**** УТВЕРЖДАЮ:

Директор Детского дома №1

г.Гурьевска

Е.И. Лукина

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

Приказ № 3/2

от 11.01.2022 г.

##### **ПРОГРАММА**

**производственного контроля**

**с применением принципов ХАССП**

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения

Детский дом №1 г.Гурьевска Кемеровской области

«Центр содействия семейному устройству детей»

г.Гурьевск 2022 год

 **Общие положения**

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20"САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно **Приложения № 1.**

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска» (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points). Использование принципов ХАССП заключается в ***контроле конечного продукта*** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

**Принцип 1. Проведение анализа рисков** (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля).

**Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)** в производстве для устранения риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

**Принцип 3. Разработка критических пределов для каждой ККТ** (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

**Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ**, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер и наблюдений.

**Принцип 5. Установление корректирующих действий** и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

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

**Принцип 7. Документирование и записи ХАССП** всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системы 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, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-

противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

**Определения**

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

* **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
* **система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
* **группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
* **опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.
* **опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.
* **риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**- допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.

* **недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
* **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.
* **анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
* **предупреждающее действие:** Действие предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
* **корректирующее действие:** Действие предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
* **управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
* **критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.
* **применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
* **применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
* **предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
* **мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
* **система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
* **проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
* **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

## Содержание программы

|  |  |
| --- | --- |
|  | Стр. |
| 1. Организация работ по применению программы. | 5 |
| 2. Проведение анализа рисков.2.1. Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в МКОУ «Детский дом №1 г. Гурьевска». | 56 |
| 3. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ). | 8 |
| 4. Определение критических пределов для каждой ККТ | 9 |
| 5. Разработка системы мониторинга ККТ.5.1. Система мониторинга ККТ в МКОУ «Детский дом №1 г. Гурьевска» | 910 |
| 6. Разработка корректирующих действий.6.1. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению | 1011 |
| 7. Внедрение принципов ХАССП.7.1. Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований | 1113 |
| 8. Разработка процедур проверки системы ХАССП | 14 |
| 9. Документация программы ХАССП | 15 |
| 10. Приложения. | 16… |

## Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет Директор Учреждения.

Директор Учреждения определяет и документирует политику ХАССП (Приложение 2) и обеспечивает еѐ поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Директор Учреждения определяет область применения ХАССП. Директор Учреждения приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 3).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно- измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за Директором Учреждения или лицом, официально его заменяющим.

Администрация и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, а именно:

Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды (Приложение 4); Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом (Приложение 4.1);

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 4.2);

Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 4.3).

* 1. **Проведение анализа рисков**

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

***Биологические опасности:***

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

* Люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

***Химические опасности:***

Источниками химических опасных факторов могут быть:

* Люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

***Физические опасности:***

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

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

1.Пищевое сырье, поступающее в Учреждение;

2. Хранение сырья.

3. Производство пищевой продукции, в том числе:

- помещение и оборудование пищеблока;

- производственный процесс приготовления продукции.

4. Реализация готовой продукции.

1. Персонал Учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

**2.1. Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд**

**в МКОУ «**Детский дом №1 г. Гурьевска**»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Стадия** **процесса** | **Опасность****и ее источник** | **Контрольные** **мероприятия** | **Оценка риска** | **Контрольно- критическая****точка** |
| 1 | Формированиеассортиментного перечня продукции | Биологическая:* Эпидемиологически- опасные блюда,
* Поступление запрещенного сырья, (Приложение 5) недоброкачественного сырья.

Финансовая:* завышенная ценовая политика,
* ненужный объем

поступающего сырья. | * договоры с поставщиками
* пересмотр договоров
* управление поставками
* анализ и корректировка меню (среднесуточные наборы пищевой продукции ( Приложение 6)
* Планирование расхода продукции (10-дневное меню)
 | Привыполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик. | Контрольно- критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача– получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене |
| 2 | Поступление продуктов на склад | Биологическое:* загрязнение патогенными микроорганизмами;
* нарушение целостности упаковки:
* нарушение условий транспортировки;

-поставка продукции не в таре производителя Химическое:-сельско-хозяйственные пестициды. Физическое:* грызуны, жучки, примеси
 | * входной контроль в

соответствии с «Программой производственногоконтроля поступающегосырья продуктов питания» (Приложение 7);* управление поставками;
* визуальный осмотр транспорта поставщика

(Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (Приложение 8) | Привыполнении входного контроля и правильнойработес поставщиками степень рискане велика. | Контроль производится в рамках программы производственного контроля.Можноустановить (**ККТ**) навходящем контроле поступающего сырья |
| 3 | Хранение продуктов на складе | Биологическое:* при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.);
* рост патогенных микроорганизмов;
* повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.

Химическое:* загрязнение дезинфектантом;
* моющим средством
 | * правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно

«Требований к условиям хранения» (Приложение 9);* обслуживание и настройка работы холодильного оборудования;
* своевременная дезинфекция и размораживание холодильников;
* дератизация и проведение генеральных уборок склада. (Приложение 10, 10.1);

-соблюдение личной гигиены;* выполнение мероприятий по предотвращению

проникновения грызунов и т.д. (Приложение 10.2) | Степень риска высокая. Вероятностьнаступления последствийвысокая | Установить Контрольно- критическую точку (**ККТ**) |
| 4 | Подготовка посуды и инвентаря | Механическая:* сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая:
* загрязнение патогенными микроорганизмами.
* Химическая:
* загрязнение моющими средствами, дезинфектантом
 | * соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 11);
* санитарное содержание пищеблока (Приложение 4)
 | Привыполнении нормативов степень риска невысока | Контрольную точку (ККТ) можно неставить |
| 5 | Кулинарная обработка | Биологическое:* загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое:
* загрязнение моющими средствами,

дезинфектантом | * соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) (Приложение 9.3);
* своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования;
* тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта (Приложение 4);
* соблюдение поточности производства;
* соблюдение личной гигиены (Приложение 4.2)
 | Степень риска высокая. Вероятностьнаступления последствийвысокая | Установить Контрольно - критическую точку (**ККТ**) |
| 6 | Реализация (раздача) | Биологическая:- при нарушении технологии приготовления | * снятие проб готовых блюд;
* органолептическая оценка;
* соблюдение правил подачи готовых блюд
 | Степень риска высокая. Вероятностьнаступления последствийвысокая | Установить Контрольно- критическую точку (**ККТ**) |
| 7 | Прием пищи учащимися | Биологическое:- загрязнение м/о и их рост | -соблюдение правил раздачи;-соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока;-соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока | Степень риска не высокая присоблюдении всех правил внутреннего распорядка | Контрольно- критическую точку (ККТ) можно неустанавливать |

**3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)**

Критические контрольные точки определяются при помощи анализа по каждому учитываемому опасному фактору. Рассмотрены все операции, включенные в блок-схему технологического процесса производства (Приложение 24). С целью сокращения числа критических контрольных точек без ущерба обеспечения безопасности к ним не отнесены точки, в отношении которых систематически осуществляются предупреждающие действия.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ККТ****технологи- ческой****операции** | **Мероприятия контроля** | **Что контролируется** | **Ответствен- ный** | **Документация** |
| 1 | **ККТ 1**Приѐмка сырья | Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) | * ТТН на продукцию, сертификаты.
* Целостность упаковки.
* Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах.
* Сроки годности и даты

изготовления | Кладовщик | Товарно- транспортные накладные |
| 2 | **ККТ 2**Хранение поступающего пищевого  сырья | Соблюдение требований и правил хранения  пищевых продуктов | * Температура и влажность;
* Чистота оборудования

и помещения;* Содержание склада;
* Исправность холодильного оборудования.
 | Кладовщик | Журнал генеральных уборок склада и пищеблока (Приложение 10) Журнал температурного режима холодильного оборудования(Приложение 9.1) |
| 3 | **ККТ 3**Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий | * Исправность оборудования пищеблока;
* Чистота оборудования и помещений пищеблока;
* Наличие ТТК;
* Выполнение правил и требований технологического

процесса | Повар  | Журнал генеральных уборок пищеблока(Приложение 10) Сборник технологических карт. |
| 4 | **ККТ 4**Реализация готовой продукции | Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка | -Соответствие готовой продукции требованиям ТТК | Медицинскийработник | Журналбракеража готовой продукции (Приложение 9.6) |

## 3.1. Перечень выявленных в МКОУ «Детский дом №1 г. Гурьевска» критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления); параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

**4. Определение критических пределов для каждой ККТ**

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/ п** | **ККТ****технологи- ческой операции** | **Контролируемый** **параметр** | **Предельное** **значение** | **Ответствен- ный** | **Нормативная документация** |
| 1 | **ККТ 1**Приемка сырья | -Сопроводительная документация;* Целостность упаковки;
* Срок годности
 | Отсутствует НарушенаИстекший | кладовщик  | Приложение 7 |
| 2 | **ККТ 2**Хранение поступающего пищевого сырья | -Температура и влажность;* Чистота оборудования и помещения;
* Техническое состояние оборудования
 | Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования | кладовщик | Приложение 4, 9,10.2, 11 |
| 3 | **ККТ 3**Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | * Чистота оборудования и помещений пищеблока;
* Техническое состояние оборудования;
* Выполнение требований ТТК
 | Нарушение санитарной обработки;Неисправность оборудования;Не соответствие требованиям ТТК | повар | Приложение 4, 9,11 |
| 4 | **ККТ 4**Реализация готовойпродукции | Соответствие готовой продукциитребованиям ТТК | Не соответствует | медицинский работник | Сборник ТТК и меню |

**5. 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 обеспечивает отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, подписываются исполнителями и заносятся в рабочие листы ХАССП (Приложение 23).

**5.1. Система мониторинга ККТ в МКОУ «Детский дом №1 г. Гурьевска»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ККТтехнологической операции | Мероприятие мониторинга | Периодичность | Контрольный документ |
| 1 | **ККТ 1**Приемка сырья | Контроль сопроводительной документации | По факту приемки | Товарно- транспортные накладные |
| 2 | **ККТ 2**Хранение поступающего пищевого сырья | Контроль за сроками годности продукции | регулярно | Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку) |
| Контроль за температурным режимом в складе и в холодильном оборудовании. | регулярно | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании(Приложение 9.1) |
| Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока и склада | ежедневно | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада (Приложение 20) |
| 3 | **ККТ 3**Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Контроль личной гигиены персонала | по факту | Журналы контроля здоровья персонала (Приложения 16, 17,18)Личные медицинские книжки каждогоработника |
| Контроль за соблюдением санитарных норм в помещениипищеблока | по факту | Журнал учета дезинфекции и дератизации(Приложение 10.1) |
| 4 | **ККТ 4**Реализация готовой продукции | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции | Перед каждой выдачей | Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 9.6) |

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 21)

**6. 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 по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

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

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 23)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Аварийная ситуация | Меры по устранению |
| 1 | Неудовлетворительные результатыпроизводственного лабораторного контроля. | Устранение факторов, повлекших за собой результаты. |
| 2 | Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд. | Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия.Дополнительные мероприятия по дезинфекции.Проведение лабораторного исследования. |
| 3 | Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов. | Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов.Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 4 | Неисправность сетей водоснабжения. | Приостановление деятельности организации.Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 5 | Неисправность сетей канализации. | Приостановление деятельности организации.Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 6 | Неисправность холодильного оборудования. | Ремонт оборудования.Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню.Дополнительные санитарные мероприятия. |

**7. Внедрение принципов ХАССП**

**План внедрения принципов ХАССП в Учреждении**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Этап внедренияХАССП | Мероприятияпроизводственного контроля | Ответственный | Периодичность |
| 1. | Политика ХАССП в МКОУ «Детский дом №1 г. Гурьевска» | Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции | Директор д/дома |  |
| 2 | Создание рабочей группы по внедрению ХАССП | Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП | Директор д/дома |  |
| 3. | Подготовкаинформации для разработки системы ХАССП | Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции | Медицинский работник, повар |  |
| Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении | Повар | ежедневно |
| Проведение контроля за функционированием технологического оборудования | Заведующий хозяйством | ежедневно |
| Соблюдение условий хранения пищевой продукции | Работники пищеблока | ежедневно |
| 4 | Выявление опасностей | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических) | Члены группы ХАССП |  |
| Контроль должностными лицами Учреждения за выполнением санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений | Директор д/дома, заведующий хозяйством, медицинский работник | ежедневно |
| 5 | Подготовка блок- схем производственныхпроцессов | Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 24 | Члены группы ХАССП |  |
| 6 | Определение критических контрольных точек (ККТ) |  | Члены группы ХАССП |  |
| 7 | Установление критических границ для каждой ККТ | Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются вККТ | Члены группы ХАССП |  |
| 8 | Контроль за организацией питания | -транспортировкой продуктов, хранением продуктов; | кладовщик, медицинский работник |  |
| -выполнением натуральных норм; | кладовщик,медицинский работник | ежемесячно |
| -технологией приготовления блюд; | повар, медицинскийработник | ежемесячно |
| 9 | Результат контроля пищевой продукции | Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами | Директор школы,медицинский работник | ежедневно |
| 10 | Обеспечение соблюденияработниками правил личной гигиены и лабораторный контроль | Своевременноеинформирование населения, органов местного самоуправления, органов санэпиднадзора об аварийных  ситуациях на объектах | Директор школы,медицинский работник | по мере возникновения аварийных ситуаций |
| Контроль за организациеймедицинских осмотров; | Директор д/дома, медицинский работник | 1 раз в год |
| Санитарно-гигиеническоеобучение персонала | Директор школы | 1 раз в год (работники пищеблока), 1 раз в 2 года (педагогический и обслуживающий персонал) |
| санитарно-гигиеническаяподготовка кадров и воспитанников | медицинскийработник, воспитатель | 1 раз в год |
| Установление периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции,дератизации помещений | Работники пищеблока, заведующий хозяйством | по договору |
| Лабораторный контроль | ФФЬУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области в г. Гурьевске, г. Салаире и Гурьевском районе» | по договору |

* 1. **Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических**

**и бактериологических исследований**

***Объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в МКОУ «Детский дом №1 г. Гурьевска»***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество не менее | Кратность не реже |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 2 раза в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава | Суточный рацион питания | 1 блюдо | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1блюдо | 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 Овощехранилище, 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 норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном(выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям- 1раз в год, Микробиологи ческим показателям- 2 раза в год. |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год(в холодный и теплый период) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследования уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источникомшума. |

Результаты проведения лабораторных и инструментальных исследований в Учреждении фиксируются в Журнале учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 12)

**8. 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 рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 22);

* 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.

1. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает Директор Учреждения.

**9. Документация программы ХАССП**

**в МКОУ «Детский дом №1 г. Гурьевска»**

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:

* 1. **Документация программы ХАССП должна включать:**
* политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2);
* приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 3);
* информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в складе Учреждения);
* информацию о производстве;
* отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
* рабочие листы ХАССП (Приложение 23);
* процедуры мониторинга;
* процедуры проведения корректирующих действий;
* программу внутренней проверки системы ХАССП;
* перечень регистрационно-учетной документации.
	1. **Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**
1. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 9.6, 9.7)
2. Ведомость контроля за рационом питания. (Приложение 9.5)
3. Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 12)
4. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 16)
5. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 17)
6. Личные медицинские книжки каждого работника
7. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
8. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
9. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 9.1)
10. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. (Приложение 9.2)
11. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 10.1)
12. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада (Приложение 20)
13. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 21)
14. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 22)

**10. Приложения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| Приложение 1  | Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов | 18 |
| Приложение 2 | Политика МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»в области качества и безопасности выпускаемой продукции | 20 |
| Приложение 3 | Форма приказа о создании и составе группы ХАССП | 21 |
| Приложение 4 | Требования к санитарному состоянию содержания помещений пищеблока и мытью посуды | 22 |
| Приложение 4.1 | Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия,проводимые медицинским персоналом в МКОУ «Детский дом №1 г. Гурьевска» | 24 |
| Приложение 4.2 | Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала | 25 |
| Приложение 4.3. | Требования к соблюдению санитарных правил в МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска» | 26 |
| Приложение 5 | Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей | 27 |
| Приложение 6 | Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) | 28 |
| Приложение 7 | Программа производственного контроля поступающей продукциив соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза | 29 |
| Приложение 8 | Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска» | 30 |
| Приложение 9 | Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий | 31 |
| Приложение 9.1 | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | 35 |
| Приложение 9.2 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | 35 |
| Приложение 9.3 | Технологическая карта кулинарного изделия | 35 |
| Приложение 9.4 | Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) | 36 |
| Приложение 9.5 | Ведомость контроля за рационом питания | 37 |
| Приложение 9.6 | Журнал бракеража готовой пищевой продукцииЖурнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | 37 |
| Приложение 9.7 | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции | 38 |
| Приложение 9.8 | Масса порций для детей в зависимости от возраста | 38 |
| Приложение 10 | График генеральной и влажной уборки пищеблока | 38 |
| Приложение 10.1 | Журнал учета дезинфекции и дератизации | 39 |
| Приложение 10.2 | Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных | 39 |
| Приложение 11 | Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде | 40 |
| Приложение 11.1 | Перечень оборудования пищеблока МКОУ «Детский дом №1 г. Гурьевска» | 41 |
| Приложение 11.2 | Схема пищеблока МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска» | 42 |
| Приложение 11.3 | Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования | 43 |
| Приложение 12 | Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции | 43 |
| Приложение 13 | Перечень должностей работников МКОУ «Детский дом №1 г. Гурьевска», подлежащих медицинским осмотрам | 43 |
| Приложение 14 | Перечень работников МКОУ «Детский дом №1 г. Гурьевска»,подлежащих профессионально-гигиеническому обучению | 44 |
| Приложение 15 | Медицинские противопоказания для работы с пищевыми продуктами | 44 |
| Приложение 16 | Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) | 45 |
| Приложение 17 | Гигиенический журнал (сотрудники) | 45 |
| Приложение 18 | Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности | 46 |
| Приложение 19 | Внутренние проверки | 47 |
| Приложение 20 | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складского помещения | 48 |
| Приложение 21 | Журнал Мониторинга по принципам ХАССП | 49 |
| Приложение 22 | Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции | 49 |
| Приложение 23 | Пример рабочего листа ХАССП | 50 |
| Приложение 24 | Блок-схема технологического процесса производства в МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска» (с описанием) | 50 |
| Приложение 25 | Разработка блок-схемы приготовления блюд с учетом контрольных критических точек | 53 |
| Приложение 26 | Перечень выпускаемой продукции | 55 |
| Приложение 27 | Перечень сырья, поступающего на пищеблок МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска» | 56 |
| Приложение 27.1 | Перечень готовой продукции, поступающей на пищеблок МКОУ «Детский дом №1 г. Гурьевска» | 56 |

**Приложение 1**

## Перечень Законов, действующих санитарных правил,

## гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование нормативного документа*** | ***Рег. номер*** |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций | №2.3/2.4.3590-20 27.10.2020 |
| Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. | № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40) |
| Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40) | № 184 -ФЗ |
| Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29) | TP ТС 023/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «На масложировую продукцию» | TP ТС 024/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151) | TP ТС 034/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенногосоюза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115) | TP ТС 033/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12) | TP ТС 029/2012 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.З, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) | TP ТС 007/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек» | TP ТС 008/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции» | TP ТС 025/2012 |
| Федеральный закон от 23.02.203 №15-ФЗ от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» | №15-ФЗ от 23.02.2013 г. |
| Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» | №157-ФЗ от 17.09.1998 г. |
| Федеральный закон №323-ФЗ от 21.11.2011 г. «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» | №323-ФЗ от 21.11.2011 г. |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические к организации общественного питания населения» | 2.3/2.4.3590-20 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | 2.4.3648-20 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | 2.1.3684-21 |
| СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания» | 1.2.3685-21 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» | 3.3686-21 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнения работ или оказания услуг» | 2.1.3678-20 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» | 2.2.3670-20 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой короновирусной инфекции (COVID-19)» | 3.1/2.4.3598-20 |
| СанПиН «Профилактика новой короновирусной инфекции (COVID-19)» | 3.1.3597-20 |
| Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» | ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007) |
| Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» | Ф3№29 от 02.01.2000г |
| «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» | Приказ Минздравсоцра звития РФ №29н от 28.01.2021г |
| «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестациидолжностных лиц и работников организации» | Приказ МЗ РФ №229от 29.06.2000г. |
| «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | СП 1.1.2193-07 т27.03.07г.(с изменения и дополнениями № 1к СП 1.1.1058-01) |
| «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» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.З п.п.3.1-3.41) | 2.3.2.1078-01 |
| 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) | 1.1.1058-01 |
| Приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1 | № 1122- н от 06.12. 2021г |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от16.08.2011г №769 | TP ТС 005/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части еемаркировки» от 09.12.2011 №881 | TP ТС 022/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 | TP ТС 021/2011 |

**Приложение 2**

## Политика МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»

**в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

***Основная цель в области качества и безопасности продукции***:

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

***Задачи Учреждения в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции***:

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

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

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Администрация Учреждения несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

**Приложение 3**

## Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

Управление образования Администрации

Гурьевского муниципального округа

МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»

ПРИКАЗ

От\_11.01.2022 г.\_\_\_ №\_\_3/2-ОД\_\_ г.Гурьевск

 «О создании рабочей группы в МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»

по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП»

С соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»

Координатор: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, директор д/дома.

Технический секретарь:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, ответственный за питание

Члены рабочей группы:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_кладовщик, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ повар, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ медицинская сестра

1. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
2. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска».
3. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
4. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в Учреждении и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
5. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
6. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
	* формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
	* внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
	* координация работы группы;
	* обеспечение выполнения согласованного плана;
	* распределение работы и обязанностей;
	* обеспечение охвата всей области разработки.
7. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
	* доведение до исполнителей решения группы.
8. Координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № 3/2-ОД от 11.01.2022 г.\_\_\_).

 10. Дополнительно включать в Программу проверки:

* анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
* оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
* проверку выполнения предупреждающих действий;
* анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
* оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
* актуализацию документов.
1. Разработать и утвердить приказом №3/3-ОД от 11.01.2022 г. Программу ХАССП
2. Данный приказ довести до сведения работников.

 Директор Детского дома: Е.И. Лукина

 С приказом ознакомлены:

**Приложение 4**

## Требования к санитарному состоянию содержания помещений и мытью посуды.

Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте.

Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используются мерные емкости.

Уборка обеденного зала проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

Кухонную посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:

- в ванну набирают 30 или 50 литров воды и добавляют 30 или 50мл «Fairy», «АОС», «Эко люкс» или др.;

- варочные кастрюли освобождают от остатков пищи, затем в первой ванне моют щетками горячей водой и во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают кастрюли в перевернутом виде на решетчатых стеллажах;

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40 °С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают. Чистые банки хранят в закрытой таре.

Мытье столовой посуды производиться в трех секционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи в специальный бачок для отходов;

- 1 ванна – мытье в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств («Fairy», «Аос», «Эко Люкс», на 30 литров воды 30 мл моющего средства);

- 2 ванна – мытье в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств («Fairy», «Аос», «Эко Люкс», на 30 литров воды 15 мл моющего средства)

- 3 ванна – ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С при помощи гибкого шланга с душевой насадкой;

 - просушивание: столовые тарелки поставить на ребро на решетчатых полках, стеллажах.

 Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производится в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи в специальный бачок для отходов;

- 1 ванна – мытье в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств («Fairy», «Аос», «Эко Люкс», на 30 литров воды 30 мл моющего средства);

- 2 ванна – ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

 - просушивание: стаканы донышками вверх на металлических подносах, столовые приборы ручками вверх в металлических емкостях.

Обработка ветоши:

- ветошь в конце рабочего дня простирывают в воде при tо не ниже 45о С с добавлением моющего средства в «Fairy», «Аос», «Эко Люкс», погружают на 30 мин. в 0,1% растворе дезинфицирующем растворе «Дезхлор» (1 таблетка на 1,5 л воды) в емкости для обработки ветоши.

- ветошь прополаскивают и высушивают. Чистую ветошь хранят в емкости «чистая ветошь»

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой температуры не ниже 45°С , затем протирают ветошью, смоченной 0,015% р-ром дезсредства. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

При уборке шкафа для хранения хлеба крошки сметают специальной щеткой, и , не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; складского помещения выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен имеет сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде. Для хранения уборочного инвентаря выделено специально отведенное место. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Для предупреждения залета насекомых используются сетки в оконных и дверных проемах помещения столовой. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска».

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания воспитанников.

**Приложение 4.1**

## Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия,

## проводимые медицинским персоналом в МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:
	* медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
	* работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
	* информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
	* систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
	* организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно- противоэпидемических мероприятий,
	* работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
	* работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
	* контроль за пищеблоком и питанием детей;
	* ведение медицинской документации;
	* контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
	* проведение бракеража готовой продукции;
	* проведение дополнительной витаминизации;
	* контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.
2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в Учреждении осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников Учреждения один раз в год.

**Приложение 4.2**

## Требования к прохождению профилактических

**медицинских осмотров, гигиенического воспитания**

**и обучения, личной гигиене персонала**

1. Персонал Учреждения проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник Учреждения должен имеет личную медицинскую книжку, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в Учреждение, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.
3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал персонала (Приложение № 17). Не допускаются к работе на пищеблоке, к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
4. Персонал Учреждения должен соблюдать правила личной гигиены:

- приходить на работу с коротко стрижеными ногтями, в чистой одежде и обуви;
**-** хранить верхнюю одежду, головной убор, уличную обувь и личные вещи в специально-отведенном месте.
- перед началом работы проходить осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника. Результаты заносятся в Гигиенический журнал (Приложение № 17).

- перед началом работы тщательно мыть руки, надевать чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирать волосы под шапочку или косынку.
- для работы в пищеблоке использовать халат, косынку. Для уборки помещений – темный халат.

**-** во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на работе.

- перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом.

- перед уходом из учреждения убрать халат в шкаф для специальной одежды. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, шапочка или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Приложение 4.3

## Требования к соблюдению санитарных правил

## в МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»

1. Руководитель Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:
* наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
* выполнение требований санитарных правил всеми работниками Учреждения;
* необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
* прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
* наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
* своевременное прохождение работниками Учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
* организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
* исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования Учреждения.
1. Медицинский работник Учреждения (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.
2. За нарушение санитарного законодательства руководитель Учреждения, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

**Приложение 5.**

**Перечень пищевой продукции,**

**которая не допускается при организации питания воспитанников**

**(по Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно- санитарную экспертизу
4. Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная 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 сальмонеллёзу.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного ) изготовителя.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы ;рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг 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. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, 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
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
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 3,2% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

**Приложение 6**

## Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

в нетто г,мл на 1 ребенка в сутки

(по приложению № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование пищевой продукции или групп пищевой продукции | Итого за сутки |
| 3-7 лет | 7-12 лет | 12-18 лет |
| 1 | Молоко, молочная / кисломолочная продукция | 550 | 500 | 500 |
| 2 | Творог (5%-9% м.д.ж.) | 50 | 60 | 70 |
| 3 | Сметана  | 10 | 10 | 11 |
| 4 | Сыр  | 10 | 12 | 12 |
| 5 | Мясо 1 категории (в точности субпродукты -печень, язык, сердце) | 100 | 110 | 110 |
| 6 | Птица (куры, цыплята бройлеры 1-й категории) | 30 | 40 | 50 |
| 7 | Рыба (филе), в т.ч. слабо или малосоленое | 42 | 80 | 110 |
| 8 | Колбасные изделия  | 10 | 25 | 25 |
| 9 | Яйцо шт. | 1 | 1 | 1 |
| 10 | Картофель  | 240 | 300 | 400 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей) в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 300 | 400 | 475 |
| 12 | Фрукты свежие | 260 | 300 | 300 |
| 13 | Сухофрукты  | 15 | 15 | 20 |
| 14 | Соки фруктовые и овощные | 200 | 200 | 200 |
| 15 | Хлеб ржаной | 50 | 100 | 150 |
| 16 | Хлеб пшеничный | 90 | 200 | 250 |
| 17 | Мука пшеничная | 25 | 40 | 42 |
| 18 | Крупы, бобовые, макаронные изделия | 45 | 60 | 75 |
| 19 | Масло сливочное | 35 | 45 | 51 |
| 20 | Масло растительное | 10 | 15 | 19 |
| 21 | Консервы овощные натуральные (зеленый горошек, кукуруза, фасоль) | 20 | 30 | 40 |
| 22 | Кондитерские изделия | 25 | 30 | 30 |
| 23 | Чай  | 0,5 | 1 | 1 |
| 24 | Какао-порошок | 0,5 | 2 | 2 |
| 25 | Кофейный напиток | 2 | 2 | 2 |
| 26 | Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар вылача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 55 | 65 | 70 |
| 27 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,6 | 0,6 |
| 28 | Крахмал  | 2 | 3 | 3 |
| 29 | Соль пищевая поваренная йодированная | 5 | 6 | 8 |
| 30 | Специи  | 1 | 2 | 2 |

**Приложение 7**

**Программа производственного контроля поступающей продукции**

**в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/ п | Наименование объекта производственного контроля | Объект | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация,регламентирующая проведения контроля |
| 1 | Входной контроль показателей качества ибезопасности сырья и компонентов | Сырье и компоненты | Требования к упаковкеи маркировке: | Каждаяпартия сырья и компонентов | Технические регламентына соответствующие видыпродукции |
| - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно- сопроводительнойдокументации |
| - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительнойдокументации | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| -соответствие упаковки и маркировки товаратребованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объеминформации, наличие текста на русскомязыке и т.д.) | Технические регламентына соответствующие виды продукции |
| 2 | Входной контроль показателей качества ибезопасности поступающего сырья ипищевой продукции | Сырье и пищевая продукция | -соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно- сопроводительной документации | Каждая партия поступающихсырья и пищевой продукции | Технические регламентына соответствующие видыпродукции |
| - соответствие продукции принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| - соответствие упаковки и маркировки товаратребованиям санитарных правил и нормативов, государственныхстандартов (объеминформации, наличие текста на русскомязыке и т.д.) | Технические регламентына соответствующие виды продукции |

**Приложение 8**

## Требования к перевозке и приему

**пищевых продуктов в МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»**

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.
3. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
4. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.
5. Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.
6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
7. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%- ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

**Приложение 9**

**Требования к условиям хранения, приготовления**

**и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

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

**Правила хранения пищевых продуктов и сырья**

1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).
3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).
4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.
5. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.
6. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.
7. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
8. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.
9. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.
10. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.
11. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.
12. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.
13. Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.
14. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж – при температуре не выше минус 6°С.
15. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.
16. Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
17. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
18. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.
19. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – в бочках, при температуре не выше 10°С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°С.
20. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
21. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.
22. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 9.1), который хранится в течение года.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания заносятся в журнал. (Приложение 9.2)

**Правила приготовления пищевых продуктов.**

1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по группам в соответствии с режимом учебных занятий и режимом дня.
2. За каждой группой в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы. Организацию обслуживания воспитанников горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов. Не допускается присутствие воспитанников в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
3. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико- технологической карты в Приложении 9.3), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.
4. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4+/- 2°С не более 30 минут. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи. В организациях общественного питания Учреждения должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.
5. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
6. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
7. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (Приложением 9.4). Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в регионах, в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается в целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Контроль за рационом питания обучающихся отражается в ведомости (Приложение 9.5).
8. При составлении меню допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 18). Меню допускается корректировать с учетом климото-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ
9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Приложение 9.6 Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Приложение 9.7 Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню, в соответствии с Приложением 9.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Питьевой режим в Учреждении организован с использованием кипяченой питьевой воды (п. 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). При организации питьевого режима соблюдаются следующие требования:

- воду кипятят не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вола охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, в которой кипятится;

- смену воды в емкости для раздачи проводят через каждые 2 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды и ополаскивается. Время смены кипяченой воды указывается в графике, который утверждает руководитель Учреждения. На емкостях указано время смены кипяченой воды.

1. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
* использование пищевых продуктов, указанных в ([Приложении 5](http://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov#h.3dy6vkm));
* использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

**Приложение 9.1**

**Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании**

(по Приложению 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Месяц/дни: (t в °C) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6… |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 9.2**

## Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

(по Приложению 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дата | Показания температуры воздуха в помещении |   Влажность воздуха в помещении Показания гигрометра психрометрического | Подпись ответственноголица |
|  |  |
|  |  | Сухого | Увлажненного | Относительнаявлажность |

**Приложение 9.3**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

 Наименование кулинарного изделия (блюда):

1 Область применения

2 Требования к сырью

3 Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 7-12 лет | 12-18 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
|  |  |  |  |  |
| Выход: | - | - | - |

4 Технологический процесс

5 Требование к оформлению, реализации и хранению

6 Показатели качества и безопасности

 7 Пищевая ценность (на выход 100 гр)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Белки, в гр* | *Жиры, в гр* | *Углеводы ,в гр* | *Каллорийность, калл* |
|  |  |  |  |
| *Витамины, в мг* | *Минеральные вещества, мг* |
| *В1* | *С* | *А* | *Е* | *Са* | *Р* | *Mg* | *Fe* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 9.4**

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах**

**и минеральных веществах (суточная)**

(по приложению № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели  | 3-6 лет | 7-12 лет | 12-18 лет |
| Белки (г/сут) | 54 | 77 | 90 |
| Жиры (г/сут) | 60 | 79 | 92 |
| Углеводы (г/сут) | 261 | 335 | 383 |
| Энергетическая ценность (ккал/сут) | 1800 | 2350 | 2720 |
| Витамин С (мг/сут) | 50 | 60 | 70 |
| Витамин В1 (мг/сут) | 0.9 | 1.2 | 1.4 |
| Витамин В2 (мг/сут) | 1.0 | 1.4 | 1.6 |
| Витамин А (рет.экв/сут) | 500 | 700 | 900 |
| Витамин Д (мкг/сут) | 10 | 10 | 10 |
| Кальций (мг/сут) | 900 | 1100 | 1200 |
| Фосфор (мг/сут) | 800 | 1100 | 1200 |
| Магний (мг/сут) | 200 | 250 | 300 |
| Железо (мг/сут) | 10 | 12 | 18 |
| Калий (мг/сут) | 600 | 1100 | 1200 |
| Йод (мг/сут) | 0.1 | 0.1 | 0.1 |
| Селен (мг/сут) | 0.02 | 0.03 | 0.05 |
| Фтор (мг/сут) | 2.0 | 3.0 | 4.0 |

**Приложение 9.5**

## Ведомость контроля за рационом питания

(по приложению № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

***Пример***

Режим питания: одноразовое (или др.)

Возрастная категория: 7-11 лет (или др.)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дат а | Наименов ание группы пищевой продукции | Норма продукции в г (нетто),  | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | В среднем за неделю (10 дней) | отклонение от нормы в % (+/-) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | … | 10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Рекомендации по корректировке меню:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись мед. Работника и дата:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись руководителя Учреждения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями мед. работника

**Приложение 9.6**

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

(по Приложению № 4 СанПиН2.3/2.4.3590-20)

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

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

(по Приложению 5 СанПиН 2.3//2.4.3590-20)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | Дата выработки | Изготовитель | Поставщик | Количество поступившего продукта | Номер документа подтверждающего безопасность принятого продукта | Результаты органолептической оценки,поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов |  Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание (Указываются факты списания, возврата продуктов и др |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 9.7**

**Органолептическая оценка 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 соответствует требованиям и нормам.

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

**Приложение 9.8**

**Масса порций для детей в зависимости от возраста**

(по Приложению № 9 СанПиН2.3/2.4.3590-20)

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Масса порций |
| 3-7 лет | 7-12 лет | 12-18 лет |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда должен быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200 | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо) овощи и т.п.) | 50-60 | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 180-200 | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 70-80 | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир  | 130-150 | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 180-200 | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты  | 100 | 100 | 100 |

**Приложение 10**

**График генеральной и влажной уборки пищеблока**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование помещения | Вид уборки | Периодичность  | Лицо, проводимое уборку |
| Склад для хранения продуктов | Ежедневная | 13.00 и по мере загрязнения | Кладовщик |
| Генеральная | 15.00 еженедельно, каждую пятницу |
| Помещения пищеблока | Ежедневная | 09.00 и по мере загрязнения | Кухонный работник |
| Генеральная | 10.00 ежедневно, по графику по цехам |
| Столовая | Ежедневная | 11.00, после приема пищи | Кухонный работник |

**Таблица использования дез.средств**

Дезхлор (150 гр на кв.м)

Формула по которой высчитывается площадь

S комнаты (пол) = А х В, где А – длина, В – ширина

S стен Р х С, где Р – периметр комнаты, С – высота стен

**Периметр высчитывается по формуле:** Р = (А + В) х 2, где А – длина, В – ширина

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование объекта | Пол | Стены |
| кв.м | литры  | кв.м | литры  |
| 1 | Продуктовый склад  | 15 | 2,25 | 47 | 7,05 |
| 2 | Туалет  | 1,2 | 0,18 | 7,5 | 1,13 |
| 3 | Овощной цех | 2,6 | 0,39 | 14,4 | 2,16 |
| 4 | Мясо-рыбный цех | 4,8 | 0,72 | 20,4 | 3,06 |
| 5 | Холодный цех | 2,4 | 0,36 | 12,4 | 1,86 |
| 6 | Моечная кухонной посуды | 7,9 | 1,2 | 15 | 2,25 |
| 7 | Горячий цех | 29,4 | 4,4 | 44,6 | 6,7 |
| 8 | Моечная столовой посуды | 3,5 | 0,53 | 19,6 | 2,95 |
| 9 | Обеденный зал | 51 | 7,65 | 81 | 12,15 |

Применение средства дезхлор

1. Растворы средства используют для дезинфекции поверхностей в помещениях, предметов обстановки.
2. После окончания дезинфекции помещение проветривают.
3. Уборочный инвентарь, ветошь замачивают в растворе дезинфицирующего средства. По окончании дезинфекции прополаскивают и просушивают

**Приложение 10.1**

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата предоставления документаспециализированной организацией | Наименование документа (например,акт выполненных работ) и /илипроведенные мероприятия\* | Личная подписьответственноголица |
| 1 | 2 | 3 |

\*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

**Приложение 10.2**

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

1. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
2. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
3. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

**Приложение 11**

# Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

1. Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием ([Приложение 11.1](https://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov#h.gjdgxs)). План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения Учреждения в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 ([Приложение 11.2)](https://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov#h.gjdgxs).

2. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования (Приложение 11.3).

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

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

* + - столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
		- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
		- доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень" .
		- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
		- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;
		- для кипячения молока выделена отдельная посуда;
		- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
		- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится в специальном шкафу с маркировкой «чистая посуда».

5. Помещение пищеблока оборудовано системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

6. Ежегодно Учреждение проводить поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт поверки, хранящийся в кабинете директора в папке «Акты проверки».

7. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объёма. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

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

9. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

**Приложение 11.1**

**Перечень оборудования пищеблока**

**МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»**

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование помещения* | *Оборудование* |
| Склад продуктов | Стеллажи, подтоварники, 2 среднетемпературные и 3 низкотемпературные холодильные шкафы, весы, стол для выдачи продуктов, термометры для измерения температуры и влажности воздуха. |
| Овощной цех  | Производственный стол, моечная ванна. Подставка для разделочного инвентаря |
| Горячий цех | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электромясорубка, контрольные весы, электрическая плита, пароконвектомат, духовой (жарочный) шкаф, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха. Холодильник для хранения суточных проб. Раковина для мытья рук. Подставка для разделочного инвентаря. Мармит. |
| Мясо-рыбный цех | Производственные столы (для разделки мяса/курицы, рыбы) - контрольные весы, электромясорубка, подставка для разделочного инвентаря, наличие естественной системы вентиляции воздуха, моечная ванна. Среднетемпературный холодильник. |
| Цех готовой продукции | Производственный стол , контрольные весы, среднетемпературный холодильник, подставка для разделочного инвентаря. Раковина для мытья рук. |
| Моечная для мытьякухонной посуды | Моечные ванны, наличие подводки горячей воды с помощью гибкого шланга и душевой насадки. Стеллаж.  |
| Моечная для мытьястоловой посуды | Моечные ванны в количестве 5 штук, наличие подводки горячей воды с помощью гибкого шланга и душевой насадки. Стеллажи для сушки чистой посуды. Шкаф для уборочного инвентаря. Электротитан на случай отключения горячей воды. |

## Приложение 11.2

##

## Схема пищеблока МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»

##

## Приложение 11.3

## Журнал регистрации неисправности технологического

## и холодильного оборудования

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименованиенеисправного оборудования | Дата установки неисправности | Принятые меры | Дата и часустранения неисправности | Подписьответственного лица |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |

**Приложение 12**

**Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата забора проб | Наименование лабораторного исследования пищевой продукции | Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование | Результат контроля | Мероприятия после контроля проб |
|  |  |  |  |  |  |

**Приложение 13**

**Перечень должностей работников МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»,**

**подлежащих медицинским осмотрам**

Повар (кухонный работник) 1 ед.

Кладовщик 1 ед.

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование осмотров, обследований* | *Кратность обследований* |
| Осмотр терапевтом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр дерматовенеролога | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр оторинолоренгологом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр стоматологом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр психиатром | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр наркологом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр инфекционистом | По рекомендации врачей специалистов. |
| Исследование крови на сифилис | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Исследование на носительствокишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Рентгенография грудной клетки | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Исследование на гельминтозы | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Мазок из зева и носа на наличиепатогенного стафилококка | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Мазки на гонорею | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр акушером-гинекологом | Не реже 1 раз в год. |
| Клинический анализ крови | Не реже 1 раз в год. |
| Клинический анализ мочи | Не реже 1 раз в год |
| Электрокардиография | Не реже 1 раз в год |
| Биохимический скрининг | Не реже 1 раз в год |
| Маммографию или УЗИ молочных желез | Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года |
| Исследование на носительствокишечных инфекций | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |

**Приложение 14**

**Перечень работников МКОУ «Детский дом 1 г.Гурьевска»,**

**подлежащих профессионально-гигиеническому обучению**

(Согласно Сан.Пин2.3/2.4.3590-20)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Перечень должностей, работников подлежащей прохождению гигиенического обучения | Колич ество | Периодичность прохождения |
| 1 | 2 | 3 |
| Повар (кухонный работник) | 1 | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Кладовщик | 1 | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |

**Приложение 15**

**Медицинские противопоказания для работы с пищевыми продуктами**

1. В соответствии с Приложением № 2 к Приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 № 302н, к **медицинским противопоказаниям** для работы в организациях пищевой промышленности, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе при проведении работ по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, являются **следующие заболевания и бактерионосительство:**

-брюшной тиф, паратифы, сальмонеллёз, дизентерия;

-гельминтозы;

-сифилис в заразном периоде;

-лепра;

-педикулёз;

-заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъявлениями или свищами на открытых частях тела;

-заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелёгочный туберкулёз с наличием свищей, бактериоурии, туберкулёзной волчанки лица и рук;

-гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;

-озена.

2. Кроме того, работникам пищеблока рекомендуется проведение прививок:

-против дифтерии 1 раз в 10 лет;

-против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет);

-против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;

-против гриппа - ежегодно в период с 01 сентября по 01. декабря;

-против вирусного гепатита В;

-по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентирии Зоне.

3. Работники пищеблока проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию 1 раз год.

