

ПРИНЯТО

Решением общего собрания

работников ГБДОУ НАО

«Детский сад п. Хорей-Вер»

Протокол № 8 от 30.12.2021.

Председатель СМК _____ Е.Э.Хатанзейская

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ НАО «Детский сад

п. Хорей-Вер» _____ А.И.Чупрова

Приказ № 45-о от 10.01.2022.

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения

Ненецкого автономного округа «Детский сад п. Хорей-Вер»

СОДЕРЖАНИЕ:

Раздел 1.

- 1.1. Паспорт юридического лица (краткая характеристика объекта)
- 1.2. Общие положения.
- 1.3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

Раздел 2. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания воспитанников.

- 2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
- 2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, и обязательному психиатрическому освидетельствованию.
 - 2.2.1. Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров.
- 2.3. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды, и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
 - 2.3.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории и санитарно-техническому состоянию помещений.
 - 2.3.2. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.).
 - 2.3.3. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников.
 - 2.3.4. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах её изготовления.
 - 2.3.5. Контроль охраны окружающей среды.
 - 2.3.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19.

Раздел 3. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

- 3.1. Общие положения.
- 3.2. Анализ рисков.
- 3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ).
- 3.4. Разработка системы мониторинга ККТ.
- 3.5. Разработка корректирующих действий.
- 3.6. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
- 3.7. Система мониторинга.
- 3.8. Перечень возможных аварийных ситуаций.
- 3.9. Документация программы ХАССП.

3.10. Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления производственного контроля и контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Раздел 4. Заключение.

Приложения:

Приложение № 1 Перечень нормативных и регламентирующих актов.

Приложение № 2 Журнал санитарного обхода территории.

Приложение № 3 Журнал административно-общественного контроля.

Приложение № 4 Журнал санитарного состояния служебных помещений.

Приложение № 5 Журнал санитарного состояния групповых помещений.

Приложение № 6 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Приложение № 7 План-схемы пищеблока.

Приложение № 8 ПЛАН внедрения принципов ХАССП.

РАЗДЕЛ 1.

1.1. Паспорт юридического лица (краткая характеристика объекта)

Полное наименование: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Ненецкого автономного округа «Детский сад п. Хорей-Вер» (Далее – Учреждение)

Сокращенное наименование: ГБДОУ НАО «Детский сад п. Хорей-Вер»

Место нахождения (юридический адрес): 166746, НАО, п.Хорей-Вер, ул.Аэропортовская,11

Фактический адрес и место хранения документов: 166746, НАО, п. Хорей-Вер, ул. Центральная,27, телефон: 8(818-53)244-87

Адрес ведения образовательной деятельности: 166746, НАО, п.Хорей-Вер, ул. Центральная, д.18А (помещение начальной школы)

Информационный сайт: horeyversad edu – nao.ru

Электронный адрес: X-Vdetsad@ yandex.ru .

Тип: дошкольное образовательное учреждение

Вид деятельности: Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми

Организационно-правовая форма: государственное бюджетное учреждение

Режим работы: функционирует в режиме полного дня (10,5-часового пребывания), с 08.00 до 18.30 часов, в режиме 5-дневной рабочей недели.

Руководитель организации: заведующий Чупрова Алла Ивановна

Учреждение является юридическим лицом, имеет самостоятельный баланс, печать, штамп и бланки со своим наименованием, открывает лицевые счета в органах казначейства.

Функции и полномочия Учредителя: по отношению к ДОУ от имени Администрации НАО осуществляет Департамент образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа.

Наличие и реквизиты документов ДОУ:

- Устав детского сада;
- Лицензия № 8 на право ведения образовательной деятельности от 16.03.2015 года серия 83Л01 № 0000011, выдана Департаментом образования, культуры и спорта НАО, бессрочно.

