

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 ГОРОДА-
КУРОРТА КИСЛОВОДСКА
(МБДОУ д/с № 5)**

**Принят
На профсоюзном комитете
Протокол № 04 от 09.02.2023
Приказ № 02-9/1 от 09.02.2023 года**

**Программа
производственного контроля с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и
критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 5 города-курорта Кисловодска**

**г. Кисловодск
2023**

Пояснительная записка

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Постановления № 32 от 27.10.2020 года «Об утверждении Санитарно-эпидемиологические правил и норм СанПИН 2.3/2.4.3540-20 «Санитарно – Эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска (далее - Учреждение) с применением принципов ХАССП (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:

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



Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является с целью выполнение санитарно-эпидемиологических требований к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

В настоящей программе применяются следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51705.1-2001:

- ❖ **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.
- ❖ **рабочая 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 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

2. Состав программы производственного контроля

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

- 2.1. Организация работ по применению программы.
- 2.2. Проведение анализа рисков.
- 2.3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
- 2.4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- 2.5. Разработка системы мониторинга ККТ.
- 2.6. Разработка корректирующих действий.
- 2.7. Внедрение принципов ХАССП.
- 2.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
- 2.9. Документация программы ХАССП.
- 2.10. Блок схемы
- 2.11. Приложения.

2.1. Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель Учреждения, который определяет и документирует политику ХАССП и обеспечивает её поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей. Руководитель Учреждения определяет область применения ХАССП. Руководитель Учреждения приказом назначает лиц (далее рабочая 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 составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности. 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

2.2. Проведение анализа рисков

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, 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.

Основываясь на вышеизложенном, определены зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее в Учреждение;
2. Хранение сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
 - ❖ помещение и оборудование пищеблока;
 - ❖ производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал Учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в Учреждении

Этап	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
	Формирование ассортиментного перечня продукции	<u>Биологическая:</u> <ul style="list-style-type: none"> ❖ эпидемиологически опасные блюда, ❖ поступление запрещенного сырья, недоброкачественного 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ договоры с поставщиками ❖ пересмотр договоров ❖ управление поставками ❖ анализ корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда) 	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров

	сырья <u>Финансовая:</u> ❖ завышенная ценовая политика, ❖ ненужный объем поступающего сырья	Планирование расхода продукции (десятидневное меню)		привлекательной цене
Поступление продуктов на склад	<u>Биологическое:</u> ❖ загрязнение патогенными м/о; ❖ нарушение целостности упаковки; ❖ нарушение условий транспортировки; ❖ поставка продукции не в таре производителя <u>Химическое:</u> ❖ с/х пестициды. <u>Физическое:</u> ❖ грызуны, жучки, примеси	❖ входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (управление поставками; ❖ визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) входящий контроль поступающего сырья
Хранение продуктов на складе	<u>Биологическое:</u> ❖ при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); ❖ рост патогенных м/о; ❖ повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <u>Химическое:</u> ❖ загрязнение дезинфектантом; ❖ моющим средством	❖ правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения» обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; ❖ своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; ❖ дератизация и проведение генеральных уборок склада.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контроль критическую точку (ККТ)

		<ul style="list-style-type: none"> ❖ соблюдение личной гигиены; ❖ выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. 		
Подготовка посуды и инвентаря	<p><u>Механическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ сколы, острые края, опасность порезов. <p><u>Биологическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ загрязнение патогенными м/о. <p><u>Химическая:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ загрязнение моющими средствами, дезинфектантом 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (санитарное содержание пищеблока) 	При выполнении нормативов	Контрольную точку (КК) можно не ставить
Кулинарная обработка	<p><u>Биологическое:</u> загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p><u>Химическое:</u> загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p> <p><u>Возникновение перекрестных загрязнений:</u> микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); физическое (при использовании инвентаря из хрупких</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; ❖ тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта ❖ соблюдение поточности производства; ❖ соблюдение личной гигиены отделение сырья от готовой к употреблению продукции; ❖ соблюдение требований к переодеванию персонала 	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p> <p>При выполнении нормативов степень риска не высока</p>	<p>Установить Контрольную критическую точку (ККТ)</p> <p>Контрольную точку (КК) можно не ставить</p>

	материалов)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ пищеблока; ❖ разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); ❖ соблюдение поточности производства; ❖ соблюдение личной гигиены 		
Реализация (раздача)	<u>Биологическая:</u> при нарушении технологии приготовления	<ul style="list-style-type: none"> ❖ снятие проб готовых блюд; ❖ органолептическая оценка; ❖ соблюдение правил подачи готовых блюд 	Степень риска высокая.	Установить Контроль критическую точку (ККТ)
Прием пищи воспитанниками	<u>Биологическое:</u> загрязнение м/о и их рост	<ul style="list-style-type: none"> ❖ соблюдение правил раздачи; ❖ соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; ❖ соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока 	Степень риска невысокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно- критическую точку (ККТ) можно устанавливать

2.3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

Перечень критических контрольных точек процесса производства(изготовления); параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приёмка сырья	Проверка качества	Продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) ТТН на продукцию, сертификаты. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления	Повар, Тарасова Н.В	Товарно-транспортные накладные
2	Хранение поступающего	Соблюдение требований и правил	Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения;	Повар, Тарасова Н.В	Журнал генеральных уборок склада и

	пищевого сырья	хранения пищевых продуктов	Содержание склада; Исправность холодильного оборудования		пищеблока Журнал температурного режима холодильного оборудования
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока; Наличие ТТК; Выполнение правил и требований технологического процесса	Повар, Тарасова Н.В	Журнал генеральных уборок пищеблока (Приложение 12.2) Сборник технологических карт
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Повар, Тарасова Н.В	Журнал бракеража готовой продукции

2.4. 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	Приёмка сырья	Сопроводительная документация; Целостность упаковки; Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Повар, Тарасова Н.В
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Содержание склада; Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Несоответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Повар, Тарасова Н.В
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Чистота оборудования и помещений пищеблока; Техническое состояние оборудования; Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	Повар, Тарасова Н.В

4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Повар, Тарасова Н.В Или мед работник)
---	------------------------------	--	------------------	--

2.5. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года. Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий проводится согласно таблице

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приёмка сырья	Контроль сопроводительной документации;	По факту приемки	Товарно-транспортные накладные
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)
		Контроль за температурным режимом в складе и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и склада	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	По факту	Журналы контроля здоровья персонала Личные медицинские книжки каждого работника
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	По факту	Акты выполненных работ
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

2.6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки 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.

Перечень аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
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 газа на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности Учреждения. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения.	Приостановление деятельности Учреждения. Дополнительные санитарные мероприятия
5	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности Учреждения. Дополнительные санитарные мероприятия
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия

2.7. Внедрение принципов ХАССП

№ п/п	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
1	Политика ХАССП в Учреждении	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции	Заведующий Учреждением, Назина Н.П.	Ежегодно
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Заведующий Учреждением, Назина Н.П.	Ежегодно
3	Подготовка информации для	Выбор последовательности и поточности	Повар, Тарасова Н.В	Ежегодно

	разработки системы ХАССП	технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	(или мед работник)	
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Повар, Тарасова Н.В (или мед работник)	ежедневно
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	специалист по охране труда	ежедневно
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции		ежедневно
4	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП	
		Контроль должностными лицами Учреждения за выполнением санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Заведующий Учреждением, Назина Н.П.	ежедневно
5	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	Члены группы ХАССП	
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Члены группы ХАССП	
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в КК	Члены группы ХАССП	
8	Контроль за организацией питания	транспортировкой продуктов, хранением продуктов	Повар, Тарасова Н.В (или мед работник)	
		выполнением натуральных норм;	Повар, Тарасова Н.В (или мед работник)	ежедневно
		-технологией приготовления; -блюда	Повар, Тарасова Н.В (или мед работник)	ежедневно
9	Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами	Заведующий Учреждением, Назина Н.П.	ежедневно

10	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов санэпиднадзора об аварийных ситуациях на объектах	Заведующий Учреждением , Назина Н.П.	по мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль за организацией медицинских осмотров;	Заведующий Учреждением , Назина Н.П.	1 раз в год
		Санитарно-гигиеническое обучение персонала	Заведующий Учреждением , Назина Н.П.	1 раз в 2 года
		санитарно-гигиеническая подготовка кадров и воспитанников	медицинский работник, воспитатели	1 раз в год
		Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений	Работники пищеблока Специалист по охране труда	по договору
		Лабораторный контроль	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидимиологии в городе Кисловодске	по договору

2.7. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки включает в себя:

- ❖ анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции ;
- ❖ оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- ❖ проверку выполнения предупреждающих действий;
- ❖ анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- ❖ оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- ❖ актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель Учреждением

2.9. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя

- ❖ «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».
- ❖ Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания
- ❖ Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов
- ❖ Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов
- ❖ Особенности организации общественного питания детей
- ❖ Гигиенический журнал (сотрудники)
- ❖ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- ❖ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- ❖ Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- ❖ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- ❖ Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности
- ❖ Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)
- ❖ Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)
- ❖ Меню приготавливаемых блюд
- ❖ Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
- ❖ Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
- ❖ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- ❖ Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)
- ❖ Правила мытья рук:
- ❖ Журнал контроля готовой продукции
- ❖ Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- ❖ Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- ❖ Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- ❖ Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- ❖ Политика Учреждения в области качества и безопасности выпускаемой продукции
- ❖ График генеральной уборки пищеблока
- ❖ Ведомость контроля за рационом питания
- ❖ Приказы
- ❖ Локальные акты

