



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
над соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-
противоэпидемиологических (профилактических)
мероприятий в Муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении детском саду
комбинированного вида № 7
города Крымска
муниципального образования
Крымский район**

г. Крымск

Пояснительная записка

Программа производственного контроля - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в МБДОУ детском саду санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, разработана на принципах ХАССП, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в котором установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ, СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193-07)».

Данная программа разработана для МБДОУ детского сада № 7 с численностью персонала 43 единицы.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями к СанПиНу 1.1.1058-01.

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических и профилактических мероприятий в МБДОУ детском саду № 7 и осуществлением контроля над их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии их производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

-контроль над наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

-перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических норм в МБДОУ детском саду № 7, перечень журналов учета и отчетности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Лица осуществляющие производственный контроль в МБДОУ детском саду № 7:

-заведующий МБДОУ детского сада № 7, медицинская сестра, заведующий хозяйством, старший воспитатель.

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в МБДОУ детском саду № 7 осуществляется Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Северском, Абинском и Крымском районах.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в МБДОУ детском саду № 7, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в соответствии которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 7 города Крымска муниципального образования Крымский район является некоммерческой организацией, детским садом комбинированного вида, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МБДОУ детский сад № 7 города Крымска Краснодарского края - самостоятельное юридическое лицо.

Функции и полномочия учредителя МБДОУ детского сада № 7 от имени субъекта Российской Федерации исполняют исполнительные органы государственной власти Города Крымска, управление образования муниципального образования Крымский район.

Юридический и почтовый адрес учреждения:

353380, Россия, Краснодарский край, Крымский район, г. Крымск, ул. Карла Либкнехта, дом 28; телефон: 8 (86131) 2-11-09.

Заведующий МБДОУ детского сада № 7: Долганова Анна Михайловна, телефон: 8 (86131) 2-11-09.

Заведующий хозяйством.

телефон: 8 (86131) 2-11-09.

Нормативные документы по проведению производственного контроля

1.Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г.

2.СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.Закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

5.СанПиН 2.1.4.1074-01 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества».

6.СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями на 6 июля 2011 года).

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

8.СП № 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».

9.СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».

10.СП 3.1.3.2.1379-03 «Профилактика инфекционных паразитарных болезней. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».

11.СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

12.СанПиН 3.2.1333 - 03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ».

13.СП 3.5.1378-03 «Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

14.СП 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика туберкулеза».

15.Приказ от 12.04.2011 г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых

проводятся обязательные, предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных, предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

До 1 апреля 2021 года в связи с изданием Приказа Минтруда России N 988н, Минздрава N 1420н от 31.12.2020, утвердившего новый перечень вредных факторов.

Для реализации Программы производственного контроля в МБДОУ детском саду № 7 имеется следующий набор документов:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Договор на проверку весов.
- Договор на обслуживание оборудования.
- Договор на периодические медицинские осмотры сотрудников.
- Договор на профессиональную гигиеническую аттестацию работников.
- Личные санитарные медицинские книжки сотрудников.
- Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

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

Лабораторные исследования и испытания (1 раз в год микроклимат в теплое и холодное время года, если проводились ремонтные работы, то дополнительно проводятся лабораторные испытания) осуществляются МБДОУ детским садом № 7 с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности (СанПиН 1.1.1058-01).

Решением Верховного Суда РФ от 19 сентября 2018 г. N АКПИ18-735, оставленным без изменения Определением Апелляционной коллегии Верховного Суда РФ от 18 декабря 2018 г. N АПЛ18-536, настоящие Санитарные правила признаны не противоречащими действующему законодательству. Согласно письму Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 г. N 01/1350-12-32 настоящие СП действуют на территории Российской Федерации до вступления в силу соответствующих технических регламентов.

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, подсобный рабочий.	10	IY
Хлорные соединения	Помощник воспитателя, подсобный рабочий (в период карантин).	10	III
Тепловое излучение	Повар	2	-

Лабораторные исследования для МБДОУ детского сада № 7 проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, определяемая путем мониторинга цен, в присутствии медицинской сестры ДОУ в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовые договоры по необходимости.

В случае неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-дневный срок производится запрос о повторном проведении лабораторных исследований.

График производственного лабораторного контроля МБДОУ детского сада № 7

Предварительным медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат 42 сотрудников.

