

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ОКСКИЙ ДЕТСКИЙ САД» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
РЯЗАНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ**
ОГРН 1066215015228, ИНН/КПП 621501001 390540, Рязанская область, Рязанский район,
п. Окский, д. 16 тел. (4912)26-84-49

Утверждаю

Заведующая МБДОУ «Окский детский сад»


А.А. Власкина
Приказ № 179-09 от
29.09.2021



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ
ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Окский детский сад»

Окский, 2021

1. Общие положения

Настоящая **Программа производственного контроля** за соблюдением санитарных правил, гигиенических нормативов, безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП (далее – программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01

«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Окский детский сад» (далее -ДОУ»).

Цель Программы: обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для воспитанников и сотрудников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем качественного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, в том числе и за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Задачи:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов по принципам ХАССП;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации, утилизации в случаях предусмотренных действующим законодательством.

Программа устанавливает требования к соблюдению санитарных правил, гигиенических нормативов, к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП МБДОУ «Окский детский сад» (далее – ДОУ) (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- Система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- Группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека.
- Опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками.
- Риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- Допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя.
- Недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска.
- Безопасность - отсутствие недопустимого риска.
- Анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- Предупреждающее действие - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- Корректирующее действие - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- Управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- Критическая контрольная точка - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- Применение по назначению - использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- Применение не по назначению - использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- Предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- Мониторинг - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
- Система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- Проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- Внутренняя проверка - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля несет заведующий ДОУ и лицо, назначенное по приказу.

Программа включает в себя следующие разделы:

- Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции

- Организация и проведения производственного контроля.
- Проведение анализа рисков.
- Определение ККТ (критических контрольных точек) процесса производства (технологической операции) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.
- Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
- Система мониторинга.
- Корректирующие действия.
- Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- Организация процедур проверки системы ХАССП
- Документация программы ХАССП
- Приложения.

2. Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель ДООУ в области качества и безопасности продукции заключается в предоставлении потребителям (воспитанникам, родителям (законным представителям)) соответствующую требованиям российских стандартов и стандартов Таможенного Союза пищевую продукцию.

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основные методы 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,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
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.

Администрация ДОУ 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 ДОУ и потребителей.

3. Организация и проведения производственного контроля.

Заведующий ДОУ определяет политику ХАССП обеспечивает ее поддержку на всех уровнях, несет персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции в ДОУ.

Заведующий ДОУ определяет область применения ХАССП; назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В состав группы ХАССП входят: координатор, секретарь, члены группы из числа работников ДОУ, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор группы ХАССП выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы и вносит изменения в ее состав в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;

В обязанности секретаря группы ХАССП входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Заведующий ДОУ обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая мероприятия по улучшению.
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный).
- Документация.
- Мониторинг требований.
- Обучение персонала.

Правильные технологии гигиены и (GHP):

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования.

- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП.
- Гигиена персонала (контроль).
- Практическое и теоретическое обучение персонала по гигиене.

Контроль за исполнением программы сохраняется за заведующим ДООУ или лицом, официально его заменяющим. Руководство и сотрудники ДООУ с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3540-20.

4. Проведение анализа рисков.

Анализ рисков в ДООУ проводится членами группы ХАССП с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, включая все стадии жизненного цикла продукции (начиная с получения сырья, до конечного потребления, в том числе обработка, переработка, хранение и реализация):

- **Биологические опасности.** Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.
- **Химические опасности.** Источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.
- **Физические опасности.** Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции – ККТ (критические контрольные точки):

- Приемка сырья, поступающее в ДООУ;
- Хранения сырья;
- Производство пищевой продукции, в том числе: помещение и оборудование пищеблока; производственный процесс приготовления продукции (обработки и переработка, термообработка);
- Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции;
- Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков

Методом анализа рисков с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

Вероятность появления опасного фактора, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю;
- незначительная;
- значительная;
- высокая.

Тяжесть последствий употребления продукта, содержащего опасный фактор, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- легкое;
- средней тяжести;
- тяжелое;
- критическое.

Таблица анализов риска приготовления и потребления блюд в ДОУ.