1.2. Общие положения.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г №16 утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других

объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID19)», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с действующими изменениями, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и иными актами согласно **Приложению № 1 – «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».**

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ненецкого автономного округа «Детский сад п. Хорей-Вер» (далее-Программа) устанавливает требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек, включая производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции 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:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Итоговый документ
Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	Нормативная Документация, Журналы № 24, 25
Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - ведение учета и отчетности за осуществлением производственного контроля; - контроль за наличием сертификатов и документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль температурного режима холодильного оборудования и складских помещений; - контроль охраны окружающей среды; - контроль организации питания; - контроль бракеража скоропортящихся продуктов; - контроль за состоянием теплоснабжения, водоснабжения, канализации. 	Журналы контроля № 2,3,4,5 Наличие сертификатов. Журналы № 6, 7 Журналы № 8, 9, 10 Журнал № 3
Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - составление расписания НОД; - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Листы оперативного контроля
Медработник	<ul style="list-style-type: none"> - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - организация лабораторных исследований; - контроль соблюдения личной гигиены, медицинских осмотров и обучения работников; - осмотр сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - контроль за проведением дезинфекции, кварцевания и обеззараживания помещений в период инфекционных заболеваний; - ведение учета и отчетности по производственному контролю; - контроль организации питания и качественного приготовления пищи; - отслеживание витаминизации блюд 	Журналы №17 Протокола. Журналы № 15, 16 Журнал № 19 Журналы № 8,9

РАЗДЕЛ 2.

Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания воспитанников.

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

Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля	Основание	Результат
Микроклимат	Температура воздуха	1 раз в три года	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.364820, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в 3 года и при наличии жалоб.	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016 СанПиН 2.2.1/2.1.1.12 7 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3	Протокол
Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2-4 пробы из песочницы	СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.4.3648020	Протокол
Контроль санитарного фона	Смывы на микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в три года	Игровые уголки, спальни, туалетные комнаты	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Третьи блюда (1 проба)		
Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных; цехах (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, и обязательному психиатрическому освидетельствованию.

Должность	Кол-во работников	Периодичность		
		Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Воспитатель	8	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Помощник воспитателя	4	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Повар	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Уборщик территории (дворник)	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Рабочий по КОЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Водитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
Ночной сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ ** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями ***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям				

С 01.04.2021 вступил в силу Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277).

2.2.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических осмотров.

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности, подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет антропометрии, индекс массы тела.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники с 40 лет
Осмотр врача гинеколога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Женщины
Мамография	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Женщины старше 40 лет
Кровь на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники

2.3. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды, и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Объект контроля	Кратность контроля/ выход документа	Ответственный
2.3.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории и санитарно-техническому состоянию помещений		
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	Ежедневно/ - журнал санитарного обхода территории (Приложение № 2); - журнал административно-общественного контроля (Приложение № 3)	Заведующий хозяйством, уборщик территории (дворник)
Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	Ежедневно/ - журнал санитарного обхода территории (Приложение № 2); - журнал административно-общественного контроля (Приложение № 3)	Заведующий хозяйством, уборщик территории (дворник)
Температура воздуха, влажность и кратность проветривания в групповых помещениях	Ежедневно - визуально : - соблюдение графика проветривания; - температурный режим/ Не фиксируется	Воспитатели групп, медицинский работник
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах, состояние кровли, фасада здания, отмостки	1 раз в квартал и по мере поступления обращений от работников/ журнал административно-общественного контроля (Приложение № 3)	Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	- ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений – замена перегоревших ламп; - чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год); - замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (при проведении проверки надзорным органом)/ протокол.	Заведующий хозяйством, Технический персонал. Надзорный орган
Соблюдение теплового режима Учреждения	- 1 раз в месяц контроль функционирования системы теплоснабжения; - промывка отопительной системы (июнь)/ Акт ; - проведение ревизии системы теплоснабжения в конце августа / Акт	Заведующий хозяйством
Состояние системы водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	Фиксация результата по факту неисправности/ журнал административно-общественного контроля (Приложение № 3)	Заведующий хозяйством