Обследование персонала на пищеблоке на бактериальное носительство проводится 1 раз в год в ходе планового медицинского осмотра (и в случае необходимости, при ухудшении эпидемиологической ситуации).

Собственного автотранспорта при перевозке продуктов ДОУ не имеется, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется поставщиком продуктов.

Лицами ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового на участке	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки	Ежедневно	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль над соблюдением температурного режима	Ежедневно	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственно

естественной освещенности			го контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок	1 раз в неделю	Медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Музыкальный руководитель, инструктор по физическому воспитанию	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки, стульев и столов по росту детей	1 раз в квартал	Медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за мытьем игрушек	1 раз в неделю	Завхоз Медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Завхоз Медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за режимом организации питания детей	Ежедневно	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за качеством	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража

приготовления пищи на пищеблоке			готовой пищевой продукции
Контроль за витаминизацией третьего блюда	Ежедневно		Журнал регистрации витаминизации 3-х блюд
Проверка суточной пробы	Ежедневно		Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Кладовщик, комиссия по поставке приемке товаров	Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал входного контроля
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик, медицинская сестра	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
Контроль за хранением овощей и соблюдением температурного режима в овощехранилище	Ежедневно	Кладовщик	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровью сбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических	1 раз в квартал	Медицинская сестра	Журнал производственного контроля

мероприятий			
Контроль за качеством утреннего приема детей	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Медицинская сестра Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка персонала на кожные заболевания	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за прохождением медосмотров	1 раз в квартал	Медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием рук и спецодежды обслуживающего персонала	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Воспитатели, специалисты	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием комнатных растений	1 раз в месяц	Воспитатели	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Старший воспитатель	Журнал производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.

Гигиенический журнал (сотрудники).

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Ветеринарные справки о качестве товара (система Меркурий).

Журнал учета инфекционных заболеваний.

Журнал учета профилактических прививок.

Табель учета ежедневной посещаемости детей.

Журнал учета разведения дезинфицирующих средств.

Справки о болезни ребенка от участкового педиатра.

Журнал об осмотре детей на педикулез.

Журнал учета детей находящихся в изоляторе.

Медицинские карты детей.

Личные медицинские книжки сотрудников.

Журнал учета текущей заболеваемости.

Журнал учета прохождения медицинских профилактических осмотров.

Ведомость контроля над рационом питания.

Накопительная ведомость по анализу питания.

Приложения к Программе производственного контроля.

Приложение № 1.

Политика МБДОУ детского сада № 7 в области качества и безопасности выпускаемой продукции.

Приложение № 2.

Определение и описание Критических Контрольных Точек (ККТ) в процессе производства (изготовления) пищевой продукции в МБДОУ детском саду № 7.

Приложение № 3.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в МБДОУ детском саду № 7.

Приложение № 4.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде в МБДОУ детском саду № 7.

Приложение № 5.

Общие требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий в МБДОУ детском саду № 7.

Приложение № 6.

Перечень рекомендуемых пищевых продуктов для использования в питании детей в МБДОУ детском саду № 7.

Приложение № 7.

Перечень моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для мытья рабочих поверхностей, технологического оборудования и посуды на пищеблоке в МБДОУ детском саду № 7.

Приложение № 8.

Основные гигиенические и противоэпидемиологические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в МБДОУ детском саду № 7.

Приложение № 9.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала в МБДОУ детском саду № 7.

Приложение № 10.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Приложение № 11.

Положение об административном контроле организации и качества питания.

Приложение № 1



Политика МБДОУ детского сада № 7 в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель политики в области качества и безопасности продукции:

В процессе производства и реализации пищевой продукции, обеспечить ее соответствие требованиям Российских стандартов и технических регламентов Таможенного союза.

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Постоянное совершенствование безопасности процесса производства пищевой продукции.
2. Участие в проекте «Демография» (утверждено приказом Федеральной службы Роспотребнадзора № 379 от 07.07.2020г.) в рамках федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» в части информирования населения (детей дошкольных и общеобразовательных организаций, родителей, сотрудников образовательных организаций) по вопросам здорового питания «Основы здорового питания для дошкольников».
3. Повышение эффективности использования ресурсов.
4. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными дошкольным учреждением.
5. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции. Ежедневный бракераж приемки сырья.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции. Обеспечить выполнение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МБДОУ детского сада № 7 несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах МБДОУ детского сада № 7 и потребителей.