2.10. Блок-схемы

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

При построении блок-схем блюда разделяют на:

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

**Блок-схема
технологического процесса питания в Учреждении**



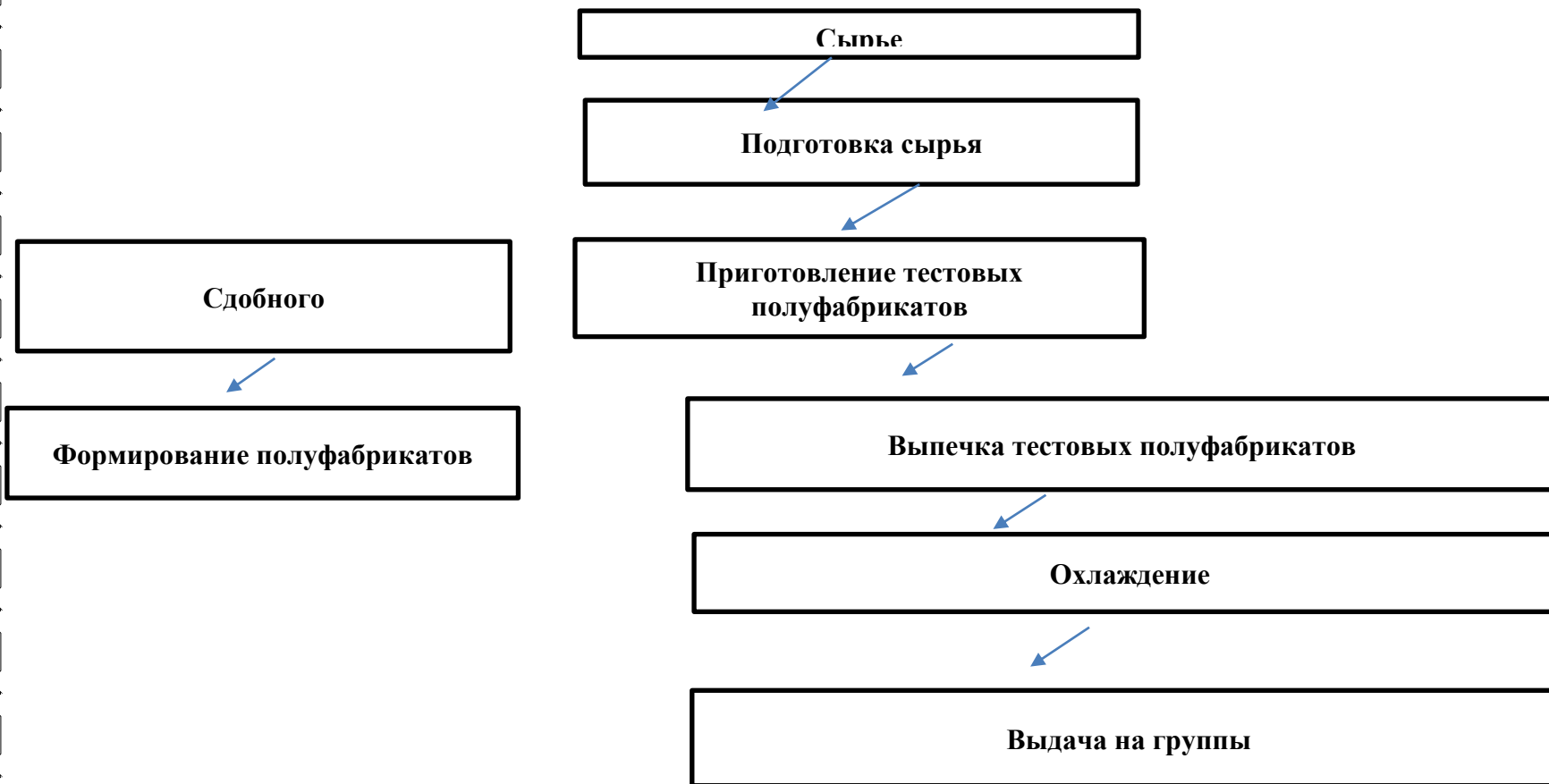
**Блок-схема
технологического процесса приготовления первых блюд**



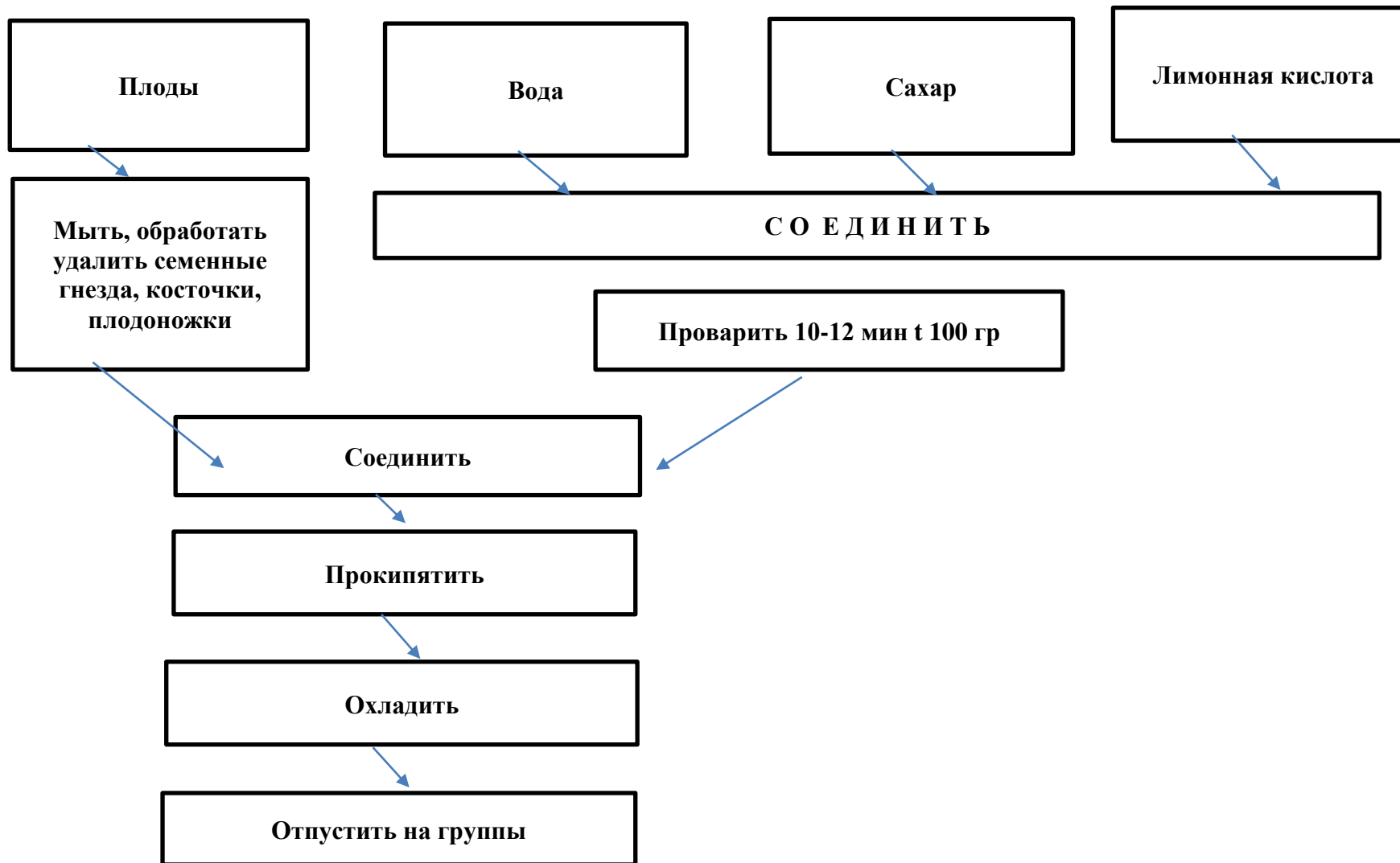
**Блок-схема
технологического процесса приготовления вторых блюд**



**Блок-схема
технологического процесса приготовления кондитерских изделий**



**Блок-схема
технологического процесса при приготовлении напитков, компотов**



Приложение № 1

«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

- ❖ Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
- ❖ Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст.150
- ❖ Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 15.12.2011).
- ❖ СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
- ❖ Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), от 25.02.2010 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), от 28.06.2010 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009) (показатели приведены в таблицах 1-5 и приложении 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01, приложениях 2-7 СанПиН 2.1.4.2652-10 "Изменение N 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01") (далее – СанПиН 2.1.4.1074-01).

Приложение № 2

Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

Учреждение должно проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания)

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться 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 пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в Учреждении, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем Учреждения или

уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Пищеблок Учреждения для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Пищеблок Учреждения должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории

Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для детей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить 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 должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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 Учреждением быть переведены на другие виды работ .

В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений .

Приложение 3.

Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов . Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

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

- ❖ оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- ❖ снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- ❖ 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 ответственному лицу предприятия общественного питания;
- ❖ использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- ❖ нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- ❖ размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- ❖ заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
- ❖ реализация на следующий день готовых блюд;
- ❖ замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- ❖ привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В целях контроля за 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

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

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 пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается 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 за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

Приложение 4

Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд должны использоваться термометры.

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

Приложение 5

Особенности организации общественного питания детей

В Учреждении должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем Учреждением. В случае, если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем Учреждением, в которой организуется питание детей.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В Учреждении должны размещать в доступных для родителей и детей местах следующую информацию:

- ❖ ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

- ❖ Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

- ❖ Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.
- ❖ В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

Питьевой режим в детских организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

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;
- ❖ смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна 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 организацией в произвольной форме.