2.3.2. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.).		
Прачечная: - санитарное состояние; - состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	1 раз в месяц/ Журнал и Акт санитарного состояния служебных помещений (Приложение № 4); журнал административно-общественного контроля (Приложение № 3)	Заведующий хозяйством, медицинский работник
Музыкально-спортивный зал: - санитарное состояние; - исправность оборудования	1 раз в месяц/ Журнал и Акт санитарного состояния групповых помещений (Приложение № 5); журнал административно-общественного контроля (Приложение № 3)	Заведующий хозяйством, медицинский работник
Групповые помещения: - санитарное состояние групповых помещений; - состояние детской мебели; - состояние игрушек; - состояние постельного белья, полотенца и т.д.	1 раз в месяц/ Журнал и Акт санитарного состояния групповых помещений (Приложение № 5); Журнал административно-общественного контроля (Приложение № 3)	Заведующий хозяйством, медицинский работник
2.3.3. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников		
Осмотр воспитанников на педикулез и чесотку	1 раз в неделю/ журнал осмотра на педикулез и чесотку (Приложение № 17)	Медицинский работник
Организация и проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий при карантине	По факту/Журнал осмотра контактных детей при карантине (Приложение № 23)	Медицинский работник
Туберкулино-диагностика	По факту. / Медицинская карта воспитанника. Прививочный сертификат 0/63	Медицинский работник
Вакцинация	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок / Медицинская карта воспитанника. Прививочный сертификат 0/63	Медицинский работник
Полиомиелит	По факту. / Медицинская карта воспитанника. Прививочный сертификат 0/63	Медицинский работник
2.3.4. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах её изготовления.		
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: - качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	Каждая партия/ Приложения № 11, 12	Заведующий хозяйством

- Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; - сроки и условия хранения пищевой продукции; - время смены кипяченной воды; - температура и влажность на складе; - температура холодильного оборудования	Ежедневно Журнал № 10 Журналы № 6,7	Заведующий хозяйством, медицинский работник
Приготовление пищевой продукции: - соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; - поточность технологических процессов; - температура готовности блюд	Технологические карты, Каждый технологический цикл Журнал № 9	Медицинский работник
- Обработка посуды и инвентаря; - содержание действующих дезинфицирующих средств в рабочих растворах; - обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медицинский работник
- Витаминизация готовых блюд (третье блюдо); - использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, и др.)	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи/ Журнал (Приложение № 7)	Медицинский работник
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно/ Накопительная ведомость	Заведующий хозяйством
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневно/ Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 10)	Заведующий хозяйством
Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Повар, медицинский работник
Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	Ежедневно/ Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 9)	Повар, медицинский работник
2.3.5. Контроль охраны окружающей среды		
Дезинфекция	По необходимости/ Договор и Акт выполненных работ	Заведующий хозяйством

Дезинсекция, дератизация	По необходимости/ Договор и Акт выполненных работ	Заведующий хозяйством
Обращение с ТКО	По необходимости/ Договор и Акт выполненных работ	Заведующий хозяйством
2.3.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)		
Выдача и смена СИЗ	По графику	Заведующий хозяйством
Инструктаж персонала	По мере необходимости/ Журналы инструктажа	Заведующий, заведующий хозяйством
Утренний фильтр (термометрия)	Ежедневно/ Журнал № 22	Медицинский работник, воспитатели
Дезинфекция и уборка групповых помещений	По графику/ Журнал № 19	Помощник воспитателя
Дезинфекция и уборка лестниц, дверей, перил	По графику/ Журнал № 19	Уборщик служебных помещений
Проветривание групповых помещений	По графику/ Журнал № 21	Помощник воспитателя
Проветривание коридоров	По графику/ Журнал № 21	Уборщик служебных помещений
Дезинфекция и уборка пищеблока	По графику/ Журнал № 19	Кухонный рабочий
Кварцевание/ обеззараживание групповых помещений	По графику/ Журнал № 20	Помощник воспитателя
Кварцевание музыкально-спортивного зала, кабинетов специалистов	По графику/ Журнал № 20	Специалист
Смена постельного белья и полотенца	По графику	Помощник воспитателя
Дезинфекция посуды	После приема пищи	Помощник воспитателя
Обработка игрушек	2 раза в день	Воспитатель
Обработка поверхностей	По графику	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий
Обработка рук антисептиком	Постоянно	Заведующий хозяйством
Выявление работников и воспитанников с признаками заболевания	Постоянно	Медицинский работник

Раздел 3.

