

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад общеразвивающего вида №13



УТВЕРЖДЕНА

*Л.И.Шостак* Л.И.Шостак

приказ МБДОУ д/с ОБ №13

№114 от 20.08.2021

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада общеразвивающего вида №13 (МБДОУ д/с ОБ №13),  
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-  
эпидемиологических требований и проведением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг  
при организации питания детей

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 13
Юридический адрес:	352026, Краснодарский край, Кушевский район, п.Комсомольский, ул.Центральная, 14
Фактический адрес:	352026, Краснодарский край, Кушевский район, п.Комсомольский, ул.Центральная, 14
Количество работников	12 человек
Количество обучающихся	37 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 607525 23 АИ от 11.05.2011 года
ОГРН	102230424311
ИНН	2340012871
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№05273 от 08.02.2013 года

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

**Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 2.** Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой

продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

**Принцип 7.** Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

**Принцип 8.** Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

**Принцип 9.** Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**Принцип 10.** Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 11.** Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 12.** Прослеживаемость пищевой продукции.

**Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:**

**1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного

контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

#### **Приложения к Разделу № 1:**

##### ***Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»***

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;

СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;

СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;

СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;

СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;

СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

Приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 3

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28.

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Шостак Людмила Ивановна	Заведующий	№114 от 20.08.2021 г.
2.	Поликарпова Наталья Валерьевна	Старшая Мед/сестра	№114 от 20.08.2021 г.
3.	Сиряк Надежда Николаевна	Заведующий хозяйством	№114 от 20.08.2021 г.

**Приложения к Разделу № 2:**

**Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида №13  
(МБДОУ д/с ОВ №13)

**П Р И К А З**

от «20» августа 2021 г.

№ 144

**О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

В соответствии с требованиями Закона от 30 марта 1999 г. № 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», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 года,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ д/с ОВ №13 старшую медицинскую сестру Поликарпову Наталью Валерьевну.
2. Утвердить Положение о производственном контроле.
3. Утвердить Должностную инструкцию ответственного за организацию производственного контроля.
4. Назначить ответственными за проведение мероприятий по программе производственного контроля:  
-старшую мед/сестру Поликарпову Наталью Валерьевну;  
-заведующего хозяйством Сиряк Надежду Николаевну.
5. Работникам, ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в своей повседневной работе руководствоваться программой производственного контроля, утвержденным Положением о

производственном контроле и Должностной инструкцией.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с ОВ №13 \_\_\_\_\_ Л.И.Шостак

С приказом ознакомлены:

*Приложение № 3 «Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»*

### **ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

ответственного за осуществление производственного контроля в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду общеразвивающего вида №13 (МБДОУ д/с ОВ №13)

#### **1. Введение**

1.1 Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Должностная инструкция устанавливает требования к работнику ответственному за осуществление производственного контроля в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду общеразвивающего вида №13 (МБДОУ д/с ОВ №13), далее ДОУ.

1.2 Наряду с настоящей инструкцией, работнику ответственному за осуществление производственного контроля следует также руководствоваться иными нормативными правовыми актами, (правилами, методическими указаниями, информационными письмами, предписаниями, приказами и т. д.) регламентирующими безопасность производства работ в ДОУ.

#### **2. Общие положения**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля и их соблюдением.

2.3. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, оборудование, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье,

полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

### **3. Должностные обязанности**

**3.1** Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг,
- прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

**3.2** Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязан:

- выполнять требования Программы производственного контроля,
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор,
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,
- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции,
- осуществлять гигиеническое обучение работников.

### **4. Ответственность**

**4.1.** Должностное лицо на которое возложены функции по осуществлению производственного контроля, за нарушение санитарного законодательства, несет дисциплинарную и административную ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

С инструкцией ознакомлен  
экземпляр для руководства получен на руки

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (Ф. И.О., дата)

- 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)**



## Принципы

-определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

-проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

### Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год,

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

### **Приложения к Разделу № 3:**

#### **Приложение № 4 «Перечень контрольных критических точек»**

##### **Перечень контрольных критических точек**

процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

1 **Приемка сырья** - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения: – Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.

- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.

При организации питания детей, учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использует перечень продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

2. **Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

3. **Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.**

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных

заведующим Учреждения 10-дневном меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

**4. Реализации готовой пищевой продукции** – снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы.

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток

**Приложение №5 «Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»**

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, машинист по стирке белья и ремонту спецодежды Повар, старшая мед/сестра	6	IV
Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Младший воспитатель, машинист по стирке белья и ремонту спецодежды Повар, старшая мед/сестра	6	III
Тепловое излучение	повар	1	-

**Приложение № 6 «Протоколы лабораторных исследований»**

**Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»**

*Анализ рисков по диаграмме:*

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического

опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора исходя из

четырёх возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.

2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора

исходя из четырёх возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность

реализации опасного фактора - тяжесть последствий.

**4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

Должность	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
Повар Завхоз Старшая медсестра Младший воспитатель	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
Заведующий Воспитатель Дворник	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не

Должность	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
				реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

*Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229*

*«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:*

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

*Приложения к Разделу № 4:*

*Приложение № 8 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»*

Должность	Количество человек	медицинский осмотр	Гигиеническая аттестация
1	2	3	4
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатели	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Старшая медицинская сестра	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
Повар	1	1 раз в год	1 раз в год
Младший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в год

**5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

### 5.1 Работа

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1.	Тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.12.2020

### 5.2.Деятельность

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	№05273 от 08.02.2013 года
2	Медицинская	№ФС-23-01-002684 от 06.11.2009 года

### *Приложения к Разделу № 5:*

#### *Приложение № 9 «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 рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

*Приложение № 10 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»*

**6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее 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

### Принципы:

-определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

-проведение контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;

-принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,

-принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

### 6.1 Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации <a href="https://fsa.gov.ru/">https://fsa.gov.ru/</a> , ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» <a href="https://mercurv.vetrfr.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument">https://mercurv.vetrfr.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument</a>
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов.