	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно – критическая точка
1.	Формирование ассортимента перечня продукции	<u>Биологическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> • эпидемиологическая опасность • поступление запрошенного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> • договора с поставщиками через интернет – магазин • анализ и корректировка меню (Приложение 5) • планирование продуктов 	При выполнении контрольных и плановых	ККТ не устанавливается. Основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2.	Приемка сырья на склад	<u>Биологическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> • нарушение целостности упаковки, • нарушение условий транспортировки поставка продукции не в таре производителя; <u>Химическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> • сельскохозяйственные пестициды <u>Физическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> • грызуны, жучки, примеси 	Входной контроль при поступлении сырья: <ul style="list-style-type: none"> • управление поставками • визуальный осмотр транспорта • соблюдение требования к перевозке и приему пищевых продуктов 	При выполнении входного контроля и правильно работе с поставщиком степень риска не велика.	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3.	Хранение продуктов на складе	<u>Биологическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> • при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) • повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <u>Химическая:</u> загрязнение дезинфектантом моющим средством	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании; Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой Соблюдение личной гигиены.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ) товарное соседство и т.д.)

			Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д		
4.	Подготовка посуды и инвентаря	<p><u>Механическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • опасность порезов -сколы, острые края; <p><u>Биологическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • загрязнение патогенными м/о и их рост. <p><u>Химическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • загрязнение моющими средствами, дезинфектантом 	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
5.	Производство пищевой продукции, (обработка, переработка, термообработка).	<p><u>Биологическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • загрязнение патогенными м/о и их рост <p><u>Химическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • загрязнение моющими средствами, дезинфектантом 	<p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</p> <p>Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования</p> <p>Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектантом</p> <p>Соблюдение поточности производства (Приложение 15.)</p> <p>Соблюдение личной гигиены</p>	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
6.	Реализация (раздача)	<p><u>Биологическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • при нарушении технологии приготовления 	<p>Снятие проб готовых блюд</p> <p>готовых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептическая оценка; • соблюдение правил подачи готовых блюд 	Степень риска не высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
7.	Прием	Биологическая	Соблюдение правил	Степень	Контрольно-

пищи детьми	<ul style="list-style-type: none"> загрязнение патогенными м/о и их рост 	<p>транспортировки до групп.</p> <p>Соблюдение личной гигиены младшего воспитателя.</p> <p>Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления</p>	<p>риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка</p>	критическую точку (ККТ) можно не устанавливать
----------------	---	---	--	--

5. Определение ККТ (критических контрольных точек) процесса производства (технологической операции) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

№	ККТ Технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции: документальная и органолептическая	<ul style="list-style-type: none"> Товарно-транспортные накладные на продукцию, сертификаты, декларации, вет. свидетельства, качественные удостоверения. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления. 	кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Содержание склада товарное соседство; Исправность холодильного 	кладовщик	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой. Журнал учета температуры и влажности в складских

			оборудования		помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3.	Производство пищевой продукции, (обработка, переработка, термообработка).	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> исправность оборудования пищеблока; чистота оборудования и помещений пищеблока; выполнение правил и требований технологического процесса 	повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой. Инструкция разведения дез. средств. Журнал визуального контроля за санитарным состоянием, ОТ.. Технологические карты
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

6. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный
1.	Приемка сырья	<ul style="list-style-type: none"> Товарно - транспортные накладные на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринальные свидетельства, качественные удостоверения. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления. 	Отсутствует Нарушена Нарушена Истекли	Кладовщик
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; 	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной	Кладовщик

		<ul style="list-style-type: none"> Исправность холодильного оборудования 	обработки; не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования	
3.	Производство пищевой продукции, (обработка, переработка, термообработка.	<ul style="list-style-type: none"> исправность оборудования пищеблока; чистота оборудования и помещений пищеблока; выполнение правил и требований технологического процесса 	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	Повар
4.	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям	Не соответствует	Заведующий (заместитель заведующего)

7. Система мониторинга

7.1.1. Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга обеспечивает плановую работу по недопущению опасных факторов при производстве пищевой продукции.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1.	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	постоянно	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	проводится во всех холодильных установках ежедневно, двукратно (утром и вечером)	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал визуального контроля за санитарным состоянием, ОТ.
		Контроль санитарно-	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния

		гигиенического состояния пищеблока и кладовой		пищеблока и кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники) Личные медицинские книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе Журнал учета дезинфекции, дезинсекция и дератизации
4.	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
		Контроль реализации готовой продукции	перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции

8. Корректирующие действия.

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия заносятся в рабочие листы ХАССП.

Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 7 Программы, от установленных предельных значений.

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1.	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов

		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4.	Реализация готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций и меры по их устранению

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	Приостановление деятельности организации. Организация подвоза воды для технических целей; Обеспечение запаса бутилированной минеральной воды.
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.