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

3.1. Общие положения.

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ненецкого автономного округа «Детский сад п. Хорей-Вер» устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами (**Приложение № 1**).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Определения

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- **Система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- **Группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- **Опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- **Опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.
- **Риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- **Допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.
- **Недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- **Безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.
- **Анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

- **Предупреждающее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **Корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **Управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- **Критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- **Применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- **Применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- **Предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- **Мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
- **Система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- **Проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- **Внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3.2. Анализ рисков.

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- воздух;
- вода;
- земля;
- растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;
- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

Физические опасности:

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

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
- хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

- помещение и оборудование пищеблока;
- производственный процесс приготовления продукции;
- реализация готовой продукции;
- персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Анализ рисков проводится, 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, 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.

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают:

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:
 - практически равна нулю,
 - незначительная,
 - значительная и высокая.
2. Критерии тяжести последствий
 - легкое,
 - средней тяжести,
 - тяжелое,
 - критическое.

Таблица анализа рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

Формирование ассортимента по перечню продукции	Биологическое: - эпидемиологические опасности	Анализ выполнения утвержденного меню. Соблюдения графика приема пищи, реализация готового питания не более 1 часа.	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается. Задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
--	---	--	--	---

		Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ/ Договор с поставщиками продуктов питания		
Поступление продуктов на склад	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загрязнение патогенными м/о; - нарушение целостности упаковки; - нарушение условий транспортировки: - поставка продукции не в таре производителя. <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с/х пестициды. <p>Физическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -грызуны, жучки, примеси. 	Входной контроль. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов. <i>(Договор с поставщиком; Приложения № 11, 12)</i>	При выполнении входного контроля степень риска незначительна	ККТ на входящем контроле поступающего сырья
Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); - рост патогенных м/о; - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.; - при последствиях аварийной ситуации. <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загрязнение дезинфектантом ; - моющим средством 	<ul style="list-style-type: none"> - Правильное хранение (товарное соседство) <i>(инструкция)</i> Контроль за микроклиматом кладовой <i>(журнал температурного режима и влажности в кладовой)</i> - Исправная работа холодильного оборудования <i>(журнал);</i> - Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников <i>(журнал размораживания холодильников)</i> - Дератизация <i>(договор с обслуживающей организацией);</i> - Проведение генеральных уборок кладовой 	Степень риска высокая. <i>Журналы № 6, 7, 10, 18;</i>	ККТ - хранение продуктов на складе

		<i>(график уборки, инструкция);</i> - Соблюдение личной гигиены <i>(инструкция)</i>		
Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: - сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: - загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин <i>(инструкция)</i> Санитарное содержание помещения пищеблока <i>(инструкция)</i>	Степень риска незначительная	ККТ не устанавливается
Кулинарная обработка	Биологическая: - загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост. Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение технологии приготовления <i>(технологические карты)</i> Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования <i>(договор с обслуживающей организацией)</i> Соблюдение поточности производства <i>(схема поточности)</i> Соблюдение личной гигиены <i>(инструкция)</i>	Степень риска высокая.	ККТ - кулинарная обработка
Реализация (раздача)	Биологическая: - при нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд <i>(методика органолептической оценки)</i> Органолептическая оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска незначительная	ККТ - раздача
Прием пищи детьми	Биологическое: - загрязнение.	Соблюдение правил транспортировки до групп. Соблюдение личной гигиены	Степень риска незначительная	ККТ-прием пищи

		<p>помощника воспитателя. Соблюдение правил мытья посуды (инструкция), уборки мест приема пищи (инструкция)</p>		
--	--	---	--	--

3.3. Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

ККТ техно- логи- ческой операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответ- ствен- ный	Докумен- тация
Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	<ul style="list-style-type: none"> - ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство⁴ - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах. - сроки годности и даты изготовления. 	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> - Товарно - транспортные накладные. - Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - Температура и влажность; - чистота оборудования и помещения; - содержание склада; - исправность холодильного оборудования 	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима кладовой
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса 	Повар	<ul style="list-style-type: none"> Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. технологическ ие карты

Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
------------------------------	--	--	----------------------	------------------------------------

3.4. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

3.5. разработка корректирующих действий

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

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

Корректирующие действия составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

Планируемые корректирующие действия заносятся в **рабочие листы ХАССП**.