*Приложения к разделу № 6.1.:*

*Приложение № 11 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» - разделы 1-23 Блок-схемы 1-23*

«Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) – разделы 1-23 Блок-схемы 1-23»

*Блок-схема технологического процесса*



**Приложение №12 «Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов»**

Наименование показателей	Апельсины	Бананы	Яблоки
Внешний вид	Плоды свежие, чистые без механических повреждений.	В кисти не допускаются вырезанные плоды.	Плоды свежие, чистые без повреждений.
Запах и вкус	Свойственный свежим цитрусам, без постороннего запаха и привкуса.	Запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата.	Свойственный свежим яблокам, без постороннего привкуса и запаха.
Окраска	Окраска от светло-оранжевой до оранжевой.	Плоды с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры.	Окраска в зависимости от сорта яблок желтая, красная, зеленая.

**Органолептические показатели оценки качества свежих овощей.**

Наименование продуктов	Наименование показателей		
	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Огурцы свежие	Целые, однородные по размеру, без повреждений, без плодоножек	Зеленый, без пятен, ожогов, однородный	Вкус и запах свойственный огурцам, без постороннего привкуса и запаха.
Помидоры свежие	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичные для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности.	Плоды розовой и красной степени зрелости- плоды соответствующей окраски	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса.
Лук репчатый свежий	Луковицы вызревшие, здоровые, без повреждений, типичной для ботанического сорта формы и окраски,	Окраска в зависимости от сорта золотистый, белый, красный.	Свойственный данному ботаническому сорту без посторонних

	с сухими наружными чешуями и высушенной шейкой.		запаха и привкуса.
Морковь	без повреждений, чистая и сухая, прямая, твердая, гладкая и закругленная на конце.	Светло-оранжевый, оранжевый	Свойственный данному ботаническому сорту без посторонних запаха и привкуса.
Картофель	Плоды без наличия каких-либо повреждений и болезней, картофель чистый, сухой, твердый и упругий.	равномерный, без перепадов от темного к светлому.	Свойственный данному ботаническому сорту без посторонних запаха и привкуса.
Капуста (белокочанная)	упругая, плотная, не треснувшая. Листья должны быть нежными, не толстыми.	однородная со свежей зеленой окраской	Свойственный данному ботаническому сорту без посторонних запаха и привкуса.
Свекла (буряк)	Кожица свеклы должна быть ровной, без трещин, бородавок и других дефектов. Внутренность должна быть однородной, без пустот или уплотнений.	Цвет должен быть ровным, без каких-либо пятен	Свойственный данному ботаническому сорту без посторонних запаха и привкуса.
Перец болгарский	Плоды должны быть с плодоножкой, целыми, свежими и здоровыми. Без пятен, вмятин, трещин, дряблости и морщинистости.	Окраска плодов может быть от почти белого, светло-, темно-зеленого до темно-, ярко-, светло-красного, оранжевого и желтого.	Свойственный данному ботаническому сорту без посторонних запаха и привкуса.

#### Органолептические показатели оценки качества свежего мяса.

Характерный признак мяса	Наименование показателей			
	Внешний вид и цвет поверхности туши	Мышцы на разрезе	Консистенция	Запах
Свежее	Имеет корочку подсыхания бледно-	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна	На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся	Специфический, свойственный определенному виду мяса, без

	розового или бледно-красного цвета.	на фильтрованной бумаге, цвет свойственный данному виду мяса.	при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.	посторонних запахов.
Сомнительной свежести	Местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтрованной бумаге, слегка липкие е, темно-красного цвета.	На разрезе мясо менее плотное и менее упругое, образующая при надавливании ямка медленно в течение 1 минуты.	Слегка специфический
Не свежее	Сильно подсохшая, покрыта слизью серовато-коричневого цвета или плесенью	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтрованной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета.	На разрезе мясо дряблое, образующая при надавливании ямка не выравнивается.	Кислый

### Органолептические показатели оценки качества рыбы

Наименование	Наименование показателей		
	Внешний вид	Консистенция	Запах и вкус
Свежемороженая рыба	поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Рыба без наружных повреждений. После оттаивания рыба должна иметь плотное мясо, хорошо прилегающее к костям. Хорошо замороженная рыба при постукивании издает звонкий, ясный звук.	плотная.	после размораживания запах должен быть свойственным свежей рыбе, без посторонних запахов.

Слабосоленая рыба	поверхность блестящая, чистая, светлая без повреждений.	плотная, сочная и нежная.	запах свойственный данному типу рыбы, без посторонних запахов, вкус имеет наличие характерного, очень приятного пикантного вкуса созревшей рыбы и привкуса окислившегося жира.
-------------------	---	---------------------------	--

### Органолептические показатели оценки качества макаронных изделий

Наименование продукта	Наименование показателей		
	Внешний вид	Форма	Вкус и запах
Макаронные изделия	Имеют однотонный с кремовым или желтоватым оттенком цвет, соответствующий сорту муки, без следов непомеси. Цвет изделий с добавками соответственно изменяется. Поверхность - гладкая, допускается незначительная шероховатость для изделий 1-го сорта. Излом изделий стекловидный.	Форма должна соответствовать наименованию изделий.	Вкус и запах - свойственные макаронным изделиям, без привкуса горечи, затхлости, запаха плесени и других посторонних привкусов и запахов

### Органолептические показатели оценки качества круп

Наименование продукта	Наименование показателей		
	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Крупы	Однородная по размеру крупа, без посторонних	Цвет зависит от пигментов, находящихся в оболочках зерна, а	Вкус свойственный данному виду крупы, не допускается кислый, горький.