Определение и описание Критических Контрольных Точек (ККТ) в процессе производства (изготовления) пищевой продукции в МБДОУ детском саду № 7

Порядок организации и проведения производственного контроля в ККТ при производстве пищевых продуктов в МБДОУ детский сад № 7, основанный на принципах ХААСП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

Определение ККТ проведено на основе изучения технологических схем приготовления блюд 10-дневного циклического меню и анализа опасностей, возникающих на всех стадиях жизненного цикла продукции.

Порядок организации и проведения производственного контроля в ККТ при производстве пищевых продуктов разработан и утвержден в рамках внедрения системы безопасности пищевых продуктов с применением принципов ХАССП в МБДОУ детском саду № 7. Настоящие требования составлены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.35-90 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Существуют следующие виды опасных факторов, сопряженных с производством продуктов питания начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля:

Биологические опасности - источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности - источниками химических опасных факторов могут быть люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

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

1.1. ККТ №1 в жизненном цикле продукта - Приемка сырья.

Прием некачественного сырья является потенциальной возможностью приготовления опасной для здоровья пищевой продукции.

Производственный контроль в ККТ № 1 организуется следующим образом:

- Производится документальная и органолептическая проверка качества поступающего в МБДОУ детский сад № 7 продовольственного сырья и пищевых продуктов. Проверку осуществляет приемочная комиссия для приемки поставленных товаров (выполненных работ, оказанных услуг, результатов отдельного этапа исполнения контракта) при

осуществлении закупок товаров (работ, услуг) для обеспечения муниципальных нужд. Председатель комиссии, кладовщик фиксирует результаты приемки в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья в ДОУ не допускается. Сертификаты, бирки и ветеринарные справки сохраняются в течение 1 года.

При приемке сырья проверяется выполнение требований к перевозке и приему пищевых продуктов (требования перечислены в Договоре - Контракте с поставщиком продуктов).

Приемке подлежат только продукты из ассортимента, рекомендованных основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных учреждениях, и не принимается сырье, из списка запрещенных для детей продуктов (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.35-90).

МБДОУ детский сад № 7 в соответствии с требованиями статьи 5, статьи 21 технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, и при наличии финансирования проводить такой контроль.

Выполнение всех пунктов производственного контроля в этой ККТ позволит снизить до минимума опасность, возникающую на этом этапе.

1.2. ККТ № 2 в жизненном цикле продукта - Хранение поступающего пищевого сырья
Соблюдение правильного режима хранения и сроков реализации продуктов, которые указывает производитель, позволит нивелировать опасность на этом этапе жизненного цикла продукта.

Производственный контроль в ККТ № 2 организуется следующим образом:

Температурные параметры и параметры влажности для хранения каждого продукта определяются в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.35-90.

В целях контроля над риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

Данные о параметрах температуры и влажности при хранении фиксируются в Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях и Журнале учета режима холодильного оборудования. (Приложение № 3).

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. (Приложение № 2).

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях ДОУ.

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

1.3. ККТ № 3 в жизненном цикле продукта Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим МБДОУ детского сада № 7, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным заведующим ДОУ или уполномоченным им

лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. Строгое выполнение температурного и временного режима переработки сырья при приготовлении пищи, а также исключение заражения бактериями готовой пищи, позволяет исключить опасность на этом этапе жизненного цикла продукта.

Производственный контроль в ККТ № 3 организуется следующим образом:

- Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в МБДОУ детском саду № 7, основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.35-90 и утвержденных заведующим МБДОУ детского сада № 7 циклическим примерным 10-дневным меню и технико-технологических картах (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

-Пищеблок МБДОУ детского сада № 7 должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.35-90.

- Планировка пищеблока (расстановка технологического оборудования) в МБДОУ детском саду № 7 сделана таким образом, что пути перемещения сырого и приготовленного продукта не пересекаются, что предотвращает возможное заражение готового продукта. В холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

-Бракеражная комиссия непосредственно перед реализацией продукции производит оценку качества блюд и кулинарных изделий, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к циклическому примерному 10-дневному меню, а также ГОСТах на продукцию). Результаты проверки отражаются в бракеражном журнале готовой продукции. При этом указывается дата и час изготовления блюд, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, личные подписи членов бракеражной комиссии, результаты взвешивания порционных блюд, примечание.

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

С целью предотвращения вредного воздействия физических факторов, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на раздаче, должны использоваться термометры.

Температура горячих блюд и иных горячих блюд, напитков, должна соответствовать технологическим документам.

Для предотвращения патогенных микроорганизмов не допускается:

-привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят

указанные виды деятельности.

Ответственное лицо (повар) отбирает суточную пробу, используя чистую, простерилизованную стеклянную банку с маркировкой (наименование блюда, дата, время, подпись ответственного). Проба хранится в холодильнике 48 часов.

ККТ № 4 в жизненном цикле продукта Соблюдение санитарных правил содержания помещений, инвентаря, технологического оборудования

Соблюдение чистоты и санитарных правил содержания помещений, периодичности в правил дезинфекции, мойки посуды и оборудования после каждого изготовления пищи, своевременное удаление пищевых отходов из помещений пищеблока, проведение при необходимости дератизации и дезинсекции производственных помещений позволит до минимума снизить опасность заражения в данной ККТ жизненного цикла продукта.

Производственный контроль в ККТ № 4 организуется следующим образом:

-С целью исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и персонала, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключить их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль над содержанием действующего вещества дезинфицирующего средства должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

-Разработаны правила ежедневной уборки с использованием разрешенных моющих и дезинфицирующих средств и перечислением объектов уборки.

- Применение моющих и дезинфицирующих средство организовано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.35-90 и инструкциями по применению дезинфицирующих и моющих средств.

-Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

- Контролируется строгое соблюдение графика генеральной уборки пищеблока и графика уборки пищевого склада.

-Разработан перечень моющих средств. С инструкциями применения и способами приготовления рабочих растворов ознакомлены все работники пищеблока МБДОУ детского сада № 7.

-Ведутся журналы учета приготовления рабочих растворов нужной концентрации.

-Заклучен договор на периодическое проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений МБДОУ детского сада № 7.

ККТ № 5 в жизненном цикле продукта - Человеческий фактор

Неукоснительное соблюдение требований к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены и соблюдение санитарных правил персонала пищеблока и всех сотрудников, связанных с питанием детей, позволит свести к минимуму опасность в ККТ № 5.

Производственный контроль в ККТ № 5 организуется следующим образом:

Лица с признаками инфекционных заболеваний к работе не допускаются.

- Все сотрудники, связанные с питанием детей (сотрудники пищеблока, помощники

воспитателей, воспитатели) ознакомлены с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи», требованиями СанПиН 2.3/2.4.35-90 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», требованиями к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены и соблюдением санитарных правил; имеют медицинские книжки с отметкой о ежегодные прохождения периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации и вакцинации.

- Производится ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.35-90) на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников в этот день.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут быть переведены на другие виды работ по решению заведующего МБДОУ детского сада № 7.

- Работникам пищеблока, помощникам воспитателя выдается специальная одежда для работы. Воспитателям - санитарная одежда.

- Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

-оставлять в индивидуальных шкафах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

-при посещении туалета надевать халат поверх рабочей одежды; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

-сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или заведующему МБДОУ детского сада № 7;

-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

- Подсобные помещения пищеблока оборудованы отдельным туалетом, раковиной для мытья рук и местом для хранения одежды и обуви.



Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде в МБДОУ детском саду № 7

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде разработаны и утверждены в рамках внедрения системы безопасности пищевых продуктов с применением принципов ХАССП.

Настоящие требования составлены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1. Пищеблок МБДОУ детского сада № 7 должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2. План-схема пищеблока представлена с целью наглядного представления обеспечения учреждения оборудованием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 1).

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование неисправно, на него устанавливается табличка «Неисправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

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

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые курицы, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Х" - хлеб;

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

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

- в групповых ячейках количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

5. Каждая группа помещений: производственные, складские и санитарно-бытовые, оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов,

оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимальной загрязненности.

Ежегодно необходимо проводить проверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки.

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

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

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

9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают в сифонных устройствах.

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

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

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

13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используются 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.

14. 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 и замачивают в соответствии с инструкцией.