3.6. 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 должна включать в себя:
 - анализ зарегистрированных 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 организации.

3.7. Система мониторинга

<i>Технологическая операция</i>	<i>Мероприятие мониторинга</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Контрольный документ</i>
Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
	Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
	Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала. Личные мед. книжки работников.
	Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета дезинфекции и дератизации
Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

3.8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ненецкому автономному округу

1. Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, любая вирусная инфекция, в том числе новая коронавирусная инфекция COVID-19).
2. Отключение электроснабжения на срок более 4 часов.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Непредвиденные ЧС: пожар, смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения.
5. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Возникновение эпидемии, инфекционного заболевания	Более 30% заболевших по Учреждению, или более 20% заболевших воспитанников по возрастной группе	1. Администрацию ДОКС 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по НАО	1. Введение карантина – Приказом руководителя. 2. Реализация мероприятий по профилактике заболеваний
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию ДОКС 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по НАО	Временная остановка работы
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии более 4 часов	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию ДОКС. 2. Органы местного самоуправления, 3. Роспотребнадзор по НАО	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию ДОКС. 2. Органы местного самоуправления, 3. Роспотребнадзор по НАО	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 3. Провести мероприятия по ремонту. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов.
Непредвиденные ЧС: пожар, смерчи,	1. Температурный режим ниже нормы.	1. Администрацию ДОКС. 2. Органы местного самоуправления,	Временная остановка работы

ураганы, наводнения, обвалы, обрушения	2.Размораживание системы отопления. 3. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 4.Пищевые отравления. 5. Вспышка острых кишечных заболеваний	3. Роспотребнадзор по	
--	--	-----------------------	--

Информация в:

Управление Роспотребнадзора по НАО, ул. Авиаторов, д. 7
тел 4-21-58, 4-68-87, факс 4-21-58

3.9. 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 программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП (**смотри приложение № 9**);
- **информацию о производстве (План-схемы пищеблока в Приложении № 7);**
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков, выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

3.10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля **Приложение № 8.**

Раздел 4. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения заведующим Учреждения и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы. Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1

«Перечень нормативно-правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации производственного контроля»

<i>Наименование нормативного документа</i>	<i>Реквизиты документа</i>
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (ст.2, 3; 8-11, 29,31,33-36)	№ 52-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2020 года)
Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»	№ 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл.1,2,3)	СП 2.4.3648-20
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СП 3.1/2.4.3598-20
Постановление «О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) действие Санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20»	02.12.2020 года № 39

Перечень нормативно - правовых актов, межгосударственных стандартов и технических условий, регламентирующих организацию питания

<i>Наименование нормативного документа</i>	<i>Реквизиты документа</i>
Федеральный закон «О техническом регулировании» (в части статей: 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,39, 40) с изменениями на 22 декабря 2020 г.	№ 184 -ФЗ от 27 декабря 2002 г (с изменениями на 22 декабря 2016 года)
Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» (в части гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г (с изменениями на 22 декабря 2014 года)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г (с изменениями на 13 июля 2020 года)
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078- 01)
СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года)
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору	Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой)	ГОСТ 32573-2013
ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32856-2014
ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 32896-2014
ГОСТ Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 32920-2014
ГОСТ Сахар белый. Технические условия (с поправкой)	ГОСТ 33222-2015
ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия	ГОСТ 3343-2017
ГОСТ (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия	ГОСТ 33499-2015
ГОСТ Капуста цветная свежая. Технические условия	ГОСТ 33952-2016
ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия	ГОСТ 34112-2017
ГОСТ Лук свежий зеленый. Технические условия	ГОСТ 34214-2017

ГОСТ Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия	ГОСТ 34220-2017
ГОСТ Томаты свежие. Технические условия	ГОСТ 34298-2017
ГОСТ Плоды цитрусовых культур. Технические условия	ГОСТ 34307-2017
ГОСТ Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	ГОСТ 34314-2017
ГОСТ Филе рыбы мороженое. Технические условия	ГОСТ 3948-2016
ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия	ГОСТ 572-2016
ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)	ГОСТ 5784-60
ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6002-69
ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)	ГОСТ 6201-68
ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 6292-93
ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 6882-88
ГОСТ Крупа манная. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 7022-2019
РСТ РСФСР Репа столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 743-88
РСТ РСФСР Брюква столовая свежая. Технические условия	РСТ РСФСР 745-88
ГОСТ Фасоль продовольственная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой)	ГОСТ 7758-75
ГОСТ Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ 7975-2013
ГОСТ Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 815-2019
ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 908-2004
ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия	ГОСТ Р 51603-2000
ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	ГОСТ Р 51809-2001
ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия (с Поправками)	ГОСТ Р 52686-2006
ГОСТ Р Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 53876-2010
ГОСТ Р Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54366-2011
ГОСТ Р 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ Р 54681-2011
ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия	ГОСТ Р 54731-2011

ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)	ГОСТ Р 55290-2012
ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия	ГОСТ Р 55909-2013
ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия	ГОСТ 7176-2017
ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой)	ГОСТ 33932-2016
ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия	ГОСТ 34212-2017
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (в части статей 1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011 (с изменениями на 28 апреля 2017 года)
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (в части статей 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 68 (в части статей 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС № 040/2016

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих доступность, создание безопасных условий труда, воспитания и обучения, охрану жизни и здоровья во время производственных процессов, в здании, помещениях и на территории ОУ

Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231)	№ 197 – ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.12.2020 № 477-ФЗ
Федеральный закон «О внесении изменений в ст.185.1 ТК	№ 261-ФЗ от 31.07.2020
Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49)	№ 323-ФЗ от 21.11. 2011
Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17)	№ 426 – ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 08.12. 2020
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6)	СанПиН 1.2.3685-21
СанПиН «К содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям при эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (ст. 1, 2)	СанПиН 2.1.3684-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (ст. 3-4)	СП 3.5. 1378-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (ст. 2,3, 5-8)	СП 2.2.3670-20
СП «Профилактика иерсиниоза» (ст. 2,3,6,7- 9)	СП 3.1.7.2615-10
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (2-8,10-11,13-18)	СП 3.1./3.2.3146-13
СП «Профилактика дифтерии» (1-13)	СП 3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (2-3,5-8,10)	СП 3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» (2,5-10)	СП 3.1.3.2352-08 (с изменениями на 20 декабря 2013 года)
СП «Профилактика коклюша» (2,3,6-8, 10)	СП 3.1.2.3162-14
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (3)	СП 3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», (2- 4,8)	СП 3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты (3,8,9)	СП 3.1.5.2826-10 (с изменениями на 21 июля 2016 года)
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.2-6, 8)	СП 3.2.3110-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (2-8,10)	СП 3.1.1.3108-13 (с изменениями на 5 декабря 2017 года)
СП «Профилактика сальмонеллеза» (2,4, 6-8)	СП 3.1.7.2616-10 (с изменениями на 21 января 2011 года)
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (1-9,11-13)	СП 3.1.2.3117-13
СП «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» (3-5)	СП 3.1.958-99
СП «Профилактика вирусного гепатита А» (ст.2)	СП 3.1.7.2825-10
СП «Профилактика менингококковой инфекции» (2-3,5-6,8)	СП 3.1.2.2512-09
СП «Профилактика легионеллёза» (ст.1-11)	СП 3.1.2.2626-10
СП «Профилактика столбняка» (1-8,12)	СП 3.1.2.3113-13
СП «Профилактика туберкулёза» О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60 и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13	СП 3.1.2.3114-13 Постановление от 14.09.2020 № 26

СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» Вступает в действие с 01.09.2021
СП «Профилактика (неполио)энтеровирусной инфекции» 2-4, 6,8)	СП 3.1.2950-11
СП «Профилактика полиомиелита» (2-6,8,9,16)	СП 3.1.2951-11 (утрачивает силу с 01.09.2021) в связи с изданием постановления № 4 от 28.01.2021
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (ст.2-3,5-6,8)	СП 3.1.2952-11
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (ст. 2-4)	СП 3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (ст.4,5)	СП 3.3.2367-08
СП, СНИП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения»	СП 31.13330.2012 СНИП 2.0402-84
СП, СНИП «Канализация. Наружные сети»	СП 32.13330.2018 СНИП 2.04.05-85
СП, СНИП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»	СП 59.13330.2016 СНИП 35-012001
СП, СНИП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2016 СНИП 41-01-2003
ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012, утверждены решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32
ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности»	ТР ТС 017/2011 от 09.12.2011 № 876 с изменениями на 09 августа 2016 года
ТР ТС «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011, утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798 с изменениями на 17 марта 2017 ЕЭК
ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно-письменных принадлежностей)	ТР ТС от 23.09.2011 (редакция от 19.12.2017)
ТР ТС «О безопасности товаров бытовой химии»	ТР 201/00/ТС
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309
Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере труда, занятости и социальной защиты населения, а также оказания им при этом необходимой помощи»	Министерство труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н
Приказ « Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при	Минздравсоцразвития РФ и Министерство труда и

выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	социальной защиты РФ №988н/1420н от 31.12.2020
Приказ «Об утверждении Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021 с 01.04.2021 вступает в действие
Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Министерство здравоохранения Российской Федерации № 229 от 29.06.2000
Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Министерство здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 № 125 н (с изменениями на 9 декабря 2020 года) В настоящий документ вносятся изменения на основании приказа Минздрава России от 03.02.2021 N 47н с 20 февраля 2021 года

Данный перечень нормативно-правовых актов, санитарных правил, межгосударственных стандартов и технических условий/регламентов не является исчерпывающим и актуален на момент разработки документа.

Приложение № 2
«Журнал санитарного обхода территории»

№	Дата	Ф.И.О. ответственного	Время обхода	Цель обхода	Результат обхода

Приложение № 3
«Журнал административно-общественного контроля»

№	Дата	Ф.И.О. проверяющего	Выявленные недостатки	Срок исполнения	Отметка об исполнении

Приложение № 4
«Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовых»

№	Дата	Ф.И.О., должность проверяющего	Проверяемое помещение	Выявленные недостатки	Срок исполнения	Отметка об исполнении

Приложение № 9.1.

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

Система оценки бракеража готовой продукции:

5 - Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4 - Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3 - Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2 - Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1 - Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

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

Приложение № 10

«Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»

<i>Дата и час поступления сырья и пищевых продуктов</i>	<i>Наименование пищевых продуктов</i>	<i>Количество пищевых продуктов (в кг; шт.; литрах)</i>	<i>№ товарно-транспортной накладной</i>	<i>Условия хранения и конечный срок реализации</i>	<i>Дата и час фактической реализации</i>	<i>Подпись ответственного</i>	<i>Примечание</i>

Приложение 10/1

«Журнал проведения систематических обследований подкарантинного объекта»

<i>Дата обследования</i>	<i>ФИО/должность, проводившего обследование</i>	<i>Подкарантинный объект</i>	<i>Количество (кг, шт.)</i>	<i>Метод проведения обследования</i>	<i>Результат проведения обследования</i>

Приложение № 10/2

«Журнал проведения систематических обследований используемого складского помещения (подкарантинного объекта)»

<i>Дата обследования</i>	<i>Объект</i>	<i>ФИО, должность лица проводившего обследование</i>	<i>Адрес местоположения</i>	<i>Площадь (кв/м) объекта</i>	<i>Метод проведения обследования (отбор проб, визуальный)</i>	<i>Результат обследования</i>	<i>Дата обращения в Россельхознадзор при обнаружении карантинного объекта</i>	<i>Дата разработки плана мероприятий по борьбе с выявленным карантинным объектом</i>

Приложение № 11

«Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей».