	примесей.	также технологии производства. Свежая крупа должна иметь типичный для нее цвет. Например, гречневая крупа обыкновенная должна быть кремового цвета с желтоватым или зеленоватым оттенками; быстро разваривающаяся — коричневого с разными оттенками; рис — белого с различными оттенками. В зависимости от условий и сроков хранения цвет крупы может изменяться. Так, пшено, шлифованное должно иметь желтый цвет, но при длительном хранении вследствие окисления пигментов может появиться сероватый оттенок.	Запах слабовыраженный, свойственный данному виду крупы, не затхлый, не плесневелый.
--	-----------	--	---

### Органолептические показатели оценки качества молочной продукции

Наименование показателя	Сметана	Творог
Консистенция и внешний вид	Однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира 20,0% допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью	Однородная, мягкая, пластичная
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Хорошо выраженный, приятный, кисломолочный

Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	Белый, равномерный по всей массе

**Органолептические показатели оценки качества напитков**

Наименование показателя	Чай	Кофейный напиток	Какао
Консистенция и внешний вид	ровный, однородный и скрученный	в виде порошка коричневого цвета, однородный по интенсивности	без примесей, вкраплений и тусклых оттенков; структура массы должна быть однородной
Вкус и запах	аромат нежный, вкус приятный с терпкостью	вкус и запах кофейных напитков должны соответствовать нормально обжаренным продуктам, использованным для приготовления смеси, без посторонних привкусов и запахов.	запах какао порошка должен соответствовать запаху, свойственному только какао бобам.
Цвет	коричнево-красный, однородный по всей массе	коричневого цвета разных оттенков	от темно — коричневого до светло — коричневого, без примесей, вкраплений и тусклых оттенков

### Органолептические показатели оценки качества сухофруктов

Наименование показателя	Сухофрукты
Консистенция и внешний вид	Целые плоды или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), дольки плодов. Сушеные фрукты должны быть эластичными, неломкими, не слипаться при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии.
Вкус и запах	свойственные фруктам данного вида, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	свойственный цвету сырья, из которого были изготовлены сушеные фрукты

### Приложение № 13 «Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

Дата, час поступления пищевой продукции	Наименование	Поставщик	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Кол-во поступившего продукта(кг, литр, шт.)	Номер документа подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего пищевого продукта	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

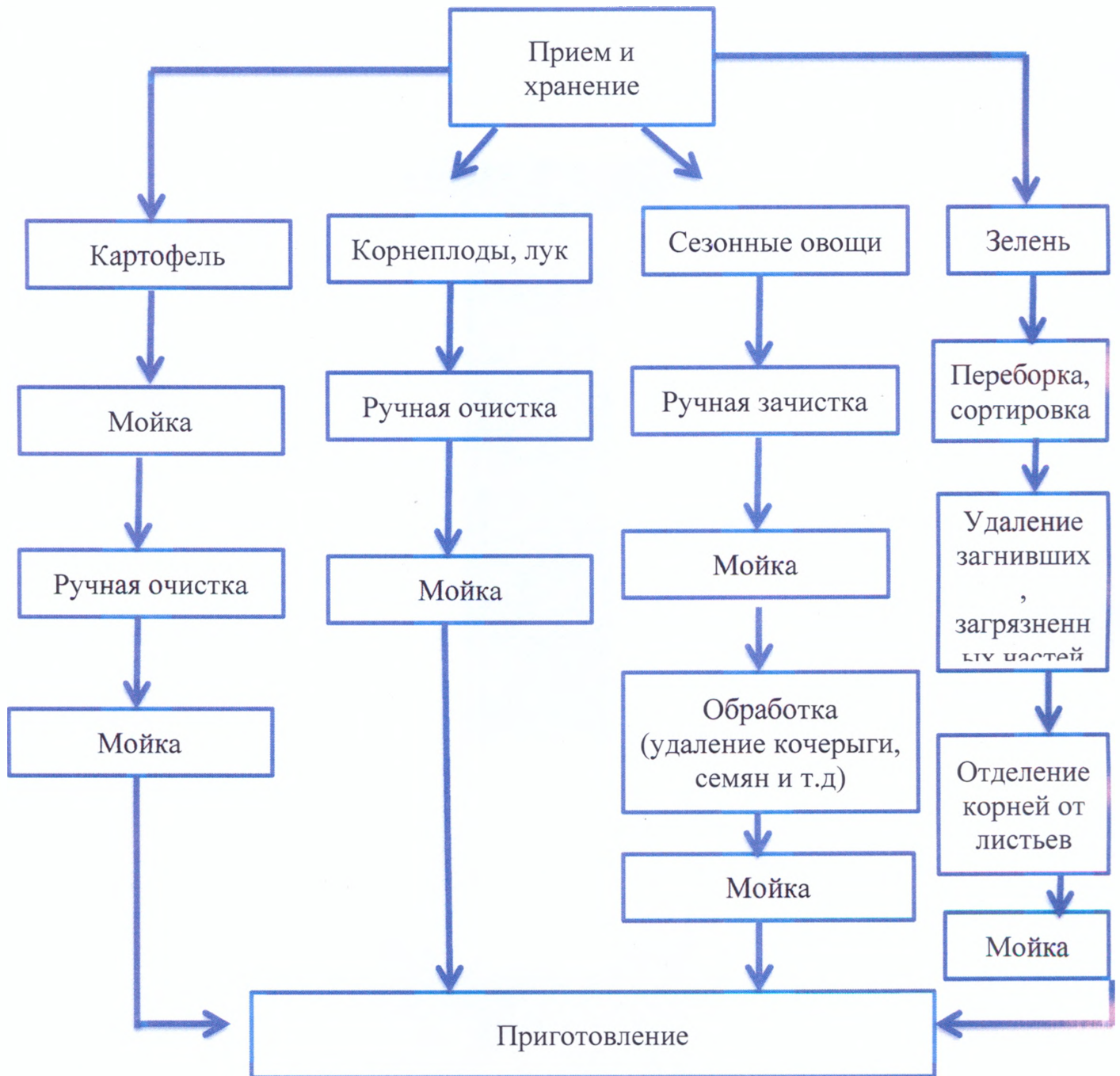
### 6.2 Производственный контроль на этапах технологического процесса

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты в производственных помещениях
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – приложение № 14

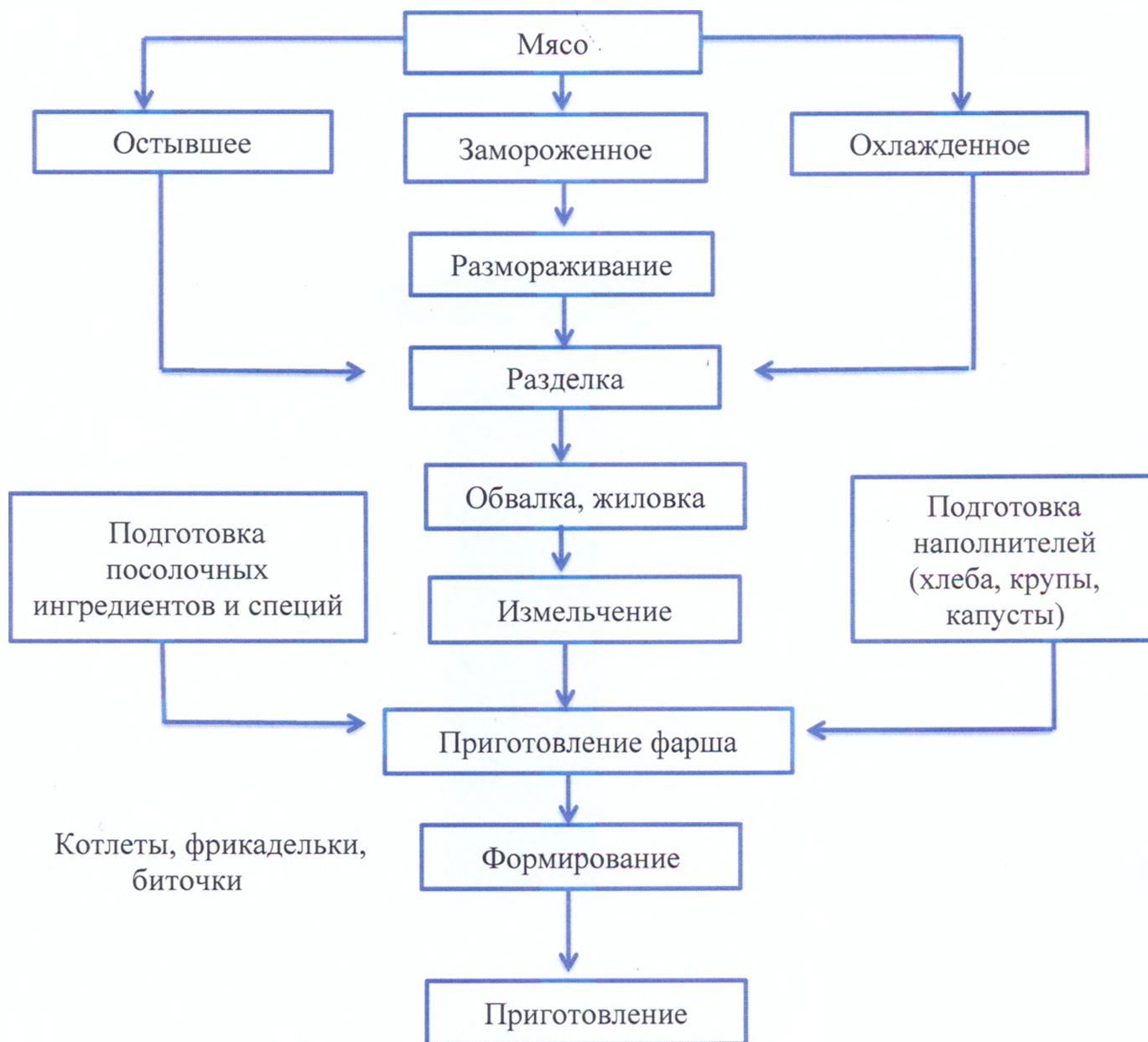


Приложения к разделу № 6.2.:

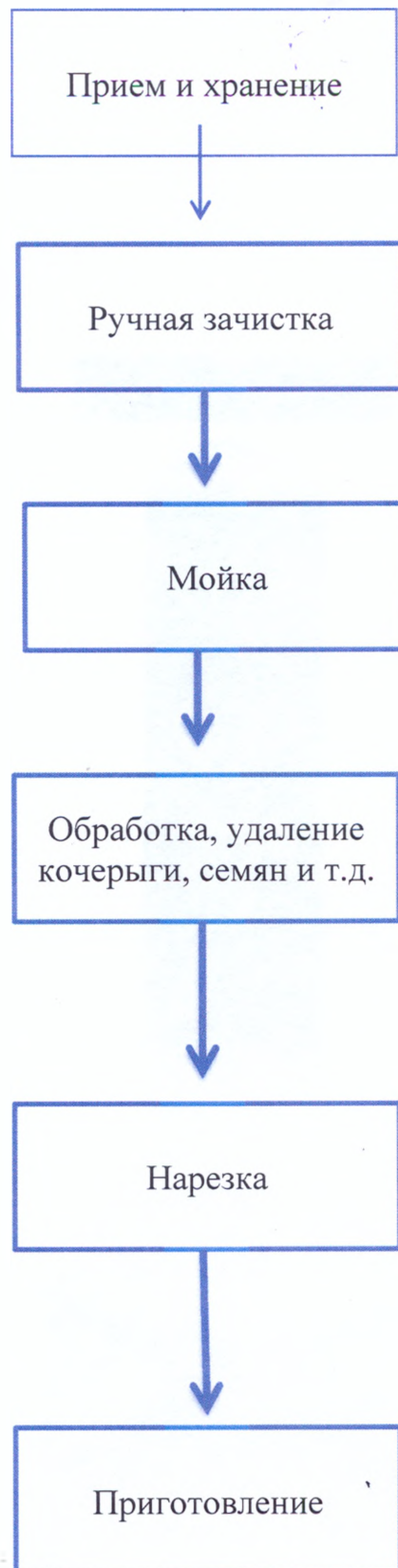
Приложение «Блок-схема 24 производства овощных и фруктовых полуфабрикатов в ОЦ (овощной цех) пищеблока»