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, при необходимости замачивается в дезинфицирующем растворе, и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне при необходимости замачиваются в дезинфицирующем растворе и просушивают.

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

Чайную посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейке отдельно от посуды, предназначенной для детей, с пометкой «личные вещи сотрудников».

15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

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

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

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

19. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

20. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющего средства проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти, промывка и прочистка сточных отверстий в полу.

На информационном стенде пищеблока вывешивается график уборок.

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

22. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.



**Общие требования к условиям хранения, приготовления и реализации
пищевых продуктов и кулинарных изделий
в МБДОУ детском саду № 7**

Общие требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий разработаны и утверждены в рамках внедрения в МБДОУ № 7 системы безопасности пищевых продуктов с применением принципов ХАССП.

Настоящие требования составлены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ детском саду № 7 осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе технологическими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки, пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не допускаются.

При поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сертификаты и ветеринарные справки (на поставляемое мясо, рыбу) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, (Приложение № 5, к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал (Приложение № 2, к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), который хранится в течение года.

3. При использовании одного холодильника хранение готовой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. В целях контроля над риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

- Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

- Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

- Крупные сыры хранятся на стеллажах (в холодильнике), мелкие сыры - на полках (в холодильнике) в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

- Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

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

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

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

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

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

- Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь - при наличии), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

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

6. Молоко хранится на полках в холодильнике в заводской таре.

7. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

8. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

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

10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

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

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

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овоще-протирочная машина. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

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

Колбасные изделия, при наличии (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения) - при наличии. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

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

- I - обработка в 2% теплом растворе средства «Ника-2» в течение 30 минут;
- II - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

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

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

15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в

проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалять наружные листья.

- Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

- Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

- Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

- В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

16. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) и цеха вторичной обработки овощей (зоны).

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

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

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

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

20. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится витаминизация при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль над правильностью отбора и хранения проб осуществляется ответственным лицом.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов при температуре +2 - +6 °С.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль над правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование неразрешенных для питания детей пищевых продуктов.

Не разрешается:

- изготовление на пищеблоке МБДОУ № 7 творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в выделенные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (стеклянные простерилизованные банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2°С до +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль над правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

23. В МБДОУ № 7 должен быть организован правильный питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом питьевой воды (кулеров), кипяченой воды. Должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества списочного состава детей, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и используемой посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смены воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна быть полностью, освобождаться от

остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется ДОУ в произвольной форме.



Перечень рекомендуемых пищевых продуктов для использования в питании детей в МБДОУ детском саду № 7

Настоящий перечень составлен в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 применяется в рамках внедрения системы безопасности пищевых продуктов с применением принципов ХАССП.

При организации питания детей допускается использование следующих продуктов.

1. **Мясо** - говядины, мякоть, охлажденная и или замороженная, мясо птицы потрошенное, охлажденное 1 категория (тушка курицы), грудка куриная.

2. **Рыба** - треска, горбуша, скумбрия, минтай.

3. **Яйца** куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

4. **Молоко и молочные продукты:**

-молоко (2,5% жирности), пастеризованное;

-сгущенное молоко (цельное и с сахаром);

-творог не более 9% жирности с кислотностью не более 220 °Т - после термической обработки; творог промышленного выпуска в кашированной фольге для пищевых продуктов.

-сыр изготовлен из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока и сливок.

-сметана (20%, жирности) - после термической обработки;

-кисломолочные продукты промышленного выпуска: ряженка объем 0,5 литра, кефир - массовая доля жира 2,5%, объемом 1 литр;

5. **Пищевые жиры:**

- сливочное масло (72,5% жирности);

- растительное масло (подсолнечное - только рафинированное) - в салаты, вторые блюда;

6. **Кондитерские изделия:** печенье весовое, пряники глазированные- предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей.

7. **Овощи свежие:** картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук репчатый, чеснок, томатная паста, кабачковая икра.

8. **Фрукты:** яблоки, слива, персики, абрикосы, вишня, черешня, алыча;

- цитрусовые (лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты (курага, чернослив, шиповник).

9. **Бобовые:** зеленый горошек консервированный, фасоль консервированная.

10. **Соки и напитки:** натуральные отечественные соки - яблочный.

Кофейный напиток (ячмень, рожь, овес обжаренный, без кофеина), какао, чай.

11. **Капуста белокочанная квашеная**, томаты и огурцы соленые (квашеные).

12. **Хлеб** (ржаной, пшеничный из хлебопекарной муки),

13. **Крупы**, макаронные изделия - все виды без ограничения.

14. **Соль** поваренная йодированная.

Приложение № 7

Утверждено:



**Перечень моющих и дезинфицирующих средств,
применяемых для мытья рабочих поверхностей,
технологического оборудования и посуды
на пищеблоке в МБДОУ детском саду № 7**

Настоящий перечень составлен в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и применяется в рамках внедрения в МБДОУ детском саду № 7 системы безопасности пищевых продуктов с применением принципов ХАССП.

Средство дезинфицирующее с моющим эффектом «НИКА-2» (ТУ 9392-002 12910434-01).

Описание: дезинфицирующее средство с моющим эффектом.

Назначение: для машинного и ручного мытья и дезинфекции различных видов технологического оборудования и тары, аппаратуры и установок, трубопроводов и коммуникаций, инвентаря, бытовых и подсобных помещений на предприятиях молочной, мясной, хлебопекарной, птицеперерабатывающей промышленности. Прозрачная жидкость от бесцветной до светло-желтого или светло-серого цвета. Хорошо растворяется в воде с повышенной жесткостью. Не портит обрабатываемые объекты из любого материала.

Средство обладает высокой обеззараживающей (90%) и моющей способностью, хорошо смывается с поверхностей.

Микробиология: «НИКА-2» активна в отношении патогенной микрофлоры, свойственной пищевому производству; грамотрицательных и грамположительных бактерий, в том числе бактерий группы кишечных палочек (колиформных), стафилококков, стрептококков, сальмонелл и плесневых грибов, споровых бактерий, дрожжей.

Средство «Ника-2» применяется для обеззараживания яиц (173 мл средства на 9827 литра воды, полное погружение, температура воды -40-45*С, время замачивания 30 минут). Обладает антимикробной активностью в отношении санитарно-показательных и условно-патогенных грамотрицательных и грамположительных микроорганизмов, плесневых грибов.

Дезинфицирующее моющее средство «Первохлор» обладающий бактерицидной фунгицидной активностью для дезинфекции посуды, мебели и технологического оборудования (концентрат).

Мыло хозяйственное твердое 1 группы 72%

Свойства, назначение и применение:

Мыло хозяйственное 72 % жирности экологически чистый продукт, обладает микробиологическими свойствами, высокими моющими свойствами, гипоаллергенно.

- Мыло хозяйственное применяется для мытья посуды, стирки ветоши.
- Моющие средства Fairy, AOS, Sorty, Биолан, Миф, Прогресс (в ассортименте) используют для мытья кухонной посуды.

Чистящее средство для сантехники «ПЕМО ЛЮКС сода 5»

Свойства, назначение и применение:

- Чистящее средство для сантехники «Пемо люкс сода 5» обладает высокой обеззараживающей и моющей способностью, хорошо смывается с поверхностей.
- «Пемо люкс сода 5» применяется для мытья унитаза, раковин, душевой кабины пищеблока.

Средство «Крот»

Свойства, назначение и применение:

- Обладает высокими растворяющими и дезинфекционными свойствами.
- Средство «Крот» применяется для растворения загрязнений канализационных труб, дезинфекции и промывки сточных отверстий на пищеблоке.

Приложение № 8

Утверждено:

Заведующий МБДОУ
детского сада № 7

А.М. Долганова 
2021г.



Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в МБДОУ детском саду № 7

Гигиенические и противоэпидемические Мероприятия разработаны и утверждены в рамках внедрения системы безопасности пищевых продуктов с применением принципов ХАССП, в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Настоящие требования составлены в соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3/2.4.35-90 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:

-медицинская помощь осуществляется в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья;

-медицинская деятельность осуществляется самостоятельно на основании лицензии на осуществление медицинской деятельности № ЛО-23-01-009337 от 27 октября 2015 года и санитарно-эпидемиологического заключения № 23.КК.11.000.М.002782.09.14 от 03.09.2014 года;

-лица с признаками инфекционных заболеваний в коллектив не допускаются. При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время нахождения в дошкольной организации, принимаются меры для изоляции их контакта с иными лицами посредством размещения в помещении для оказания медицинской помощи или изолятор, до приезда родителей или опекунов (законных представителей), до перевода в медицинскую организацию или до приезда скорой помощи;

-после перенесенного заболевания дети допускаются к посещению дошкольной организации при наличии медицинского заключения (медицинской справки).

2. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и не инфекционных заболеваний и пищевых отравлений проводятся следующие меры:

-контроль над санитарным состоянием и содержанием территории МБДОУ детского сада № 7 и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами всеми сотрудниками;

-организация профилактических и противоэпидемиологических мероприятий и контроль над их проведением;

-своевременное заключение договоров и проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль над их выполнением;

-осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в МБДОУ детский сад № 7, а также в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья;

-организация профилактических осмотров воспитанников;

-распределение воспитанников в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе здоровья, для занятий физическими упражнениями;

-документирование и контроля над организацией процесса физического воспитания и проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от возраста и состояния здоровья; за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой; за пищеблоком и питанием детей;

-организация мероприятий по закаливанию с учетом состояния здоровья воспитанников;

-формирование здорового образа жизни и реализация технологий сбережения здоровья;

-воспитание и контроль за соблюдение правил личной гигиены;

-контроль над информированием МБДОУ детского сада № 7 обо всех случаях инфекционных заболеваний в своей семье и обращением за медицинской помощью в случае возникновения заболеваний.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) организовывать и проводить меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Все выявленные инвазированные воспитанники фиксируются в журнале для инфекционных заболеваний. Сообщение в территориальное учреждение здравоохранения (ЦРБ Крымского района) о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала ДОУ, передается в течение 2 часов после установления диагноза.

При регистрации случаев заболеваний контагиозными гельминтозами санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в течение 3 календарных дней после окончания лечения.

В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, воспитанников отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольное учреждение при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал.

Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразит логические показатели.

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

3.1. Персонал МБДОУ детского сада № 7 проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал МБДОУ детского сада № 7 проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

3.2. Каждый работник МБДОУ детского сада № 7 должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в МБДОУ детский сад № 7, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3.3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячеек к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей,

гнояничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

3.4. Персонал МБДОУ детского сада № 7 должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

3.5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой (халаты светлых тонов).

3.7. Перед входом в туалетную комнату персонал пищеблока должен надевать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом, при необходимости использовать дезинфицирующее средство; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

3.8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

-Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств не менее 2 раз в день. Уборка проводится при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.) с применением дезинфицирующих средств.

-Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

-Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора, протиранием 0,06% раствора «Первохлор». Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут и протираются полы с применением дезинфицирующих средств.

3.9. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой и обрабатываются с применением дезинфицирующих средств.

-Стулья и другое оборудование моются горячей водой с мылом и обрабатываются с применением дезинфицирующих средств.

-Игрушки моют ежедневно (во 2-младшей группе 2 раза в день) в специально выделенных, промаркированных емкостях с применением 0,2 % мыльно-содового раствора (200 гр. на 10 л. воды). Мытье игрушек проводится с использованием 0,06 % раствора «Первохлор» путем протирания или погружения на 15 минут (на основании таблицы режима дезинфекции различных объектов дезинфицирующим средством «Первохлор»).

3.10. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

3.11. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

3.12. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от

эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно, протираются с применением дезинфицирующего средства. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

3.13. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится по графику с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

3.14. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в МБДОУ детский сад № 7 (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

3.15. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

3.16. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

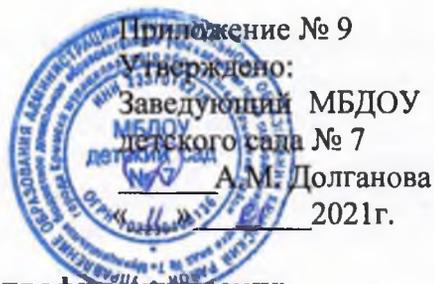
3.17. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании МБДОУ детский сад № 7 в присутствии детей.

3.18. Приобретенные игрушки перед поступлением в групповые, моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

3.19. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в день. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пресечение с грязным бельем.

3.20. Постельные принадлежности: матрацы, подушки; проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

3.21. В МБДОУ детский сад № 7 проводятся мероприятия, исключаящие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.