	контроля.	
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации до ликвидации аварии. Вызов специализированных служб. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации до ликвидации аварии. Вызов специализированных служб Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации до ликвидации аварии. Вызов специализированных служб Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Ограничение закупки новых партий пищевых продуктов Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

8.3.1. Лабораторный контроль Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. (График лабораторных исследований и испытаний **Приложение 6**). Органолептическая оценка готовой пищевой продукции проводится ежедневно перед каждой выдачей.

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя проведенный косметический ремонт помещений с восстановлением щелей (дыр) в стенах и полах, технические отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Обслуживание ДОУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

Меры, предусматривающие безопасность окружающей среды:

Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

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:

- заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности;
- заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора;
- заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала;
- заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ;

Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно - гигиеническому обучению.

ДОУ в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии с Требованиями к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиеническому обучению и аттестации (Приложение 16).

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Разработка и корректировка Программы производственного контроля	1 раз в 5 лет и по необходимости	Рабочая группа
2.	План мероприятий производственного контроля на год, в том числе по организации питания по принципам ХАССП	Ежегодно (январь)	Заведующий
3.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	Ежегодно (январь), по необходимости	Заведующий
4.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	по необходимости, но не реже 1 раза в 5 лет	Заместитель заведующего, специалист по ОТ
5.	Организация проведения специальной	1 раз в 5 лет	Заместитель

	профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль		заведующего, специалист по ОТ
6.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заместитель заведующего Медработник
7.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	Ежегодно в соответствии с графиком	Заместитель заведующего
8.	Формирование инструктивно-методической базы (законодательство РФ, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	постоянно	Заместитель заведующего
9.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки	постоянно	Медицинские работники
11.	Проведение анализа мероприятий плана и Программы производственного контроля	Ежегодно	Заведующий
12.	Представление информации о результатах производственного контроля	по требованию	Заведующий

10. Организация процедур проверки системы ХАССП

Внутренние проверки системы ХАССП проводят с целью обеспечения ее эффективного функционирования и совершенствования.

Внутренние проверки проводят заведующий и члены группы ХАССП. Для проведения внутренних проверок возможно привлечение специалистов сторонних организаций на договорной основе.

Внутренние проверки проводят в следующих случаях:

- непосредственно после внедрения системы ХАССП;
- в плановом порядке не 1 раза в год (чек-листы);
- во внеплановом порядке при выявлении опасных неучтенных факторов и рисков, возникновении отклонений, поступлении информации о претензиях, существенных изменениях в технологических процессах, кадровом составе, предписаний надзорных органов и т.п.

11. Документация программы

Одним из принципов программы является обеспечение документарного контроля по обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности для воспитанников и сотрудников в ДОУ, в том числе и в процессе изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

Документация программы, в том числе по принципам ХАССП включает:

- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью (**Приложение 1**);
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:
 - план-схема пищеблока МБДОУ «Окский детский сад» (**Приложение 2**);
 - рекомендуемый фактический перечень оборудования пищеблока (**Приложение 3**);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (**Приложение 4**);
- график лабораторных исследований и испытаний (**Приложение 5**);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов; (**Приложение 6**);
- рабочие листы ХАССП (**Приложение 7**);
- чек-листы для внутренней проверки системы ХАССП (**Приложение 8**);
- перечень регистрационно-учетной документации.

Приложения;

1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. (**Приложение 9**);
2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (**Приложение 10**);
3. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ (**Приложение 11**);
4. Требования к составлению меню (**Приложение 12**);
5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (**Приложение 13**);
6. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет(**Приложение 14**);
7. Требования к санитарному содержанию помещений ДОУ (**Приложение 15**);
8. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиеническому обучению и аттестации (**Приложение 16**);

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (**Приложение 1**);
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (**Приложение 2**);
3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (**Приложение 3**);
4. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (**Приложение 4**);
5. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (**Приложение 4**);
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (**Приложение 5**);
7. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (**Приложение 6**);
8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (**Приложение 7**);
9. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (**Приложение 8**);
10. Журнал учета дезинфекции, дезинсекция и дератизации (**Приложение 9**);
11. Журнал визуального контроля за санитарным состоянием, ОТ. (**Приложение 10**);
12. Ведомость контроля за рационом питания (**Приложение 11**);
13. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (**Приложение 12**);
14. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (**Приложение 13**);
15. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (**Приложение 14**);
16. Личные медицинские книжки каждого работника.

Перечень инструкций, графиков.