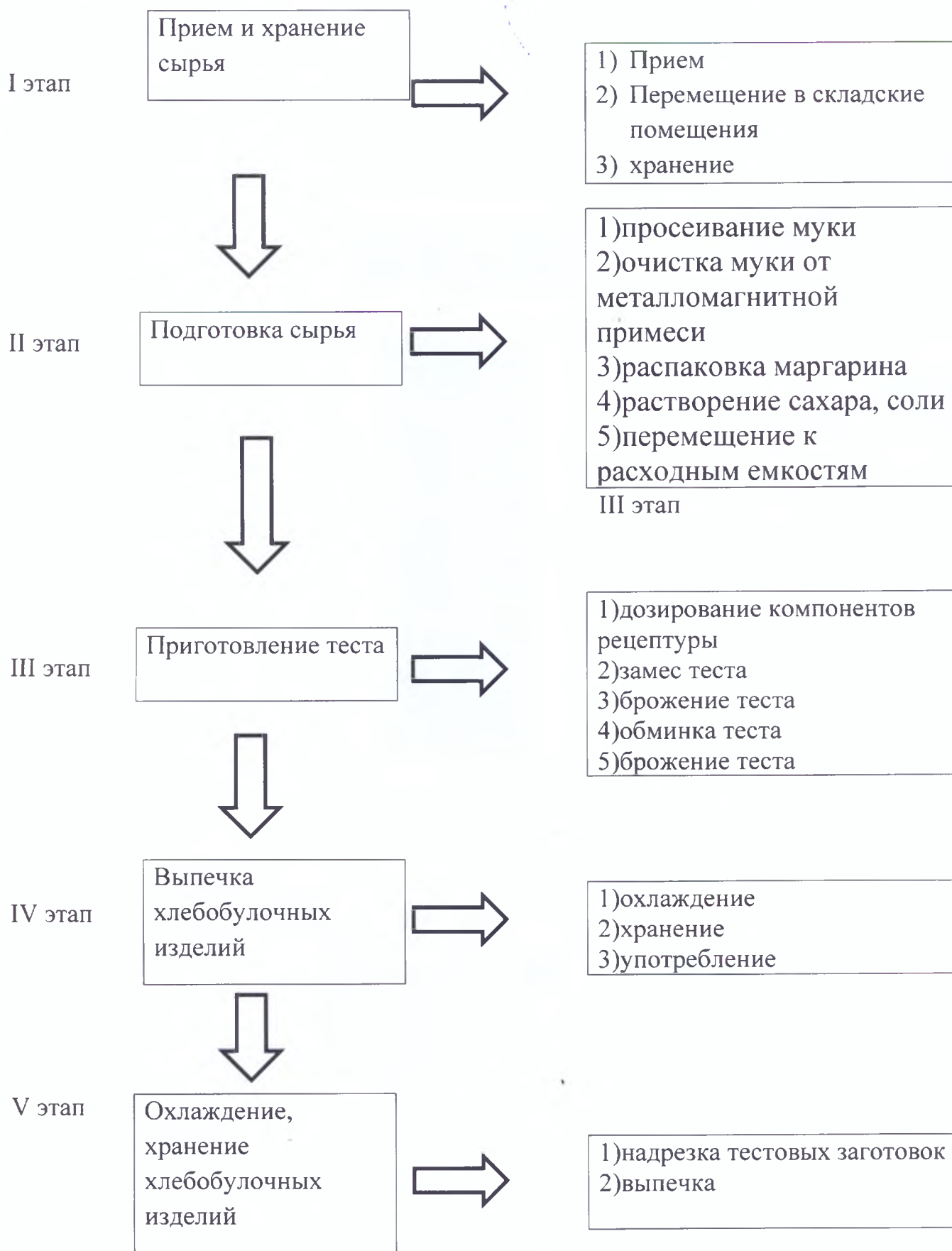
Приложение «Блок-схема 25-26 производства мясных полуфабрикатов в МРЦ пищеблока»



*Приложение «Блок-схема 27 производства холодных блюд в ХЦ»*



*Приложение «Блок-схема 28 производства кулинарных изделий из теста в КЦ»*



Приложение «Блок-схема 29 обработки яйца на пищеблоке (ОЯ)»



**Приложение «Блок-схема 30 производства кулинарных изделий в ГЦ пищеблока»**

**Приложение № 14 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»**

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
<b>• ККТ - Приемка сырья</b>			
-Сопроводительная документация - Целостность упаковки - Срок годности	отсутствует нарушена истекший	завхоз	Приложение № 6
<b>• ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья</b>			
- Температура и влажность - Чистота оборудования и помещения - Содержание склада; Техническое состояние оборудования	нарушение t режима нарушение санитарной обработки не соответствие инвентаря неисправность оборудования	завхоз	Приложение № 7,8
<b>• ККТ - Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</b>			
- Чистота оборудования и помещений пищеблока - Техническое состояние оборудования - Выполнение требований ТТК	нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	повар	Приложение № 5.1
<b>• ККТ - Реализация готовой продукции</b>			
Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Старшая мед/сестра	Сборник ТТК 10дневное меню