Приложение 6

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее При наличии)	Гигиенический журнал (сотрудники) Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци- онных заболеваний ус отрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответствен- ным лицом) <i>(допущен/ отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответст- венного лица)
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 7

Наименование производственных помещений	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия месяц/дни: (ежедневно)
---	--	--

Приложение 8

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)
-------	-----------------------------------	---

Приложение 9

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и продукции	Наименование пищевых продуктов	Количества поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации(по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение № 10

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата число ,поступления Пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	Количество поступившего продукта(в кг, литрах, шт.)	Номер документа, Подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, Конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение № 11

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Дата	Условия обеззараживания(В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарнопоказательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно Кратковременный)	Время		Длительность (для повторно Кратковременного интервал между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

Приложение № 12

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Дата	Наименование мероприятий			
	Санитарно-гигиеническое состояние кладовой	Санитарно-гигиеническое состояние кладовой	Качество мытья оборудования и посуды на пищеблоке	Соблюдение графика генеральной уборки

Приложение № 13

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу

Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов						
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции						
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок						
Контроль санитарно- гигиенического состояния кладовой гигиенического состояния кладовой						
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой						
Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП						
Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)						
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких						
Журнал учета лабораторного контроля Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований						
Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов						
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)						
Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока						
Журнал здоровья персонала						
Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе						
Журнал учета температуры в холодильниках. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.						
Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)						
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции						
Личные медицинские книжки каждого работника						
Примечание						

Приложение 14

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

Приложение № 15

Журнал контроля готовой продукции

Дата	Наименование мероприятий					
	Нормы закладки сырой продукции	Бракераж готовой продукции	Соответствие технологии приготовления блюд	Нормы выдачи готовых блюд	Соблюдение режима выдачи пищи	Витаминизация

Приложение N 16

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки 3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40
3	Сметана	11
4	Сыр	6
5	Мясо 1-й категории	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо-или малосоленое	37
9	Яйцо, шт.	1
10	Картофель	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220
12	Фрукты свежие	100
13	Сухофрукты	11
14	Соки фруктовые и овощные	100
15	Витаминизированные напитки	50
16	Хлеб ржаной	50
17	Хлеб пшеничный	80
18	Крупы, бобовые	43
19	Макаронные изделия	12
20	Мука пшеничная	29
21	Масло сливочное	21
22	Масло растительное	11
23	Кондитерские изделия	20
24	Чай	0.6
25	Какао-порошок	0.6

26	Кофейный напиток	1.2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахары) должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции	30
28	Дрожжи хлебопекарные	
29	Крахмал	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5

Приложение N 18

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Меню приготавливаемых блюд			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Пищевые вещества	Белки	Жиры		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Неделя 2							
День 1							

завтрак

итого за
завтрак
обед

итого за
обед
полдник

итого за
полдник
ужин

итого за ужин

Среднее
значение
за
период:

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)
Блюдо

Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)

Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)

Первое блюдо

Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)

Гарнир

Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)

Фрукты

Приложение N 19

Масса порций

3-7 лет

150-200

50-60

180-200

70-80

130-150

180-200

100-100

Приложение N 20

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	От 3 до 7 лет
Завтрак	400
Второй завтрак	100
Обед	600
Полдник	250
Ужин	400

Приложение N 21

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах От 3 до 7 лет
белки (г/сут)	54
жиры (г/сут)	60
углеводы (г/сут)	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1800
витамин С (мг/сут)	50
витамин В1 (мг/сут)	0.9
витамин В2 (мг/сут)	1.0
витамин А (рет.экв/сут)	500
витамин D (мкг/сут)	10
кальций (мг/сут)	900
фосфор (мг/сут)	800
магний (мг/сут)	200
железо (мг/сут)	10
калий (мг/сут)	600
йод (мг/сут)	0.1
селен (мг/сут)	0.02
фтор (мг/сут)	2.0

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17.5
		Сыр	12.5
		Яйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Творог с массовой долей жира 9%	100	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
		Мясо (говядина)	87
Яйцо куриное (1шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Мясо (говядина)	87
Рыба (треска)	100	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Мясо (говядина)	87
Картофель	100	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80

		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение N 23.

Ведомость контроля за рационом питания

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В Среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в %
			1	2	3	4	5		

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя Учреждения

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата

ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Приложение 24

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник	Мытье окон, чистка отстойников.
Вторник	Чистка полов, плинтусов.
Среда	Мытье столов и стеллажей.
Четверг	Мытье стен, дверей и батарей.
Пятница	Мытье холодильников, электроприводов, светильников

Приложение 25

Политика Учреждения в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Цель: Предоставлять пищевую продукцию, соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза отвечающую требованиям потребителей: воспитанников, родителей (законных представителей).

Задачи Учреждения 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. Пути решения основных задач политики в области качества и безопасности продукции:
 - ❖ Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
 - ❖ Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
 - ❖ Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
 - ❖ Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
 - ❖ Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
 - ❖ Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

- ❖ Систематический анализ результатов наблюдений удовлетворенности потребителей продукцией.
- ❖ Постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Руководство Учреждения обязуется постоянно актуализировать настоящую Политику, неукоснительно следовать Политике, обеспечивая ее соблюдение на всех уровнях управления Учреждением путем решения поставленных задач. Руководство Учреждения также обязуется обеспечить свободный доступ к настоящей Политике в области безопасности пищевой продукции.

Приложение № 26

Правила мытья рук

- ❖ Мытье рук осуществляется ежечасно;
- ❖ Сенсисепт нажимается 1-2 раза;
- ❖ Время мытья рук – минимум 20 секунд;
- ❖ Руки вытираются бумажной салфеткой и ей же закрывается кран.

Основные случаи для мытья рук:

1. Перед входом в производственные зоны;
2. Перед и после использования перчаток;
3. Перед началом работы;
4. После прикосновения к потенциально загрязненным поверхностям, таким как сырые продукты или кожа;
5. После перерыва;
6. После посещения туалетов;
7. После приема пищи, напитков и курения;
8. Во всех других случаях, где возможно перекрестное загрязнение.



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 ГОРОДА-КУРОРТА КИСЛОВОДСКА
(МБДОУ д/с № 5)
ПРИКАЗ**

Об организации питьевого режима воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска на 20 год

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 20 учебном году питьевой режим воспитанников МБДОУ д/с № 5 в следующих формах – кипяченая питьевая вода, расфасованная в емкости вода.

2. Определить места размещения постов водой:
кипяченая питьевая вода – в каждой групповой комнате групповых ячеек;
расфасованная в емкости вода – на каждой групповой площадке игровой зоны.

3. Ответственным за организацию питания (Уртенова Г.И., Шатан Е.В., Гаджиева С.К, Кравченко Е.И.) .:

- ❖ контролировать, чтобы кипяченую воду заменяли каждые три часа;
- ❖ контролировать, чтобы воспитанники имели свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в МБДОУ д/с № 5;
- ❖ готовить заявки и иные документы для закупки бутилированной воды.

4. Повару Тарасовой Н.В.:

- ❖ обеспечить качество кипяченой воды и условия ее хранения;
- ❖ доставлять кипяченую воду с пищеблока в каждую групповую комнату;
- ❖ вести графики смены питьевой кипяченной воды на каждом посту;

- ❖ обеспечивать каждый пост с питьевой водой достаточным количеством чистой посуды (стеклянная, фарфоровая, фаянсовая, одноразовые стаканчики), а также промаркированными подносами для чистой и использованной посуды;
 - ❖ доставлять в достаточном количестве емкости с бутилированной водой на каждую групповую площадку.
5. Воспитателям групп:
- ❖ следить, чтобы до раздачи детям кипяченая вода была охлаждена до комнатной температуры непосредственно в чайнике;
 - ❖ наливать воду в стаканы для детей, соблюдая санитарные и гигиенические нормы.
6. Старшему воспитателю, Кравченко Е.И., ознакомить под подпись с настоящим приказом работников, в нем указанных.
7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 5

Н.П.Назина



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 ГОРОДА-КУРОРТА КИСЛОВОДСКА
(МБДОУ д/с № 5)**

ПРИКАЗ

О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска на 20 год

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска на 20 год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию и проведение мероприятий в соответствии с программой производственного контроля в МБДОУ д/с № 5 заведующего хозяйством , Тарасову Н.В..

2. Работникам, ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в своей повседневной работе руководствоваться программой производственного контроля и должностной инструкцией.

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 5

Н.П.Назина



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 ГОРОДА-КУРОРТА КИСЛОВОДСКА
(МБДОУ д/с № 5)**

ПРИКАЗ

О назначении ответственных за организацию питания и ведение учета количества питающихся воспитанников в группах муниципального бюджетного образовательного дошкольного учреждения детский сад № 5 города-курорта Кисловодска на 2022 год

С целью организации питания в группах муниципального бюджетного образовательного дошкольного учреждения детский сад № 5 города-курорта Кисловодска

П Р И К А З Ы В А Ю

1. Назначить ответственными за организацию питание и ведение учета количества питающихся и воспитанников в группах воспитателей, в том числе

- ❖ Уртену Г.И
- ❖ Гаджиеву С.К.
- ❖ Шатан Е.В.
- ❖ Кравченко Е.И.