1. Инструкция по применению дезинфицирующего средства «Дезхлор»; «Дезо С9».
2. Инструкция по применению дезинфицирующего средства с моющим эффектом «Ника-2»; «Ника экстра М ПРОФИ»
3. Инструкция по обработке изделий медицинского назначения многократного применения;
4. Инструкция по генеральной уборке процедурного кабинета;
5. Инструкция по оказанию первой помощи пострадавшему при несчастных случаях на производстве
6. Инструкция по режиму мытья кухонной посуды;
7. Инструкция по режиму мытья столовой посуды и столовых приборов;
8. Инструкция по режиму мытья кухонного оборудования;
9. Инструкция по обработке овощей;
10. Инструкция по обработке яиц;
11. Инструкция по уборке помещений;
12. Инструкция по работе с бактерицидным облучателем;
13. Инструкция по обработке игрушек;
14. Стандарт работы процедурной медицинской сестры.
15. Таблица алгоритмов действий сотрудников ФАП при отклонении от норм состояния здоровья детей.
16. График генеральной уборки.
17. График смены белья.
18. График выдачи продуктов питания.
19. График прохождения сотрудниками медицинских осмотров, гигиенического обучения.
20. График контроля

Перечень договоров обслуживающих организаций

1. Договор о взаимном сотрудничестве МБДОУ «Окский детский сад»
2. Договор по дератизации и дезинсекции
3. Договор на оказание услуг по вывозу и утилизации твердых отходов
4. Договор приемки использованных одноразовых шприцев, утилизацию (медицинских отходов).
5. Договор на комплексное техническое обеспечение изделий медицинской техники.
6. Договор на отпуск питьевой воды и приемке стоков.

Наименование нормативного документа

- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.
- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон № 184 –ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)
 - Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)
 - Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)
 - Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)
 - Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)
 - Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)
 - Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)
 - Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)
 - СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДОУ)
 - ФЗ №2 от 09.01.96г Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»
 - ФЗ№29 от 02.01.2000г Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 - Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
 - Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
 - СП 1.1.2193-07 от27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
 - Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), бактерицидная переносная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

План-схема пищеблока МБДОУ «Окский детский сад»

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Не работаем на полуфабрикатах (очищенные овощи)
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственный стол, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (для сырой и готовой продукции), электрическая плита, жарочный шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокипятильник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	моечная ванна, стеллаж, раковина для мытья рук

Приложение 4

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

№	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: в °					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 4.1

к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Число\ время	Т воздуха в помещении (показания термометра, градус С)	Влажность воздуха в помещении (показания гигрометра психометрического)			Подпись ответственного лица
		сухого	увлажненного	Относительная влажность	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 2

Наименование изделия Рыба, тушеная с овощами

Номер рецептуры: 111

Наименование сборника рецептур: Организация рационального питания в ДОУ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр
Рыба свежеморож. филе	100	90
Масло растительное	2	2
Морковь	50	40
Лук репка	10	8
Томат-паста	10	10
Выход		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Энерг. ценность, Ккал	
10,6	2,4	10,6	139	

Технология приготовления:

Рыбу освободить от кожи и костей, нарезать на порционные куски. Морковь, лук очистить, мелко нарезать. Рыбу уложить на противень с овощами, залить бульоном, добавить растительное масло, томат-пасту и тушить в духовом шкафу. Температура подачи 65С

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

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

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции:

- 5- Внешний вид блюда привлекательный**, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- 4- Небольшие нарушения внешнего вида** (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- 3- Внешний вид блюда удовлетворительный** (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- 2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего** (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- 1- Блюдо не готово к употреблению.** Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

*Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 9

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ДОО

1. Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

2. Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

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

4. Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное).

5. Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

6. Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

7. Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, шавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

8. Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

11. Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

12. Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

13. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Периодичность проведения уборки, мойки, кварцевания, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе изготовления пищевой продукции

1. Уборка, мойка, кварцевание (длительность не менее 15 минут), текущая дезинфекция производственных помещений, радиаторов, подоконников и оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции производится ежедневно с периодичностью не реже 1 раз в 2 часа.
2. Мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти производится еженедельно.
3. Генеральная уборка проводится в конце рабочей недели с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
4. Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями не реже 1 раза в квартал (в том числе по заявкам).

Приложение № 10.1

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник

Стеллажи, окна, двери.

Вторник

Цех готовой продукции.

Среда

Цех сырой продукции.

Четверг

Коридор.