### 6.3 Контроль качества и безопасности готовой продукции:

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

#### Приложения к разделу № 6.3.:

#### Приложение № 15 «Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»

#### Органолептические показатели оценки качества хлеба.

Наименование показателей	Вид хлеба		
	Образец 1 Ржаной хлеб «Бородинский»	Образец 2 Пшеничный хлеб	Образец 3 Ржано-пшеничный
Внешний вид	Поверхность гладкая, без трещин, окраска равномерная, темно-коричневая	Округлая форма, светло-желтого цвета	Форма продолговатая, с заостренными концами
Поверхность изделия	Форма продолговатая закругленными тупыми концами, не мятая, без боковых выплывов	Без трещин, с продолговатым рельефом, гладкая	Глянцевая, светло-коричневого цвета
Состояние мякиша	Хорошо пропеченный, эластичный, не липкий и не влажный на ощупь	Эластичный, не влажный на ощупь, без комочков	Не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков
Вкус	Кисло-сладкий, приятный, без признаков горечи	Сладковатый, без посторонних привкусов	Слегка кисловатый, без посторонних привкусов
Запах	Ароматный, без посторонних запахов	Ароматный, приятный, без посторонних запахов	Ароматный, приятный, без посторонних запахов

### Органолептические показатели оценки качества молочной продукции

Наименование показателя	Кефир	Ряженка
Консистенция и внешний вид	Однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков	Однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком без газообразования жидкость
Вкус и запах	Чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой вкус.	Чистый кисломолочный с выраженным привкусом пастеризации
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Молочно-белый с кремовым оттенком

#### *Приложение № 16 «Инструкция по отбору суточной пробы»*

1. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
2. Суточная проба отбирается в объеме:
  - порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр;
  - порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции.
3. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду.
4. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2.....+6С.
6. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты.
7. Подготовка тары для отбора суточных проб:
  - удалить содержимое;
  - вымыть с моющим средством («капля», «сорти»), t воды 40С;
  - ополоснуть проточной водой;
8. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо.



#### 6.4 Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – **таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».**

#### 6.5 Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля» <i>Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 23-25</i>
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды – Приложение №№ 21, 22 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в «Журнале учета работы бактерицидной установки»

**Приложения к разделу № 6.5.:**

**Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;**

**Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»**

Для мытья кухонной посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны.

Мытье посуды ручным способом производится в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытьё щетками в воде с температурой не ниже 40°С добавлением моющих средств;
- ополаскивание посуды проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах
- чистую, кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м. от пола.

**Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»**

Для мытья столовой посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны.

Мытье посуды ручным способом производится в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах

**Приложение № 23 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»**

В производственных помещениях ДОУ ежедневная уборка и регулярная дезинфекция обязательны.

Ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.

Еженедельно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, стекла очищают от пыли, копоти.

Дезинфекцию помещений, оборудования и инвентаря пищеблока проводят раз в месяц.

В отношении объектов контактирующих с пищевыми продуктами: столового инвентаря и разделочных поверхностей, хлорсодержащие дезинфицирующие средства не применяются.

Необходимо использовать дезинфицирующие средства в инструкции к которому указывается возможность его применения для дезинфекции оборудования в образовательных учреждениях, в т.ч. пищевого оборудования (для переработки мяса и рыбы, овощей и фруктов)

**Приложение № 24 «Журнал учета дезинфицирующих средств»**

Дата разведения раствора	Наименование дез. средства	Концентрация дез. средства	Концентрация дез. средства	Срок годности раствора, дата	Подпись ответственного

**Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»**

Дата	Время кварцевания	Наименование помещения	Площадь помещения (кв.м)	Остаток времени горения лампы	Ф.И.О лица ответственного за проветривание	Подпись

**6.6 Контроль за состоянием производственной среды:**

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
--------------	------------------------------------

<p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;</li> <li>– за микроклиматом производственных помещений;</li> <li>– за производственным шумом и вибрацией.</li> </ul>	<p>Учредителем ... на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды</p>
---	---

**Приложения к разделу № 6.6.:**

**Приложение № 26 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».**

**6.7 Контроль личной гигиены и обучения персонала:**

<b>Вид контроля</b>	<b>Реализация (особенности, варианты)</b>
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <a href="https://lmk.cgon.ru/">https://lmk.cgon.ru/</a> и (или) приложение на смартфоне ЛМКонтроль
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в <b>гигиеническом журнале</b> – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	<b>Дополнительные мероприятия:</b> тестирование, онлайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:*

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие



**7.Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

**принципы:**

-обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

-ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:**

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):**

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
7. Журнал учета отбора суточных проб.

**Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте и в мессенджерах:**

*Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*

– документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);

– общий вид готовой пищи;

– результаты определения массы готовых блюд;

– результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;

– результаты определения температуры в воде моечных ванн;

общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

**Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:**

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001. «Системы качества. Управление качеством пищевых







**Приложение № 36 «Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»**

Наименование мероприятий	Месяц											
Санитарно-гигиеническое состояние кладовой												
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока												
Нормы закладки сырой продукции												
Бракераж готовой продукции												
Соответствие технологии приготовления блюд												
Нормы выдачи готовых блюд												
Соблюдение режима выдачи пищи												
Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке												
Соблюдение графика генеральной уборки												

**Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»**

№ п/п	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя

**Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»**

Дата	Температура	Наименование блюда	Время	Выход блюда	Роспись

**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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

*Приложения к разделу № 8:*

*Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;*

<i>Аварийная ситуация</i>	<i>Меры по устранению</i>
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
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.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей водоснабжения;	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей канализации;	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия

**Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

- Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
- Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
- Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
- Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ.

7. Иное.