2. Ответственным за организацию питание и ведение учета количества питающихся воспитанников:

- ❖ создавать безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- ❖ формировать культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- ❖ Не привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

- ❖ К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
 - 3. Следить, чтобы во время раздачи пищи дети не находились в зоне приема пищи.
 - 4. Осуществлять подачу блюд и прием пищи в обед в следующем порядке:
- ❖ во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- ❖ разливают 3-е блюдо;
- ❖ подается первое блюдо;
- ❖ дети приступают к приему первого блюда;
- ❖ по окончании, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого;
- ❖ подается второе блюдо;
- ❖ прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Заведующий МБДОУ д/с № 5

Н.П.Назина



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 ГОРОДА-КУРОРТА КИСЛОВОДСКА
(МБДОУ д/с № 5)**

О создании Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска на 20__ год

Руководствуясь, Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска, утвержденным приказом с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 5 города-курорта Кисловодска.

П Р И К А З Ы А Ю

1. Создать Комиссию по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции следующего составе, в том числе

Председатель – заведующий МБДОУ д/с № 5.

Члены комиссии:

- ❖ Тарасова Н.В.-повар
- ❖ Кравченко Е.И.- старший воспитатель
- ❖ Гаджиева С.К.- председатель ПК
- ❖ Зотова И.Д.-представитель родительской общественности

2. Вменить в обязанность членам комиссии следующие функции, в том числе:

- ❖ контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ❖ проверка складских и другие помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- ❖ контроль организации работы на пищеблоке;
- ❖ контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ❖ контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ❖ контроль за правильностью составления меню;
- ❖ Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выход блюд;
- ❖ контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- ❖ проведение органолептической оценки готовой пищи;
- ❖ проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.

Заведующий МБДОУ д/с № 5

Н.П.Назина



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 ГОРОДА-КУРОРТА КИСЛОВОДСКА
(МБДОУ д/с № 5)**

О создании Рабочей группы ХАССП в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска на 20 ____ год

С целью исполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, повышения удовлетворенности потребителей,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянно действующую Рабочую группу по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников МБДОУ д/с № 5 в следующем составе:

Уртенова Галина Исхаковна – координатор Рабочей группы

Кравченко Елена Ивановна , старший воспитатель,- технический секретарь

Назина Нина Петровна , заведующий МБДОУ д/с № 5

Шатан Елена Владимировна – воспитатель старшей группы -член группы

Гаджиева Салигат Кистилиевна- воспитатель, младшей группы

2. Поручить Назиной Н.П., Кравченко Е.И. , Гаджиевой С.К., Шатан Е.В. разработать следующие документы, в том числе

❖ Программу производственного контроля МБДОУ д/с № 5 на 20 год

3. Уртеновой Г.И.-координатору выполнять следующие функции:

❖ формировать состав Группы в соответствии с областью разработки;

❖ вносить изменения в состав Группы в случае необходимости;

❖ координировать работу Группы;

❖ обеспечивать выполнение согласованного плана;

❖ распределять работу и обязанности;

❖ обеспечивать охват всей области разработки;

❖ представлять свободное выражение мнений каждому члену Группы;

❖ делать все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами Группы и их подразделениями;

❖ доводить до исполнителей решения Группы;

❖ представлять Группу в руководстве МБДОУ д/с № 5.

4. Кравченко Е.И- техническому секретарю выполнять:

❖ организацию заседаний Группы;

❖ регистрацию членов Группы на заседаниях;

❖ ведение протоколов решений, принятых Группой.

5. Назиной Н.А.-заведующему МБДОУ д/с № 5 Учреждения обеспечивать:

5.1. Правильные производственные технологии:

❖ помещения (характеристика, планировка);

❖ оснащение и предметы;

❖ процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;

❖ контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);

❖ документация;

❖ мониторинг требований;

❖ обучение персонала.

5.2. Правильные технологии гигиены:

- ❖ санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- ❖ соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства;
- ❖ гигиена персонала;
- ❖ практическое и теоретическое обучение по гигиене.

Заведующий МБДОУ д/с № 5

Н.П. Назина



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 ГОРОДА-КУРОРТА КИСЛОВОДСКА ПРИКАЗ

О производственном контроле за организацией и качеством питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Kislovodsk на 20 _____ год

Руководствуясь статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, правилами и нормами 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», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом Учреждения с целью оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в Учреждении

П Р И К А З Ы В А Ю

1.Проводить администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего Учреждением (Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками пищеблока, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и

нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания воспитанников Учреждения, Положения об организации питания в Учреждении, а также локальных Учреждения.

2. Контролю подвергать:

- ❖ оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- ❖ показатели качества и безопасности продуктов;
- ❖ полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- ❖ поточность приготовления продуктов питания;
- ❖ качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- ❖ условия и сроки хранения продуктов;
- ❖ условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- ❖ соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- ❖ исправность холодильного, технологического оборудования;
- ❖ личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками Учреждения;
- ❖ дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

3. Контроль осуществлять с использованием следующих методов:

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

4. Плановые проверки осуществлять в соответствии с утвержденным заведующим МБДОУ д/с № 5 Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на 2021 год

5. Назначить ответственным за осуществление производственного контроля — заведующего МБДОУ д/с № 5, Назину Н.П.

6.. Вменить следующим должностным лицам осуществлять контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ д/с № 5 , в том числе:

Назина Н.П.-заведующий МБДОУ д/с № 5;

Лисовенко И.А-старшая медицинская сестра (медицинский работник);

Тарасова Н.В. -заведующий хозяйством;

Смирнов М.Б- специалист по закупкам;

Кравченко Е.И.-старший воспитатель;

Уртеннова Г.И., Гаджиева С.К., Шатан Е.И воспитатели групп.

7. Заведующему МБДОУ д/с № 5 , Назиной Н.П. контролировать:

- ❖ выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- ❖ материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- ❖ обеспечения пищеблока МБДОУ д/с № 5 и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно--гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- ❖ выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- ❖ условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

8. Специалисту по закупкам, Смирнову М.Б при заключении контрактов на поставку продуктов питания (аутсортинг) проверять документацию поставщика на право поставки продуктов питания.

9. Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверять качество готовой продукции, заполняя Журнал бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.

10. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проверять:

- ❖ сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ❖ условия транспортировки каждой поступающей партии, проверяет и составляет акты при выявлении нарушений;
- ❖ рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- ❖ наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ❖ ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- ❖ соответствие приготовления блюда технологической карте;
- ❖ помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- ❖ осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- ❖ визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
- ❖ осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- ❖ соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ❖ ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;
- ❖ соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;

- ❖ ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.
11. Заведующему хозяйством, Тарасовой Н.В., осуществлять учет питающихся детей в журнале питания
12. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в Учреждении несут ответственность ::
- ❖ за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в МБДОУ д/с № 5;
 - ❖ за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
 - ❖ за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;
 - ❖ за обоснованность выводов по итогам проверки.
13. При осуществлении производственного контроля, проверяющий обязан:
- ❖ знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника Учреждения, его аналитическими материалами;
 - ❖ изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в Учреждении, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
 - ❖ делать выводы и принимать управленческие решения.
14. Проверяющий работник обязан:
- ❖ знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
 - ❖ знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
 - ❖ своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
 - ❖ обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами административного контроля.
15. Оформлять и предоставлять результаты административного контроля соответствии с Положением о внутреннем контроле в МБДОУ д/с № 5 .

Заведующий МБДОУ д/с № 5

Н.П.Назина



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 ГОРОДА-
КУРОРТА КИСЛОВОДСКА
(МБДОУ д/с № 5)**

О назначении ответственного за С-витаминизацию 3-их блюд

Руководствуясь 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»

П Р И К А З Ы В А Ю

1. Назначить ответственным за С-витаминизацию 3-их блюд, заведующего хозяйством, Тарасову Н.В.
2. Ответственному за С-витаминизацию 3-их блюд, Тарасовой Н.В. , препараты витаминов вводить в третьи блюда (компот, кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота), и 35С (для киселя) непосредственно перед раздачей.
3. Ответственному за С-витаминизацию 3-их блюд, Тарасовой Н.В. , данные о витаминизации заносить в Журнал проведения витаминизации 3-их блюд и сладких блюд и хранить этот Журнал 1(один) год

Заведующий МБДОУ д/с № 5 Н.П.Назина



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 ГОРОДА-КУРОРТА КИСЛОВОДСКА
(МБДОУ д/с № 5)
ПРИКАЗ**

Об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальном бюджетном дошкольном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска на 20 _____ год

Руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения с целью установления санитарно-эпидемиологических требований к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, предотвращения угрозы жизни или здоровью человека, а так же угрозы возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

П Р И К А З Ы В А Ю

1. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществлять 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 запретить прием пищевых продукции и продовольственного(пищевое) сырья в МБДОУ д/с № 5.

3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в МБДОУ д/с № 5 должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

Утилизировать пищевую продукцию срок годности которой истек

4. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность

5. Все помещения, предназначенные для организации питания подвергать уборке. В производственных помещениях ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделять отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета хранить отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

7. Тарасову Наталью Викторовну назначить ответственным за ежедневный осмотр 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 заносить в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

8. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстранять от работы с пищевыми продуктами

9. Запретить в помещениях пищеблока наличие насекомых и грызунов

10. Запретить в помещениях пищеблока хранение личных вещей и комнатных растений

11. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов:

- ❖ использовать раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- ❖ Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывать и хранить раздельно в зонах пищеблока.
- ❖ Мытье столовой посуды проводить отдельно от кухонной посуды

12. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции обязать работников пищеблока:

- ❖ оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- ❖ снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- ❖ 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, ответственному лицу МБДОУ д/см № 5;
- ❖ использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

12.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускать:

- ❖ нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- ❖ размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне холодильного оборудования и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

❖ заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне пищеблока. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

12.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов 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

12.3. В конце рабочего дня проводить мойку всей посуды осуществлять ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

12.4. Лицам, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

13 Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

13.1. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока. Запретить проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала пищеблока (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

13.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье работников пищеблока, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), использовать в соответствии с инструкциями по их применению и хранить в специально отведенных местах. Исключить их попадание в пищевую продукцию.

13.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркировать с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществлять в соответствии с программой производственного контроля.

13.4. Запретить использование ртутных термометров при организации общественного питания

14. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

14.1. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

15. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в МБДОУ д/с № 5, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению соблюдать следующие требования:

15.1. В МБДОУ д/с № 5 общественное питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание,

15.2. В МБДОУ д/с № 5 не допускать исключение горячего питания из меню, а также замену его буфетной продукцией

15.3. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- ❖ При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
- ❖ При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
- ❖ Разрешить в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам

16. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

17. Меню разрабатывать на период не менее двух недель (с учетом режима МБДОУ д/с № 5) для каждой возрастной группы детей

18. Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню.

19. Обязать воспитателей возрастных групп размещать в доступных для родителей местах (в групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

20. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирать суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

21. Тарасову Наталью Викторовну назначить ответственной за отбор суточной пробы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

22. Питьевой режим организовать 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;
- ❖ смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа

23. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождать от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополоснуть.

24. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществлять в произвольной форме.

Заведующий МБДОУ д/с № 5 Н.П.Назина



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 ГОРОДА-КУРОРТА КИСЛОВОДСКА
(МБДОУ д/с № 5)
ПРИКАЗ**

**Об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта
Кисловодска на 20 _____ год**

Руководствуясь требованиями Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 5 декабря 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), с целью организации питания через создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в МБДОУ д/с № 5 на 2023 год

ПРИКАЗЫВАЮ

1. МБДОУ д/с № 5 строго соблюдать требования к организации питания воспитанников

- ❖ обеспечить гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
 - ❖ обеспечить требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МБДОУ д/с № 5, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МБДОУ д/с № 5
2. С целью исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции повара, Тарасову Н.В. обязать:
- ❖ оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - ❖ снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; 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 ответственному лицу предприятия общественного питания;
 - ❖ использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
3. Повару, Тарасовой Н.В., оборудование и пищеблок содержать согласно санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.
4. ООО «Дарий». пищеблок МБДОУ д/с № 5 для приготовления пищи оборудовать техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.
5. Повару, Тарасовой Н.В. разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывать и хранить отдельно в производственных цехах (зонах, участках).
6. Заведующему МБДОУ д/с № 5, Назиной Н.П., складские помещения для хранения продукции оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственному лицу, Тарасовой Н.В., ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы .
7. Повару, Тарасовой Н.В., в производственных помещениях не допускать хранение личных вещей и комнатных растений.
8. ООО «ДАРИЙ» строго соблюдать порядок поставки продуктов
- ❖ поставлять товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ д/с № 5 с момента подписания контракта.
 - ❖ Поставку товара осуществлять путем его доставки поставщиком на склад продуктов МБДОУ д/с № 5
 - ❖ Товар передавать в соответствии с заявкой МБДОУ д/с № 5, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
 - ❖ Транспортировку пищевых продуктов проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
 - ❖ Доставку пищевых продуктов осуществлять специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
 - ❖ Товар упаковать надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
 - ❖ На упаковку (тару) товара наносить маркировку в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
 - ❖ Продукцию поставлять в одноразовой упаковке (таре) производителя. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществлять при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.
 - ❖ Повару, Тарасовой Н.В. в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимать.

- ❖ Перевозку (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществлять в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- ❖ Входной контроль поступающих продуктов осуществлять ответственным лицом, Тарасовой Н.В.
- ❖ Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ д/с № 5

9. Повару, Тарасовой Н.В. строго соблюдать условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

10. Заведующему МБДОУ д/с № 5, Назина Н.П. и повару, Тарасовой Н.В. строго контролировать доставку и хранение продуктов питания шеф-повара.

- ❖ не допускать 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.
- ❖ документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохранять до окончания реализации продукции.
- ❖ сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН. складские помещения (кладовые) и холодильные камеры содержать в чистоте, хорошо проветривать.

11. Повару, Тарасовой Н.В. для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускать:

- ❖ раздачу на следующий день готовых блюд;
- ❖ замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- ❖ привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

11. Повару, Тарасовой Н.В. в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и влажности - в складских помещениях

12. Повару, Тарасовой Н.В. с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи использовать термометры.

13. Повару, Тарасовой Н.В. строго соблюдать нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах:

- ❖ Питание детей осуществлять в соответствии с меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания, согласованным заведующим Учреждением.
- ❖ Запрещается вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим МБДОУ д/с № 5
- ❖ При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) поставщиком составлять объяснительную записку с указанием причины. В меню вносить изменения и заверять подписью заведующего МБДОУ д/с № 5. Исправления в меню не допускать.

- ❖ Основное меню разрабатывать на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей
- ❖ Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

13.1. При составлении меню для детей в возрасте от 3 лет до 7 лет учитывать:

- ❖ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы ;
- ❖ объём блюд для каждой возрастной группы ;
- ❖ нормы физиологических потребностей;
- ❖ нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- ❖ выход готовых блюд;
- ❖ нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- ❖ требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления

13.2. Разрешить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий только в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

14. Воспитателям групп для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информировать об ассортименте питания ребёнка, вывешивать в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ❖ ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- ❖ рекомендации по организации здорового питания детей.

15. ООО «Дарий» при наличии детей в МБДОУ д/с № 5, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню включать блюда диетического питания.

16. ООО «Дарий» для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовать лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

17. Индивидуальное меню разработать специалисту-диетологу ООО «Дарий» с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

18. Повару, Тарасовой Н.В. выдачу детям рационов питания осуществлять в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МБДОУ д/с № 5

19. Повару, Тарасовой Н.В. строго контролировать качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов

20. Организация питания в МБДОУ д/с № 5

- 20.1. Кравченко Е.И., ответственному лицу в МБДОУ д/с № 5 проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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.
- 20.2. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал.
- 20.3. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстранять от работы с пищевыми продуктами
- 20.5. Повару, Тарасовой Н.В. изготовление продукции производить в соответствии с меню, утвержденным заведующим МБДОУ д/с № 5 по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем ООО « Дарий»..
- 20.6. Заведующий МБДОУ д/с № 5 , Назиной Н.П.. осуществлять контроль организации питания воспитанников МБДОУ, соблюдения меню.
21. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в МБДОУ д/с № 5 соблюдать следующие требования:

- ❖ питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 - ❖ В меню предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)
22. Повару, Тарасовой Н.В. в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке :
- ❖ отбирать суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
 - ❖ суточную пробу отбирать в объеме:
 1. порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
 2. холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
 3. порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
 - ❖ Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
 - ❖ Выдачу готовой пищи разрешить только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой пищевой продукции
 - ❖ Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
 - ❖ Выдача пищи на группы МБДОУ д/с № 5 осуществляется строго по графику.

23 Повару, Тарасовой Н.В. с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускать:

- ❖ использование запрещенных пищевых продуктов;
- ❖ изготовление на пищеблоке МБОУ д/с № 5 творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- ❖ крошек 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.

24 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции осуществлять проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой пищевой продукции. МБДОУ д/с № 5

25. Вменить в обязанности заведующему МБДОУ д/с № 5 , Назиной Н.П. по организации питания входит:

- ❖ утверждение ежедневного меню;
- ❖ контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- ❖ капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- ❖ контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- ❖ обеспечение пищеблока МБДОУ д/с № 5_ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- ❖ заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

26 Работу по организации питания детей в группах осуществлять под руководством воспитателя:

- ❖ в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- ❖ в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

27 категорически запретить привлекать воспитанников МБДОУ д/с № 5 к получению пищи с пищеблока.

28. Перед раздачей пищи детям обязать няню (работник по присмотру и уходу за детьми):

- ❖ промыть столы горячей водой с мылом;
- ❖ тщательно вымыть руки;
- ❖ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- ❖ проветрить помещение;
- ❖ сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

29. К сервировке столов привлекать детей с 3 лет.

30. Во время раздачи пищи категорически запретить нахождение воспитанников в обеденной зоне.

31. Подача блюд и прием пищи в обед осуществлять в следующем порядке:

- ❖ во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- ❖ разливают III блюдо;
- ❖ подается первое блюдо;
- ❖ дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- ❖ по мере употребления воспитанниками ДООУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- ❖ дети приступают к приему первого блюда;
- ❖ по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- ❖ подается второе блюдо;
- ❖ прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

32. Питьевой режим в МБДОУ д/с № 5, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей осуществлять с соблюдением следующих требований:

- ❖ осуществлять обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
- ❖ при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

32.1. Допускать организацию питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при этом соблюдать 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;
- ❖ смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть. Время смены кипяченой воды отмечать в графике.

33 Ответственность и контроль за организацией питания ,заведующему МБДОУ д/с № 5 , Н.П. Назиной,

- ❖ создавать условия для организации качественного питания воспитанников и нести персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ д/с № 5.
- ❖ представлять учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
- ❖ издать приказ о назначении лица, ответственного за питание в МБДОУ д/с № 5, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определить их функциональные обязанности.
- ❖ осуществлять контроль за организацией питания

33.1 Заведующему МБДОУ д/с № 5 , Н.П. Назиной обеспечивать контроль за:

- ❖ выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- ❖ выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- ❖ условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

- ❖ материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- ❖ обеспечением пищеблока Учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

33.2 Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции осуществлять контроль

- ❖ качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- ❖ технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- ❖ режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- ❖ работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- ❖ соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- ❖ информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- ❖ выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- ❖ выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

34 В МБДОУ д/с № 5 иметь следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- ❖ Положение об организации питания в МБДОУ д/с № 5;
- ❖ Положение о производственном контроле организации и качества питания в ДОУ;
- ❖ Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- ❖ договоры на поставку продуктов питания;
- ❖ основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ❖ ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 3-7 лет);
- ❖ Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- ❖ Журнал учета посещаемости детей;
- ❖ Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- ❖ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- ❖ Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

- ❖ Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- ❖ Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ❖ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- ❖ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

35. Утвердить график приема пищи:

- ❖ завтрак (по возрастной группе) 8.30—9.00;
- ❖ второй завтрак 10.00-10.30
- ❖ обед—11.50—13.00;
- ❖ полдник—15.30—16.00
- ❖ ужин- 17.30-18.00

36. Повару Н.В. Тарасовой строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем МБДОУ д/с № 5 графику:

- ❖ 9.00 — мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
- ❖ 8.30 — масло в кашу, сахар для завтрака;
- ❖ 10.00—11:00 — продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- ❖ 11.30 — масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
- ❖ 13.00 — продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

37. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

- ❖ завтрак 8.00- 8.20;
- ❖ второй завтрак 9.45-10.00
- ❖ обед 11.30—12.00;
- ❖ полдник 15.00—15.20.
- ❖ Ужин 18.00-18.30

Заведующий МБДОУ д/с № 5 Н.П.Назина

Положение

о рабочей группе по внедрению принципов ХАССП в систему питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 5 города-курорта Кисловодска

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», вступившего в силу с 01.07.2013 г. и устанавливающего требования безопасности ко всем видам пищевой продукции, процессам их производства, хранения, транспортировки, реализации, утилизации, а также формы и способы оценки и подтверждения соответствия такой продукции.

1.2. Данным положением регулируется деятельность рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 5 города-курорта Кисловодска (Далее- Учреждение).

1.3. Рабочая группа по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников Учреждения (Далее- Группа) создается в целях обеспечения безопасности продукции питания.

1.4. Группа несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание принципов ХАССП в рабочем состоянии, качество выпускаемой пищевой продукции.

2. Задачи рабочей группы

2.1. Основной задачей Группы является соблюдение 7 основных принципов ХАССП:

1). Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) 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.

2). Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

3). Установление в документах системы ХАССП или технологических инструкциях предельных значений параметров и их соблюдение для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

4). Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

5). Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

6). Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

7). Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

8) Разработка нормативно-правовых актов, инструкций, требований, планов, относящихся к системе ХАССП.

3. Функции рабочей группы

3.1. Функциями Группы являются:

1). Сбор исходной информации (описание продукции (группы продукции), включая назначение продукции, обозначение нормативных документов, описание сырья, требования безопасности, условия и сроки хранения и др.).

2). Разработка блок-схем технологических процессов с описанием процессов, информацией об оборудовании, точек ввода сырья и материалов и т.д., а также указанием точек контроля и ответственных лиц.

3). Определение опасных факторов, выявление опасности (биологической, химической, физической и др. факторов), которые могут присутствовать в производственных процессах и причинять вред здоровью человека. Оценка опасных для продукции этапов производства: используемое сырье, несоблюдение параметров технологического процесса, условия хранения и транспортировки, содержание производственных помещений и технологического оборудования, соблюдение работниками правил личной гигиены, периодичность и качество проведения уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений оборудования, инвентаря и т.д..

4). Анализ рисков с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий.

5). Определение критических контрольных точек (далее - ККТ) в соответствии с методом «дерева принятия решений».

6). Установление критических границ (критических пределов) для каждой ККТ, где критический предел – максимальная и/или минимальная величина, за пределы которой не должен выходить биологический, химический или физический параметр, который контролируется в ККТ.

Критические пределы должны удовлетворять требованиям законов и нормативов, отвечать внутренним стандартам компании и/или быть подтвержденными прочими научными данными.

7). Для каждой ККТ разработка системы мониторинга, включающей все запланированные измерения и наблюдения (Кто? Что? Как часто? Каким образом?).

8). Разработка корректирующих действий (проверка средств измерений, наладка оборудования, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции и т.д.) при превышении критических пределов.

9). В случае попадания опасной продукции на реализацию, соблюдение документально оформленной процедуры отзыва опасной продукции.

10). Составление графика проведения внутренних проверок ХАССП, проводимых непосредственно после внедрения принципов ХАССП, с установленной периодичностью (не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков).

4. Состав Группы.

4.1. Состав Группы формируется из должностных лиц и утверждается приказом руководителя Учреждения. Возглавляет рабочую группу по внедрению принципов ХАССП руководитель Учреждения (координатор рабочей группы).

4.2. В состав Группы по внедрению принципов ХАССП должны входить координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области и компетентности.

4.3. Координатор выполняет следующие функции:

- ❖ формирует состав Группы в соответствии с областью разработки;
- ❖ вносит изменения в состав Группы в случае необходимости;
- ❖ координирует 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;
- ❖ представляет Группу в руководстве Учреждения.

4.4. В обязанности технического секретаря входит:

- ❖ организация заседаний Группы;
- ❖ регистрация членов Группы на заседаниях;
- ❖ ведение протоколов решений, принятых Группой.

4.5. Руководитель Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии:

- ❖ помещения (характеристика, планировка);
- ❖ оснащение и предметы;
- ❖ процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- ❖ контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- ❖ документация;
- ❖ мониторинг требований;
- ❖ обучение персонала.

Правильные технологии гигиены:

- ❖ санитарно-гигиеническое состояние и уборка помещений и оборудования;
- ❖ соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства;
- ❖ гигиена персонала;
- ❖ практическое и теоретическое обучение по гигиене.

4.6. Руководитель и сотрудники муниципального образовательного учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Порядок разработки системы ХАССП

5.1. Сбор и анализ первичной информации.

Данный этап заключается в сборе Группой по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников Учреждения первичной информации о продукции, производстве, о соответствии действующих процедур регламентированным.

Необходимо выделять группы однородной продукции, которые могут отличаться по рецептуре или составу входящих ингредиентов, но должны иметь общность по физико-химическим свойствам и технологическому процессу их производства.

Необходимо проверить наличие всей необходимой нормативной документации на выпускаемый ассортимент (стандарты, технические условия, технологические инструкции), их подлинность (наличие синей печати или заверенной копии) и актуальность (т. е. наличие изменений к документации).

Все сведения о продукции необходимо упорядочить и предоставить в удобной для контроля и работы форме.

Сведения о продукции должны включать:

- ❖ наименование и обозначение нормативных документов, устанавливающих технические требования к продукции, т. е. стандарты или технические условия;
- ❖ наименование и обозначение основного сырья, пищевых добавок и упаковки, их происхождение, а также обозначения нормативных документов и технических условий которым они должны соответствовать;
- ❖ требования безопасности а соответствии с нормативными документами и признаки идентификации выпускаемой продукции;
- ❖ условия хранения и сроки годности в зависимости от условий хранения известные и потенциально возможные случаи использования продукции не по назначению, а при необходимости;
- ❖ рекомендации по применению и ограничения в применении продукции, в том числе по отдельным группам потребителей (дети и т. д.) с указанием соответствующей информации в сопроводительной документации;
- ❖ возможность возникновения опасности, в случае объективно прогнозируемого применения не по назначению.

Пищевая продукция должна соответствовать определенным требованиям безопасности, которые различны для каждого вида продукта. Перечень этих требований указан в нормативных документах на производимую продукцию.

Идентифицировать готовую продукцию можно по признакам, указанным в нормативной документации на продукцию (ТУ, ГОСТ).

Данные об условиях хранения и сроках годности продуктов устанавливаются соответствующими СанПиН. В информации о продукции должны быть приведены все возможные условия и сроки хранения. Сроки годности и условия, хранения различных добавок и материалов могут быть указаны в рекомендациях фирмы-изготовителя, а также на упаковке продукции, этикетках и ярлыках.

5.2. Блок-схемы производственных процессов.

Технологическая блок-схема является простым схематическим рисунком процесса производства продукции. Она должна быть адекватной, точной, четко и понятно отражать реальные технологические процессы, применяемые на предприятии. При построении блок-схемы использует специальные принятые обозначения. Все операции, указанные в блок-схеме, должны быть пронумерованы.

5.3. Анализ и оценка рисков.

Риск - это сочетание вероятности появления неблагоприятного события и тяжести его последствий.

Анализ риска заключается в оценке вероятности его возникновения и тяжести его последствий. Существует много методов такой оценки. При их выборе следует сочетать экспертные и расчетные.

Анализ проводят по трем видам опасностей: микробиологические (люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения), химические (люди, растения, помещения оборудование, упаковка, вредители), физические (характеризуются присутствием инородного материала).

5.4. Разработка планово-предупреждающих действий.

Включает разработку и документирование таких процедур, как аудит поставщиков, входной контроль, идентификация и прослеживаемость продукции, контроль испытаний продукции (в т.ч. отбор проб), управление несоответствующей продукцией, контроль технологической дисциплины, техническое обслуживание и ремонт оборудования, поверка и калибровка средств измерения, мойка инвентаря и дезинфекция технологического оборудования, соблюдение правил личной; уборка помещений, сбор мусора и отходов, борьба с грызунами, насекомыми и другими вредителями, обучение персонала, прием посетителей.

5.5. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Критическая контрольная точка (или критическая точка управления) - это этап обеспечения "безопасности пищевой продукции", на котором можно и важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции. Существует два варианта возникновения ККТ: происходит уничтожение опасности или происходит предупреждение роста опасности.

5.6. Разработка плана ХАССП.

Разработка плана ХАССП - заключительный этап разработки системы ХАССП. План ХАССП представляет собой набор рабочих листов ХАССП. Рабочий лист оформляется документально в виде таблицы для каждой ККТ. В рабочие листы заносится информация об описании опасностей, мероприятиях по управлению, критических пределах, процедурах мониторинга, коррекции или корректирующих действиях, о распределении ответственности и полномочий, ведении записей при мониторинге.

Информация, занесенная в рабочие листы ХАССП, должна строго соответствовать реальной ситуации. Для осуществления мониторинга необходимо знать предельные значения контролируемых параметров. Данные значения указываются в рабочем листе ХАССП.

5.7. Проведение проверок.

Для подтверждения соблюдения всех требований, необходимых для функционирования системы ХАССП необходимо проведение регулярных проверок. Проверка производится путем аудита.

Аудит может быть внутренним и внешним. Внешний аудит осуществляется потребителем и при сертификации системы. Все документы, составляемые Группой при разработке системы (по выбору и анализу опасностей, по определению ККТ и т.д.) являются документами, подтверждающими выполнение всех необходимых требований, и используются при проведении внешнего аудита. Внутренний аудит осуществляется рабочей группой.

Ежегодно составляется план проверок. По окончании проверки составляется акт. Каждая новая проверка начинается с анализа результатов предыдущей проверки

6. Документация по внедрению процедур принципов ХАССП

6.1. Документация по внедрению процедур принципов ХАССП должна включать:

- ❖ политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- ❖ приказ о создании и составе рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников Учреждения;
- ❖ информацию о продукции (сопроводительная документация: технические условия, стандарты организации, технологические инструкции, рецептуры;
- ❖ документы, подтверждающие соответствие вырабатываемой продукции требованиям нормативных документов (сертификат соответствия, декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации);
- ❖ документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность на используемое при производстве пищевого продукта сырье;
- ❖ этикетки (потребительская, тарная), товарные ярлыки, листы-вкладыши на вырабатываемую продукцию (для оценки маркировки продукции);
- ❖ протоколы лабораторных испытаний продовольственного сырья и пищевых продуктов, проводимые в рамках производственного контроля).
- ❖ информацию о производстве (план-схема пищеблока, блок-схема производства, перечень технологического оборудования с указанием марок, документы на оборудование, ассортимент вырабатываемой продукции);
- ❖ отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- ❖ рабочие листы ХАССП;
- ❖ нормативно-правовые акты, инструкции, требования, планы ,относящихся к системе ХАССП
- ❖ процедуры мониторинга (журнал мониторинга по принципам ХАССП, журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 1,2));
- ❖ процедуры проведения корректирующих действий, направленных на обеспечение соответствия вырабатываемой продукции в процессе ее производства требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- ❖ план внедрения разработанных мероприятий;
- ❖ программу внутренней проверки системы ХАССП;
- ❖ акты или отчеты внутренней проверки системы ХАССП;
- ❖ перечень регистрационно-учетной документации.

7. Ответственность

7.1. Члены Группы несут ответственность за нанесенный вред своим действием и ((или) бездействием, предусмотренную законодательством России

**Положение
об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта
Кисловодска**

1. Общие положения

1.1. Настоящее новое Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска (Далее- Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 5 декабря 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом Учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в Учреждении разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в Учреждении, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в Учреждении, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в Учреждении, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 14 июля 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Учреждении.

1.7. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения (работниками предприятия общественного питания).

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- ❖ обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- ❖ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- ❖ предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- ❖ пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- ❖ анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- ❖ разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

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

- ❖ оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- ❖ снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; 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 ответственному лицу предприятия общественного питания;

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

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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 пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 12*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться 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 пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения (*Приложение 1*).

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, повара и кладовщика Учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- ❖ раздача на следующий день готовых блюд;
- ❖ замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- ❖ привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. В целях контроля за 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 (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 12*).

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим Учреждением режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении (*Приложение 2*).

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим Учреждением. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в Учреждении, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться заведующим Учреждением.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться заведующим Учреждением.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим Учреждением составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 3*).

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение 4*).

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- ❖ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 5*);
- ❖ объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 6*);

- ❖ нормы физиологических потребностей;
- ❖ нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- ❖ выход готовых блюд;
- ❖ нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- ❖ требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*Приложение 7*).

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 8*).

10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (*Приложение 9*).

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ❖ ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- ❖ рекомендации по организации здорового питания детей.

6.13. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

6.18. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в Учреждении

7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в Учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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 должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 10*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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 работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников Учреждения, соблюдения меню осуществляет заведующий Учреждением.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в Учреждении должны соблюдаться следующие требования:

- ❖ питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- ❖ питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- ❖ меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи.
- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.
- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.
- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.
- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

7.5. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

7.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 7*.

7.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.8. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- ❖ порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- ❖ холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- ❖ порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 11*).

7.11. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- ❖ использование запрещенных пищевых продуктов;
- ❖ изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- ❖ крошек 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.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции Учреждения.

7.15. В компетенцию заведующего Учреждением по организации питания входит:

- ❖ утверждение ежедневного меню;
- ❖ контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- ❖ капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- ❖ контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- ❖ обеспечение пищеблока Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- ❖ заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.16. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- ❖ в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- ❖ в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.17. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.18. Перед раздачей пищи детям няня (работник по присмотру и уходу за детьми) обязан:

- ❖ промыть столы горячей водой с мылом;
- ❖ тщательно вымыть руки;
- ❖ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- ❖ проветрить помещение;
- ❖ сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.21. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- ❖ во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- ❖ разливают III блюдо;
- ❖ подается первое блюдо;
- ❖ дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- ❖ по мере употребления воспитанниками Учреждения блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- ❖ дети приступают к приему первого блюда;
- ❖ по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- ❖ подается второе блюдо;
- ❖ прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8. Организация питания детей в группах семейного типа, по присмотру и уходу за детьми при детских садах, а также детей-сирот

8.1. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

8.1.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

8.1.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

8.1.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного 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 должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 12*).

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

8.1.5. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

8.1.6. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

8.1.7. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых.

8.1.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

9. Организация питьевого режима в Учреждении

9.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

9.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

9.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

9.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета

количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

9.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

9.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

9.4. 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;
- ❖ смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна 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 организацией в произвольной форме.

10. Порядок учета питания

10.1. К началу учебного года заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

10.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

10.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

10.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по требованию.

10.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

10.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

10.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

11. Финансирование расходов на питание воспитанников

11.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

11.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

12. Ответственность и контроль за организацией питания

12.1. Заведующий Учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

12.2. Заведующий Учреждением представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

12.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

12.4. К началу нового года заведующим Учреждением издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

12.5. Контроль организации питания в Учреждении осуществляют заведующий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Учреждения.

12.6. Заведующий Учреждением обеспечивает контроль:

- ❖ выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- ❖ выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- ❖ условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- ❖ материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- ❖ обеспечения пищеблока Учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

12.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) Учреждения осуществляет контроль

- ❖ качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- ❖ технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- ❖ режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- ❖ работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- ❖ соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- ❖ информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- ❖ выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- ❖ выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

12.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.

13. Документация

13.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- ❖ настоящее Положение об организации питания в Учреждении;
- ❖ Положение о производственном контроле организации и качества питания в Учреждении;
- ❖ Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- ❖ договоры на поставку продуктов питания;
- ❖ основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ❖ ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ❖ Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- ❖ Журнал учета посещаемости детей;
- ❖ Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- ❖ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

- ❖ Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- ❖ Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- ❖ Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ❖ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- ❖ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

13.2. Перечень приказов:

- ❖ Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- ❖ О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- ❖ Об организации лечебного и диетического питания детей;
- ❖ О контроле за организацией питания;
- ❖ Об утверждении режима питания;

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Учреждением.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Положение
о производственном контроле за организацией и качеством питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска (Далее- Учреждение) разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 5 декабря 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года) , а также Уставом Учреждения.

1.2. Данное Положение о контроле организации и качества питания в Учреждении определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания в детском саду, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в Учреждении.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в Учреждении предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего дошкольным образовательным учреждением (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания воспитанников Учреждения, Положения об организации питания в Учреждении, а также локальных актов Учреждения, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в Учреждении.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в Учреждении является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:

- ❖ контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;

- ❖ выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении;
- ❖ анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- ❖ анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- ❖ анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, оценка их эффективности;
- ❖ выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
- ❖ оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
- ❖ совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в Учреждении относят:

- ❖ помещения пищеблока (кухни);
- ❖ групповые помещения;
- ❖ технологическое оборудование;
- ❖ рабочие места участников организации питания в Учреждении;
- ❖ сырье, готовая продукция;
- ❖ отходы производства.