Пятница

Склад для сыпучих продуктов.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке

в соответствии с установленными требованиями

1. Заведующий
2. Заместитель заведующей по ВМП
3. Воспитатель
4. Инструктор по физ.культуре
5. Музыкальный руководитель
6. Помощник воспитателя
7. Зам. Зав. По АХР
8. Делопроизводитель
9. Повар
10. Рабочий по кухне
11. Медсестра
12. Оператор стиральных машин
13. Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
14. Сторож
15. Дворник
16. Уборщик служебных помещений
17. Главный бухгалтер
18. Оператор АТ
19. Кастелянша
20. Оператор ЭВМ

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

1. Заведующий - 1 раз в год
2. Заместитель заведующей по ВМП – 1 раз в год
3. Воспитатель– 1 раз в 2 года
4. Инструктор по физ.культуре-1 раз в 2 года
5. Музыкальный руководитель-1 раз в 2 года
6. Помощник воспитателя - 1 раз в год
7. Зам. Зав. По АХР – 1 раз в год
8. Делопроизводитель– 1 раз в 2 года
9. Повар - 1 раз в год
10. Рабочий по кухне - 1 раз в год
11. Медсестра– 1 раз в 2 года
12. Оператор стиральных машин– 1 раз в 2 года
13. Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
14. Дворник– 1 раз в 2 года
15. Сторож– 1 раз в 2 года
16. Дворник– 1 раз в 2 года
17. Уборщик служебных помещений -1раз в 2 года
18. Бухгалтер-1раз в 2 года
19. Кателянша-1раз в 2 года
20. Оператор ЭВМ-1раз в 2 года

Утверждаю
 Заведующая МБДОУ «Окский детский сад»
 _____ А.А. Власкина

Политика МБДОУ «Окский детский сад» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей(воспитанников, сотрудников)

Задачи МБДОУ «Окский детский сад» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, сотрудникам) 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.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
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 «Окский детский сад» 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 Учреждения и потребителей.

Приложение №14

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Отсутствие ангины и гнойничковых заболеваний	Контроль за б/л	Отсутствие ОКИ у него и в семье с личной подписью

Гигиенический журнал (сотрудники)

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

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств не менее 2 раз в день 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.). Дезинфекция поверхностей и мебели, а также кварцевание помещений производится не реже 1 раза в 2 часа.

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

Влажная уборка спортивного/музыкального зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты – с использованием мыльно-содового раствора. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 15 минут.

2. 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.

Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

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

4. Ковры (при их наличии) 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.

5. 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. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится не реже одного раза в неделю (в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (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. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

9. 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.

10. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

11. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) 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.

Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

12. Игрушки моются ежедневно и в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

13. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

14. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

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

16. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

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

1. Персонал дошкольных образовательных организаций 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 год, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

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

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение N 16).

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

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

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

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (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.

6. Воспитатели и младшие воспитатели обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

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

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом 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;
- необходимые условия 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 дошкольной образовательной организации 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 дошкольных образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Журнал регистрации результатов производственного контроля

Объекты контроля	Дата проведения контроля	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, ФИО проверяющего	Срок устранения нарушений	Должность, ФИО ответственного за устранение нарушения	Отметка об устранении нарушения (дата, подпись ответственного)

Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников МДОУ «Детский сад а №157»

Дата, время	Наименование и краткая характеристика аварийной ситуации	Мероприятия, проведенные для предотвращения и ликвидации последствий аварийной ситуации	Подписи ответственных лиц

Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования

Дата профилактического осмотра	Перечень осмотренного оборудования	Результаты профилактического осмотра	Отметка об устранении выявленных дефектов	Подписи ответственных

**ЖУРНАЛ
уборки и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения
коронавирусной инфекции (COVID-19)**

№ п/п	Дата уборки	Время уборки	Вид уборки (помещение, объект уборки, способ уборки)	Наименование дезсредства	Ф.И.О. лица, проводившего уборку	Подпись

**ЖУРНАЛ
контроля кварцевания помещений
в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)**

Дата	Время кварцевания	Наименование помещения	Площадь помещения (кв.м.)	Остаток времени горения лампы	Ф.И.О. лица, ответственного за проветривание	Подпись
1	2	3	4	5	6	7

Приложение № 25

**ЖУРНАЛ контроля проветривания помещений
в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции
(COVID-19)**

Дата	Время проветривания	Наименование помещения	Площадь помещения (кв.м.)	Наружная температура °С	Длительность проветривания помещения, мин.	Ф.И.О. лица, ответственного за проветривание	Подпись
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>

Приложение № 26

**Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с
безопасностью пищевой продукции**

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение