструкция по охране труда № 7-п для повара
3. инструкция по охране труда № 8-п для подсобного рабочего по кухне

#### **ИНСТРУКЦИЯ № 44-Р ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТАХ**

##### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. При выполнении кулинарных работ необходимо соблюдать правила поведения, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;  
травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;  
ожоги горячей жидкостью или паром;  
поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Работники пищеблока обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить медицинским работникам, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом заведующей ДООУ.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Работники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми работниками проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии деревянных настилов на полу около электрических плит.

2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

## **3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик.

3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.

3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки,
- 3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- 3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- 3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

#### **4. Требования охраны труда аварийных ситуациях**

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении кухонных ножей работу прекратить и сообщить об этом заведующей ДООУ.
- 4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.
- 4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

#### **5. Требования охраны труда по окончании работы**

- 5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, выключении из электророзетки, не дергать за шнур.
- 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

### **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № 7-П ДЛЯ ПОВАРА**

#### **1. Общие требования по охране труда**

1.1. К работе в качестве повара допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, инструктаж по охране труда, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Повар в своей работе должен:

- знать и выполнять свои должностные обязанности, инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности;
- пройти вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.3. В процессе выполнения должностных обязанностей на повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.4. Повару выдается спецодежда: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый.

1.5. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.

1.6. Повар обязан сообщить своему непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, проявлении признаков острого заболевания.

1.7. Повару следует:

- оставлять верхнюю одежду, личные вещи в гардеробной;
- перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду ежедневно и (или) по мере ее загрязнения;
- убирать волосы под колпак;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- во время исполнения должностных обязанностей не надевать ювелирные украшения, часы; коротко стричь ногти;
- не оставлять рабочее место во время приготовления блюд.

## **2. Требования по охране труда перед началом работы**

2.1. Перед началом работы повар обязан:

- надеть спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды;
- проверить внешним осмотром исправность оборудования, средств защиты;
- проверить наличие и исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- проверить отсутствие оголенных свисающих проводов;
- проверить наличие диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить достаточность освещения рабочей зоны;

- проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
- проверить наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов); не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла и т.д.);
- проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т.д.);
- проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей должны быть чистыми, гладкими без трещин и заусениц; рукоятки ножей - плотно насажены.

2.4. Надежно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тени, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
- нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительно седла);
- правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
- варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки;
- после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку два-три раза вокруг оси;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии - кран наполнительной воронки, и держать открытым до появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан закрыть (кран воронки);

- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также ее фиксацию в любом положении;

- убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, обязательно вытереть насухо;

- масло на поверхность сковороды вливать при небольшой температуре нагрева - в противном случае возможно его возгорание.

- проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе после их устранения.

2.10. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

### **3. Требования по охране труда во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.2. Оборудование, инструменты, приспособления применять только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Перед включением электрических приборов встать на диэлектрический коврик.

3.4. Соблюдать осторожность при работе с ножом. Пользоваться хорошо наточенными ножами на маркированных разделочных досках.

3.5. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку специальными толкателями.

3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.

3.7. Соблюдать осторожность при работе с горячей пищей (пользоваться прихватками, крышку открывать на себя). Выполнять требования перемещения в помещении и на территории пищеблока, пользоваться только установленными проходами.

3.8. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т.д.

3.9. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т.д.

3.10. Использовать средства для защиты рук (прихватки) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).

3.11. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.12. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

3.13. Не перемещать продукты, наплитные котлы и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.

3.14. Переносить емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на 3/4 его объема, вдвоем с использованием сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.

3.15. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней и других емкостей, не применять случайные предметы и неисправные подставки.

3.16. Переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать ее более положенной массы брутто.

3.17. Не использовать для сиденья случайные предметы и оборудование.

3.18. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
- не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.19. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- делать резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;
- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников.
- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за струну руками.

3.20. Для предотвращения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных местах.

3.21. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.22. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.23. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.24. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.25. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами в рукавицах или с помощью прихваток.

3.26. Ставить емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.27. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.

3.28. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной утварью, имеющей какую-либо деформацию, непрочные закрепленные ручки, трещины, сколы.

3.29. Перед переноской емкости с горячей пищей убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути ее транспортирования; при необходимости потребовать уборки пола. Предупредить о перемещении емкости всех окружающих. Нельзя заполнять тару более чем на 3/4 объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.

3.30. Снимать котел с плиты без рывков, вдвоем, используя сухое полотенце или рукавицы.

3.31. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными подставками для противней и емкостей.

3.32. Нарезать репчатый лук при включенной вентиляции.

3.33. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.

3.34. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед загрузкой убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- включать с помощью кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;
- не прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать и устранять возникшую неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

3.35. Не допускается:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости;
- извлекать или проталкивать руками застрявший продукт;

- переносить включенное в сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних или необученных лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

#### **4. Требования по охране труда в аварийных ситуациях**

4.1. При неисправности электроприборов следует их немедленно отключить.