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Приложение № 12

«Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ДОУ»

1. Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории, телятина;
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка);
- мясо кролика,
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

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

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

4. Молоко и молочные продукты:

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

- сливки (10% жирности); мороженое (молочное, сливочное).
5. Пищевые жиры:
- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
 - растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; маргарин ограниченно для выпечки.
6. Кондитерские изделия:
- зефир, пастила, мармелад;
 - шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
 - галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
 - пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема); джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.
7. Овощи:
- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
 - овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.
8. Фрукты:
- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
 - цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
 - тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости; сухофрукты.
9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.
10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.
11. Соки и напитки:
- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
 - напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
 - витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок; кофе (суррогатный), какао, чай.
12. Консервы:
- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
 - лосось, сайра (для приготовления супов);
 - компоты, фрукты дольками;
 - баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
 - зеленый горошек, кукуруза сахарная, фасоль стручковая консервированная;
 - томаты и огурцы соленые.
13. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.
14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение № 13

«Периодичность проведения уборки, мойки, кварцевания, дезинфекции, дератизации и дезинфекции помещений, оборудования в процессе приготовления пищевой продукции».

<i>Наименование мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>
Уборка, мойка, кварцевание (длительность не менее 15 минут), текущая дезинфекция производственных помещений, радиаторов, подоконников и оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	Ежедневно, в конце каждой смены. Итого: 2 раза в день
Мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти	1 раз в неделю
Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями	По необходимости по заявкам.

Приложение № 14

«График генеральной уборки пищеблока»

<i>Дни недели</i>	<i>Объект уборки</i>
Понедельник	Стеллажи, окна, двери
Вторник	Цех готовой продукции
Среда	Цех сырой продукции
Четверг	Плиты, духовки
Пятница	Стены, осветительные приборы

Приложение № 15

«Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока»

№	Ф.И.О. работника	должность	Месяц/дни:													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
1.		Повар														
2.		Завхоз														
3.		Раб.кухни														

Приложение № 16

«Гигиенический журнал сотрудников»

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

Приложение № 17**«Журнал осмотров детей на педикулез и чесотку»**

<i>Дата осмотра</i>	<i>Группа</i>	<i>Количество осмотренных детей (ФИО)</i>	<i>Педикулез</i>	<i>Чесотка</i>	<i>Проведенные мероприятия по выявлению</i>
00.00.00.	младшая	Иванов Ваня	---	---	Не выявлено
00.00.00.	средняя	Иванова Оля	+	---	Обнаружены живые особи, гниды. Рекомендованы лечебные мероприятия. Отстранена до излечения.

Приложение № 18**«Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников»**

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

Приложение № 19**«Журнал контроля кварцевания и обеззараживания помещений в целях предупреждения распространения инфекционных заболеваний и коронавирусной инфекции COVID-19.»**

<i>Дата</i>	<i>Время кварцевания, обеззараживания</i>	<i>Наименование помещения</i>	<i>Площадь помещения (кв/м)</i>	<i>Ф.И.О. лица, ответственного за кварцевание</i>	<i>Подпись</i>

Приложение № 20**«Уборка и дезинфекция помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)»**

<i>Дата уборки</i>	<i>Время уборки</i>	<i>Вид уборки (помещение, объект, способ уборки)</i>	<i>Наименование дезсредства</i>	<i>Ф.И.О. лица, проводившего уборку</i>	<i>Подпись</i>

Приложение № 26

«Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля с применением принципов ХАССП»

- Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 10)
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложение № 9)
- Журнал витаминизации блюд (Приложение № 8)
- Акт результатов медицинских осмотров работников
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение № 15)
- Гигиенический журнал сотрудников (Приложение № 16)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение № 2)
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание торгово-технологического оборудования)
- Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение № 6)
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение № 7)
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение № 4)
- Журнал регистрации результатов производственного контроля по принципам ХАССП (Приложение № 25)
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение № 24)
- Форма перечня регистрационно-учетной документации.