## **Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»**

Демеркуризация - мероприятия по удалению, уменьшению загрязнений ртутью и ее соединений в случае аварии на рабочем месте (бой термометров, люминесцентных и бактерицидных ламп)

1. К работе по демеркуризации ртути допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинскую комиссию (не имеющие противопоказаний при работе с ртутью), обученные правилам техники безопасности при работе с ртутью, обеспеченные средствами индивидуальной защиты (спец.одежда, резиновая обувь, перчатки, фартук, очки).

Текущая демеркуризация проводится немедленно после аварии.

2.Порядок проведения демеркуризационных работ:

механическая очистка (ртуть с загрязненной поверхности собирают резиновой грушей с тонким наконечником или мягкой кистью от периферии к центру, в стеклянную банку с притертой крышкой, после чего емкость заполнить одним из растворов демеркуризаторов)

химическая обработка загрязненной поверхности демеркуризационными растворами (проводится или 20 % хлорной извести, из расчета 0,15- 0,2 л./м S), или 0,2 % перманганата калия подкисленного соляной кислотой из расчета 0,4 л/м S или мыльно - содовый раствор (4 % мыла в 5 % р-ре соды)

Раствор наносят кистью на 2-6 часов.

-отмывание поверхности (тщательно теплой водой с мылом).

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать пылесос, выливать ртуть в раковину и канализацию, движение посторонних на загрязненном участке.

Собранный загрязненный материал с емкостью, вынести в помещение для временного хранения отходов Г.

## **Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»**

### **I. Складские и производственные помещения**

1. Коридоры, лестничные клетки, потолки, стены и полы производственных и складских помещений должны постоянно содержаться в чистоте, в исправном состоянии во избежание попадания штукатурки, кусочков облицовочной плитки и других загрязнений в мясные продукты и вспомогательные материалы.

2. Ремонт помещений и оборудования необходимо проводить под контролем заведующего хозяйством ДООУ. Продукция из цеха должна быть удалена, а люди, проводящие ремонт, должны быть проинструктированы.

3. Весь мелкий слесарный инструмент, детали, и материалы, применяемые при ремонте оборудования, должны находиться в специальных ящиках. Перед пуском в действие оборудования после ремонта необходимо проверить удаление всех ремонтных материалов и инструмента (гайки, болты, крюки, гвозди и т. д.), произвести уборку помещения и санитарную обработку оборудования. Готовность отремонтированного оборудования к эксплуатации должна быть оформлена техническим актом.

4. Запрещается использовать неисправное оборудование и инвентарь.

5. Дверные и оконные проемы в производственных цехах запрещается заставлять оборудованием, продукцией. Оконные стекла должны быть целыми.

6. Электролампы должны иметь защитную арматуру.

7. Помещения должны быть защищены от проникновения грызунов и насекомых. Производственные и складские помещения, зараженные насекомыми и грызунами, должны подвергаться очистке и обработке в соответствии с существующими инструкциями по проведению дезинсекций и дератизации.

## **II. Оборудование, инвентарь и уход за ними**

1. Состояние действующего оборудования должно исключать возможность попадания в мясную продукцию посторонних предметов, а также смазочных масел, сальниковой набивки и пр.

2. Зонты и вентиляционные вытяжные трубы над оборудованием должны быть изготовлены из антикоррозийных металлов. Применение металла с наличием коррозий запрещается.

3. Термометры, применяемые в производстве, должны иметь металлическую или деревянную оправу, предохраняющую их от ударов.

## **III. Технологический процесс и тара**

1. Технологический процесс производства готовых блюд должен соответствовать требованиям технологических инструкций и санитарных правил.

2. Тара и упаковочный материал, используемые под сырье, вспомогательные материалы и готовую продукцию, должны быть предварительно проверены на исправность, чистоту и отсутствие посторонних предметов.

3. Перерабатываемое сыпучее сырье должно быть подвергнуто просеиванию и, в случае надобности, пропуску через магнитную защиту.

4. Условия хранения сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов должны исключать возможность попадания посторонних предметов.

7. Хранение в цехах и транспортировка всех видов брака и отходов должны производиться в специальных емкостях с соответствующими надписями.

8. Санитарный брак должен удаляться из производства, и вопрос дальнейшего его использования решается работниками ДОУ.

9. Вся готовая продукция перед выдачей на группы должна подвергаться проверке работниками ДОУ, а при необходимости – лабораторным исследованиям.

10. В случае обнаружения в партии сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции посторонних включений указанная партия задерживается, составляется соответствующий акт и предъявляется заведующему ДОУ для принятия мер по их дальнейшему использованию.

11. Для учета обнаруженных в полученном сырье и готовой продукции посторонних включений необходимо иметь специальный журнал, в котором фиксировать все случаи попадания посторонних предметов в продукцию, указывая наименование цеха, дату обнаружения предмета, его наименование, откуда поступила продукция и принятые меры по предупреждению попадания.

12. Каждый случай попадания посторонних включений в продукцию следует расследовать, выяснять причины, вызвавшие попадание, принимать меры по их устранению и информировать вышестоящие организации.

## **IV. Специальные требования**

1. Мясо, птица, поступающие на пищеблок необходимо подвергать туалету, срезке клейм и проверять на наличие посторонних предметов.

10. При выбивке яиц должны приниматься меры против попадания скорлупы в яичную массу.

11. Поваренная соль должна отвечать требованиям для применения ее в определенный вид продукции. Соль должна храниться в закрытых ларях.

## **V. Правила уборки, дезинфекции производственных помещений, разборки, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования**

1. В каждом цехе, производственном участке должны быть соответствующим образом замаркированные контейнера для сбора мусора и непригодных в пищу производственных отходов.
2. Уборочный инвентарь должен быть окрашен в отличный от производственного инвентаря цвет и храниться отдельно от производственного совместно с моющими и дезинфицирующими средствами в специальных ящиках или шкафах.