**Требования к прохождению профилактических
медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене
персонала в МБДОУ детского сада № 7**

Настоящие требования составлены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и применяются в рамках внедрения в МБДОУ детском саду № 7 системы безопасности пищевых продуктов с применением принципов ХАССП.

1. Персонал МБДОУ детского сада № 7 проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры. В установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник МБДОУ детского сада № 7 должен соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. Иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в ДОУ, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Медицинский персонал или лицо назначенное руководителем МБДОУ детского сада № 7, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с производственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению руководителя МБДОУ детского сада № 7 быть переведены на другие виды работ.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

5. Персонал пищеблока должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

6. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу

спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

7. Перед входом в туалетную комнату персонал пищеблока должен надевать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом, при необходимости использовать дезинфицирующее средство; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

9. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой (халаты светлых тонов).

Требования к соблюдению санитарных правил в МБДОУ детском саду № 7

1. Заведующий ДОУ и заведующий хозяйством являются ответственными лицами за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- создание необходимых условий для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками ДОУ периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

2. Медицинский персонал или ответственное лицо назначенное приказом руководителя, осуществляет повседневный контроль над соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель МБДОУ детского сада № 7, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Согласовано:
Председатель ПК
И.С. Аржукова



Приложение № 10

Утверждено:
Заведующим МБДОУ
детского сада № 7
А.М. Долганова
« 11 » № 701 2021г



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

Настоящие требования составлены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и применяются в рамках внедрения в МБДОУ детском саду № 7 системы безопасности пищевых продуктов с применением принципов ХАССП.

Следующие ситуации, связанные с остановкой производства пищевой продукции следует считать **АВАРИЙНЫМИ** создающими угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном употреблением изготовленных блюд;
- отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- неисправность сетей водоснабжения;
- неисправность сетей канализации;
- неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, обеспечивающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и газового оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала МБДОУ детского сада № 7.
7. Иное.



ПОЛОЖЕНИЕ

об административном контроле организации и качества питания

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №7 комбинированного вида города Крымска муниципального образования Крымский район. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ, Санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами СанПиП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20); Уставом МБДОУ детского сада №7, Письмом министерства образования РФ от 10.09.1999 г. № 22-06-874 « Об обеспечении инспекционно - контрольной деятельности» от 07.02.2001 г. №22-06-147 «О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей образовательных учреждений».

Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в МБДОУ детском саду № 7.

Контроль организации и качества питания предусматривает проведение членами администрации в МБДОУ детском саду № 7:

наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, требований законодательных и нормативно - правовых актов РФ в области процесса питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по ДОУ и решения педагогических советов.

Результатом контроля является анализ и принятия управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МБДОУ № 7.

Положение об административном контроле организации и качества питания в МБДОУ № 7 города Крымска принимается Педагогическим советом педагогов, профсоюзным комитетом имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя ДОУ.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ДОУ, осуществляемая через следующие задачи:

- Контроль по исполнению санитарно- технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- Выявление нарушений и неисполнение приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ;
- Анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятия мер по их предупреждению;
- Анализ и оценка уровня профессионализма лиц участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- Анализ результатов реализации приказов иных нормативно - правовых актов МБДОУ детского сада № 7, оценка эффективности;
- Выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- Оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в ДОУ;
- Совершенствование механизма организации и улучшения качества питания ДОУ.

3. Организационные методы, виды и формы контроля.

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно- измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим МБДОУ детским садом № 7 планом-графиком на год. План-график административного контроля над организацией и качеством питания в МБДОУ № 7 разрабатывается с учетом Программы производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом календарного года.

Формирование и тематика контроля находится в компетенции заведующего МБДОУ детского сада № 7.

Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания ДОУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в ДОУ проводится в виде тематической проверки.

4. Основные правила

4.1. Административный контроль организации и контроль качества питания осуществляется заведующим ДОУ, представителем родительской общественности сада, медицинской сестрой в рамках полномочий и согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться представители трудового коллектива ДОУ, представители Совета родителей, представители педагогического совета. Участие членов профсоюзного комитета в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнением настоящего пункта Положения возлагается на старшую медицинскую сестру МБДОУ детского сада № 7.

Протипуrowано и пронумериrowано

13 Листов

Заведеници МБДОУ дечкини сад №7

А.М. Долганиова