4.2. При возникновении пожара приступить к эвакуации воспитанников из здания, сообщить о пожаре заведующему и в ближайшую пожарную часть. После эвакуации воспитанников приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.

4.3. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.4. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запахе горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и не включать до устранения неисправности.

4.5. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4.6. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.7. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.8. Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.

4.9. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой.

#### **5. Требования по охране труда по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы и оборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.3. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое - после полного остывания нагретых поверхностей. Не убирать мусор, отходы непосредственно руками, а пользоваться щетками, совками и другими приспособлениями.

5.4. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.5. Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.

5.6. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

5.7. Выключить освещение, закрыть помещение на ключ, ключ сдать сторожу.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № 8-П ДЛЯ ПОДСОБНОГО РАБОЧЕГО ПО КУХНЕ

### 1. Общие требования по охране труда

1.1. К работе в должности кухонного рабочего допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Кухонный рабочий в своей работе должен:

- знать и выполнять свои должностные обязанности, инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности;
- пройти вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.3. При выполнении должностных обязанностей на кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- термические ожоги горячей водой или плитой;
- падение на скользком мокром полу;
- аллергические реакции на моющие и дезинфицирующие средства;
- порезы разбитой посудой, ножом.

1.4. Кухонному рабочему выдается спецодежда: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, перчатки резиновые.

1.5. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.

1.6. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано 3-гнездной ванной.

1.7. Кухонный рабочий обязан соблюдать противопожарный режим, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, направления пути эвакуации при пожаре.

1.8. Кухонный рабочий, допустивший невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

### 2. Требования по охране труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, убрать волосы под косынку.

2.2. Надеть сменную обувь без каблука, с задником, на нескользящей подошве, хорошо сидящую на ноге.

2.3. Застегнуть спецодежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.4. Проверить:

- рабочий инвентарь: ветошь, тряпки, ведра;
- наличие и исправность необходимого для работы инвентаря;
- устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам;
- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов и др.;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
- наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т.д.);
- наличие воды в водопроводной сети.

2.5. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.6. Надежно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников; удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе после их устранения.

### **3. Требования по охране труда во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.2. Оборудование, инструменты, приспособления применять только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. При мытье посуды, полов, стен пользоваться маркировочной ветошью, ведрами, тазиками, швабрами, резиновыми перчатками.

3.4. Освободить столовую посуду от остатков пищи в специальную емкость с крышкой.

3.5. Разбитую посуду, мусор убирать только совком и щеткой.

3.6. При выполнении работ на высоте (мытье стен) пользоваться только устойчивыми лестницами-стремянками, вдвоем, при страховке.

3.7. Мыть электротехническое кухонное оборудование только охлажденным и отключенным.

3.8. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории; пользоваться только установленными проходами.

3.9. Содержать помещения пищеблока в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, осколки и другой мусор.

3.10. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т.д.

3.11. Использовать средства для защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, баков, противни).

3.12. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий; не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.13. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

3.14. Не проводить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.

3.15. Переносить емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на 3/4 его объема, вдвоем, с использованием сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.

3.16. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней и других емкостей, не пользоваться случайными предметами и неисправными подставками.

3.17. Переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать ее более положенной массы брутто.

3.18. Не использовать для сиденья и (или) в виде подставки случайные предметы и оборудование.

3.19. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
- не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

#### **4. Требования по охране труда в аварийных ситуациях**

4.1. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему, старшему воспитателю при необходимости вызвать врача или доставить пострадавшего в больницу.

4.2. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание и непрямой массаж сердца до восстановления дыхания, пульса и отправить в больницу.

4.3. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и не включать до устранения неисправности.

4.4. При возникновении поломок оборудования прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4.5. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить

непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.6. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.7. Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место теплой водой с раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.8. Для удаления рассыпанных сыпучих веществ удалить их влажной тряпкой или щеткой - сметкой (веником) с применением совка.

4.9. При возникновении пожара сообщить о пожаре заведующему и в ближайшую пожарную часть по телефону 43-3-01, немедленно начать эвакуацию воспитанников, согласно плану.

4.10. Не приступать к работе при плохом самочувствии или внезапной болезни.

4.11. При получении травмы или при плохом самочувствии немедленно обратиться за медицинской помощью в медицинский кабинет и сообщить об этом заведующему.

## **5. Требования по охране труда по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.3. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.5. Уборочный инвентарь вымыть и убрать в установленное место (в чистом виде)

5.6. Вымыть руки с мылом.

5.7. Снять спецодежду, убрать в специально отведенное место.

5.8. Выключить освещение.

5.9. Закрыть окна, фрамуги, входную дверь на ключ и сдать его сторожу.