## **VI. Личная гигиена работников учреждения**

1. Работники пищеблока должны правильно носить санодетжду, убирать под косынку или колпак волосы. Категорически запрещается хранить на пищеблоке и приносить с собой посторонние предметы (спички, стеклянную посуду, деньги, ключи, ароматические вещества, табак), носить серьги, кольца, брошки, браслеты, часы, а также закалывать одежду булавками, иголками.
5. Работники с забинтованными кистями рук и напальчниками не должны допускаться к работе, связанной с открытой продукцией.
7. Все рабочие места должны содержаться в чистоте.
9. Находиться в санодетжде вне цехов (в уборных и т. д.) запрещается.
10. Все работающие в производственных цехах должны быть ознакомлены с настоящей Инструкцией и расписаться в специальном журнале.

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

1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
4. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
5. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
6. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

### ***Приложения к разделу № 9:***

*Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»;*

*Приложение № 43 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации»;*

*Приложение № 44 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;*

# ПРЕКРАТИ

эксплуатацию  
оборудования,  
угрожающего аварией  
на рабочем месте,  
подачу к нему сырья,  
продукта и т.п.



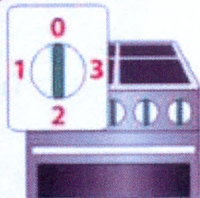
## Отключи оборудование!



При возгорании  
жира не заливай  
его водой.  
Прекрати его  
нагрев и накрой  
крышкой или  
другим предметом  
(плотной тканью),  
препятствующим  
доступ воздуха.



Не охлаждай  
нагретую  
поверхность  
плиты, сковороды  
или другого  
тёплого  
оборудования  
водой.



Перед  
отключением от  
электрической сети  
выключи все  
конфорки и шкаф  
электрплиты;  
обесточь  
электрооборудован  
ие при помощи  
рубильника.



Закрой вентили  
(краны) на  
трубопроводах  
газа, пара,  
холодной и  
горячей воды.  
После отключения  
газоиспользующих  
установок сними  
накидные ключи с  
пробковых кранов.

Убирайте волосы под колпак или косынку, не пользуйтесь заколками и шпильками



**Всегда работайте в чистой санитарной спецодежде и меняйте её по мере загрязнения**

оставляйте верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате

Ногти содержите в чистоте, коротко водстриженными и не покрытыми лаком



Нельзя носить ювелирные украшения и наручные часы

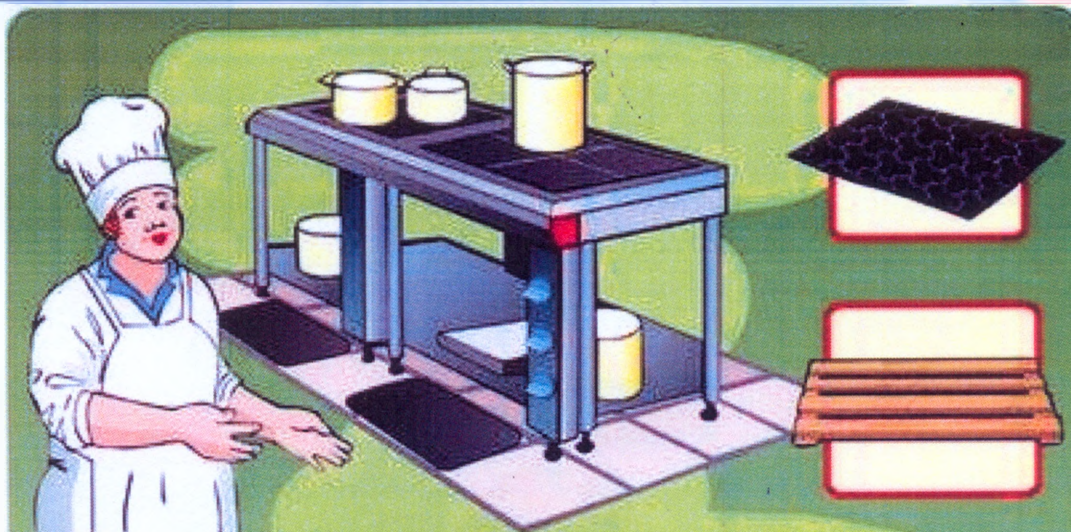


Обувь должна быть удобной, не скользкой, без каблука и закрывать пальцы ног.



Тщательно мойте руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета и перед каждым новым этапом готовки





**Правильно одевай санитарную одежду и обувь; волосы убри под головной убор**

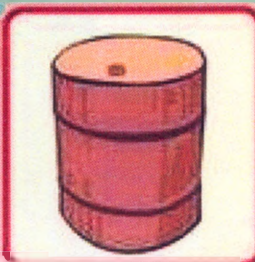
Полы в помещениях должны быть гладкими, нескользкими; в нужных местах должны находиться диэлектрические коврики и деревянные решетки



Плита должна иметь бортовую поверхность и поручни, предохраняющие от ожогов. Поручни должны быть расположены от бортов плиты на расстоянии не ближе 10 см



Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. Предельные нормы переноски грузов для женщин - 10 кг, для мужчин - 50 кг



Колоды для разрубки мяса должны устанавливаться на крестовину. Трещины, заусеницы на разделочных досках, а также на колодах для разрубки мяса не допускаются



При поломках предохранительных клапанов, блокировочных устройств и других неисправностях, работу немедленно приостановить



*Приложение № 45 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам»*

**АКТ  
проверки соответствия технологических документов нормативно правовым актам**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Комиссия в составе: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(ф.и.о, должность)

Провела проверку соответствия технологических документов нормативно правовым актам \_\_\_\_\_

(образовательное учреждение)

В результате проверки были выявлены следующие замечания

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(подпись)