.2. Контролю подвергаются:

- ❖ оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- ❖ показатели качества и безопасности продуктов;
- ❖ полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- ❖ поточность приготовления продуктов питания;
- ❖ качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- ❖ условия и сроки хранения продуктов;
- ❖ условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- ❖ соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- ❖ исправность холодильного, технологического оборудования;
- ❖ личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками Учреждения ;
- ❖ дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

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

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим Учреждением Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год (*Приложение 1*), который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива дошкольного образовательного учреждения перед началом учебного года.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего Учреждением.

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

3.8. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль за организацией питания в Учреждении проводится в виде тематической проверки.

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим Учреждением, заместителем заведующего в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего Учреждением.

3.10. Для осуществления других видов контроля организовываются: комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета Учреждения.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — завхоз.

3.12. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в Учреждении согласно должностных инструкций:

- ❖ заведующий Учреждением;
- ❖ старшая медицинская сестра (медицинский работник);
- ❖ кладовщик;
- ❖ завхоз;
- ❖ специалист по закупкам;

- ❖ старший воспитатель;
- ❖ педагоги групп.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) Учреждения должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на завхоза.

3.14. Основаниями для проведения контроля являются:

- ❖ утвержденный план производственного контроля;
- ❖ приказ по дошкольному образовательному учреждению;
- ❖ обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников Учреждения по поводу нарушения.

3.15. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

3.16. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность заведующий Учреждением.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Заведующий Учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в Учреждении отражаются в должностных инструкциях.

4.3. К началу нового года заведующим Учреждением издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Учреждении, о составе комиссии, участвующих в организации питания воспитанников детского сада, определяются их функциональные обязанности.

4.4. Контроль за организацией питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, контрактный управляющий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, старший воспитатель и педагоги групп, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Учреждения.

4.5. Заведующий Учреждения обеспечивает контроль:

- ❖ выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- ❖ материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- ❖ обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- ❖ выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- ❖ условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

4.6. Специалист по закупкам при заключении контрактов на поставку продуктов питания (аутсорсинг) проверяет документацию поставщика на право поставки продуктов питания.

4.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполняя Журнал бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.

4.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проверяет:

- ❖ сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ❖ условия транспортировки каждой поступающей партии, проверяет и составляет акты при выявлении нарушений;
- ❖ рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- ❖ наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ❖ ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- ❖ соответствие приготовления блюда технологической карте;
- ❖ помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- ❖ осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- ❖ визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
- ❖ осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- ❖ соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ❖ ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;
- ❖ соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ❖ ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.9. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего Учреждением.

4.10. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в Учреждении, несут ответственность:

- ❖ за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении;
- ❖ за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- ❖ за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;
- ❖ за обоснованность выводов по итогам проверки.

5. Права участников производственного контроля

5.1. При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- ❖ знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника дошкольного образовательного учреждения, его аналитическими материалами;
- ❖ изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в Учреждении, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
- ❖ делать выводы и принимать управленческие решения.

5.2. Проверяемый работник Учреждения имеет право:

- ❖ знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- ❖ знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- ❖ своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- ❖ обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами административного контроля.

5.3. Оформление и предоставление результатов административного контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле в Учреждении.

6. Документация

6.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- ❖ Положение об организации питания воспитанников в Учреждении;
- ❖ настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в Учреждении;
- ❖ Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- ❖ договоры на поставку продуктов питания;
- ❖ Гигиенический журнал (сотрудники);
- ❖ основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ❖ ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ❖ Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- ❖ Журнал учета посещаемости детей;
- ❖ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- ❖ Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- ❖ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);

- ❖ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- ❖ Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- ❖ Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- ❖ Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.

6.2. Перечень приказов:

- ❖ Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- ❖ О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- ❖ Об организации лечебного и диетического питания детей;
- ❖ О контроле за организацией питания;
- ❖ Об утверждении режима питания;
- ❖ Об организации питьевого режима

6.3. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение о контроле организации и качества питания является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Учреждением.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1

План производственного контроля за организацией питания в Учреждении

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов	При заключении контрактов	Заведующий, специалист по закупкам	Контракт (ы) на поставку продуктов питания

	питания			(аутсортинг)
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Журнал учета температуры

	продуктов, соблюдение условий и сроков реализации		качеством питания, бракеражу готовой продукции	и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования
8. Контроль за контингентом воспитанников, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена				

приема пищи				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Приказ об организации питания, список детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания

Положение

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 города-курорта Кисловодска (Далее-Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 5 декабря 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом Учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Данное Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции определяет цель, задачи и функции *комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции* (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- ❖ контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- ❖ контроль и качество приготовления блюд;
- ❖ контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- ❖ представитель администрации: заведующий Учреждением или его заместитель (председатель комиссии);
- ❖ медицинский работник (диетсестра);
- ❖ кладовщик;
- ❖ педагогические сотрудники;
- ❖ повара;
- ❖ член профсоюзного комитета детского сада;
- ❖ представитель родительской общественности Учреждения.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Учреждения.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация Учреждения при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля

2.1. К основным функциям комиссии в Учреждении относят:

- ❖ контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- ❖ проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (*Приложение 1*);
 - ❖ проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - ❖ проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - ❖ проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
 - ❖ контроль организации работы на пищеблоке;
 - ❖ отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
 - ❖ наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - ❖ осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
 - ❖ отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (*Приложение 2*);
 - ❖ направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.
- 2.2. Комиссия проверяет:
- ❖ сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - ❖ условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
 - ❖ рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
 - ❖ наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
 - ❖ ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
 - ❖ соответствие приготовления блюда технологической карте;
 - ❖ помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
 - ❖ осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
 - ❖ визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
 - ❖ осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
 - ❖ соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
 - ❖ ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;
 - ❖ соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;

❖ ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- ❖ оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- ❖ показатели качества и безопасности продуктов;
- ❖ полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- ❖ поточность приготовления продуктов питания;
- ❖ качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- ❖ условия и сроки хранения продуктов;
- ❖ условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- ❖ соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- ❖ исправность холодильного, технологического оборудования;
- ❖ личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками Учреждения;
- ❖ дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим Учреждением Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива Учреждения перед началом учебного года.

2.6. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.8. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.10. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

- 2.11. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 2.12. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.
- 2.13. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в Учреждении

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими

проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.13. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.15. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.16. Основными формами работы комиссии являются:

- ❖ совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- ❖ контроль, осуществляемый руководителем Учреждения, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в Учреждении.

3.17. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему Учреждением на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.18. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля Учреждением, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- ❖ оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- ❖ предотвращение пищевых отравлений;
- ❖ предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- ❖ контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- ❖ обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- ❖ контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- ❖ контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;

- ❖ контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ❖ ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ❖ контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- ❖ контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- ❖ контроль за соблюдением питьевого режима;
- ❖ контроль за закладкой основных продуктов питания;
- ❖ контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в Учреждении.

3.19. Администрация Учреждения обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- ❖ выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждении;
- ❖ контролировать выполнение принятых решений;
- ❖ направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- ❖ составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- ❖ давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
- ❖ ходатайствовать перед администрацией детского сада о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в Учреждении.

4.2. Комиссия обязана:

- ❖ контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ❖ проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- ❖ контролировать организацию работы на пищеблоке;
- ❖ следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ❖ осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ❖ следить за правильностью составления меню;
- ❖ присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- ❖ осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- ❖ проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- ❖ проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.

4.3. Комиссия несет ответственность:

- ❖ за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- ❖ за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- ❖ за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

5. Делопроизводство

5.1. Комиссия ведет акты на списание не востребовавшихся порций и следующие журналы:

- ❖ Гигиенический журнал (сотрудники);
- ❖ Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- ❖ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ❖ Журнал учета посещаемости детей;
- ❖ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ❖ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ❖ Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- ❖ Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- ❖ Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ❖ Ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете дошкольного образовательного учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Учреждением.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1

К Положению о комиссии по контролю

за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции
в ДОУ

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета.

Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блески жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение 2

К Положению о комиссии по контролю
за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции
в ДОУ

Методика органолептической оценки пищи **Органолептическая оценка первых блюд**

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой стружкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

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

Мероприятия ежедневного контроля пищеблока Учреждения

Производственный контроль в Учреждении осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил [СП 1.1.1058-01](#) "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18. Согласно письму Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 г. [№ 01/1350-12-32](#) данные санитарные правила действуют на территории РФ до вступления в силу соответствующих технических регламентов.

Мероприятия	Объекты контроля	Примечания
Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Условия транспортировки продуктов и готовых блюд	Наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке
	Сопроводительная документация на продукты и готовые блюда	Товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании
	Качество поступающей продукции	Соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствие упаковки и маркировки товара действующим требованиям;

		органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки
Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Исправность холодильного оборудования. 2. Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов. 3. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции. 4. Соблюдение правил товарного соседства. 5. Отсутствие видимых признаков порчи продукции 	
Контроль на этапе технологического процесса	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции. 2. Соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения. 3. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары. 4. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования. 	

	5. Ассортимент и объем производимой продукции	
Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдение правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопаток, ложек и т. д.). 2. Маркировки инвентаря и разделочных досок. 3. Сроки приготовления и реализации готовых блюд. 4. Масса нетто одной порции. 5. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов 	
Контроль уборки помещений пищеблока	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. 2. Санитарная обработка технологического оборудования. 3. Обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств 	Проводится по мере его загрязнения и по окончании работы