**Приложение 16**

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников**

**(в т.ч. связанных с раздачей пищи)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Ф.И.О. работника | Должность | Дата прохождения медицинского осмотра | Медицинское заключение | Дата следующего медицинского осмотра |
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |

**Приложение 17**

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

(по Приложению № 1 СанПиН2.3/2.4.3590-20)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № П/П | Дата | Ф.И.О.работника (последнее при наличии)[<\*>](http://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov#h.2s8eyo1) | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытыхповерхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)(допущен/отстранен) | Подпись медицинского работника или ответственного лица |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3… |  |  |  |  |  |  |

Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

**Приложение 18**

**Таблица замены пищевой продукции**

**в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

(по Приложению № 11 СанПиН2.3/2.4.3590-20)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид пищевой продукции** | **Масса, г** | **Вид пищевой продукции-заменитель** | **Масса, г** |
| Говядина  | 100 | Мясо кролика | 96 |
| Печень говяжья | 116 |
| Мясо птицы | 97 |
| Рыба (треска) | 125 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| Баранина 2 кат. | 97 |
| Конина 1 кат. | 104 |
| Мясо лося (мясо с ферм) | 95 |
| Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| Молоко сгущенное )цельное и с сахаром) | 40 |
| Сгущено-вареное молоко | 40 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| Мясо (говядина 1 кат.) | 14 |
| Мясо (говядина 2 кат.) | 17 |
| Рыба (треска) | 17,5 |
| Сыр  | 12,5 |
| Яйцо куриное  | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо (говядина) | 83 |
| Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| Мясо (говядина) | 26 |
| Рыба (треска) | 30 |
| Молок цельное | 186 |
| Сыр  | 20 |
| Картофель  | 100 | Капуста белокочанная  | 111 |
| Капуста цветная | 80 |
| Морковь  | 154 |
| Свекла  | 118 |
| Бобы (фасоль) в т.ч. консервированные | 33 |
| Горошек зелены | 40 |
| Горошек зеленый консервированный | 64 |
| Кабачки  | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| Соки фруктовые | 133 |
| Соки фруктово-ягодные | 133 |
| Сухофрукты:ЯблокиЧерносливКурага Изюм  | 1217822 |

**Приложение 19**

### Внутренние проверки

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

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

Внутренние проверки проводят в следующих случаях:

* непосредственно после внедрения системы ХАССП;
* в плановом порядке по утвержденному графику;
* во внеплановом порядке при выявлении опасных неучтенных факторов и рисков, возникновении отклонений, поступлении информации о претензиях, существенных изменениях в технологических процессах, кадровом составе, предписаний надзорных органов и т.п.

Внутренние проверки проводятся в соответствии с процедурой ГОСТ Р 51705.1-2001.

**Приложение 20**

## Журнал

**контроля санитарного состояния пищеблока и складского помещения**

|  |
| --- |
| Месяц |
| Наименование мероприятий | число | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1. Санитарно- гигиеническое состояниесклада |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. Санитарно- гигиеническое состояние пищеблока |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. Нормы закладки сыройпродукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. Бракераж готовойпродукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. Соответствие технологии приготовленияблюд |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. Нормывыдачи готовых блюд |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. Соблюдение режима выдачипищи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8.Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. Соблюдение графика генеральнойуборки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Ответственные лица:

Специалист по охране труда;

Директор МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска» :

Условные обозначения:

* + **не закрашенные знаки** - полностью соответствует требованиям;
	+ **частично закрашенные знаки** - частично соответствует (небольшие нарушения);
	+ **полностью закрашенные знаки** - не соответствует требованиям.

**Приложение 21**

**Журнал Мониторинга по принципам ХАССП**

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель контроля | дата |
| 1 | 2 | 3… |
| Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов |  |  |  |
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования |  |  |  |
| Журнал учета температуры и влажности воздуха на складе |  |  |  |
| Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада |  |  |  |
| Ведомость контроля за рационом питания |  |  |  |
| Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований |  |  |  |
| Журнал здоровья персонала |  |  |  |
| Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока |  |  |  |
| Журнал бракеража готовой продукции |  |  |  |
| Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции |  |  |  |
| Журнал учета дезинфекции и дератизацииДоговора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция) |  |  |  |
| Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции |  |  |  |
| Личные медицинские книжки каждого работника |  |  |  |
| Примечание  |  |  |  |

**Приложение 22**

**Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий,**

**связанных с безопасностью пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Сутьпретензий, жалоб и происшествий, связанные сбезопасностью пищевой продукции | Датарегистрации обращения | ФИО лица,принявшего обращение | Решениепо факту обращения | Срокисполнения | Ответственныйза исполнение |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 24**

### Блок-схема технологического процесса производства

### в МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»

###  Прием сырья

### Хранение сырья,

### отпуск его на производство

### (складское помещение)

### Приготовление полуфабрикатов

### (заготовочные цеха

### (овощной, мясной, рыбный)

###  Мойка кухонной посуды

###  (моечная кух. посуды)

### Приготовление готовой

### продукции (доготовочные цеха:

### горячий, холодный)

### Реализация продукции

### (раздаточная)

###  Мойка столовой посуды

###  (моечная ст. посуды)

###  Организация потребления

### продукции (столовая)

### Описание блок-схемы технологического процесса производства

1. **Доставка, приемка сырья, вспомогательных материалов**

Доставка сырья, вспомогательных материалов осуществляется, как правило, на специализированном автотранспорте по заявкам кладовщика.

Приемка осуществляется ответственным лицом учреждения – кладовщиком в соответствии с требованиями Инструкции по проведению входного контроля пищевой продукции, поступающей на склад МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска». Контроль за соблюдением условий приемки сырья, вспомогательных материалов осуществляется кладовщиком в соответствии с требованиями процедуры ПР СБПП.

Принятая пищевая продукция, распределяется по местам для хранения: морозильная камера, холодильная камера, сухой склад для хранения при комнатной температуре.

### Хранение сырья.

### - Хранение охлажденного сырья.

Хранение охлажденной продукции осуществляется в холодильных камерах заводского исполнения, все оборудование имеет технические паспорта и регулярно проверяется на исправность. В холодильниках поддерживается оптимальная температура от 0 до +100 С, плавно понижающаяся от верхней полки до поддона секции (фрукты-овощи).

### - Хранение замороженного сырья.

Хранение мороженой продукции осуществляется в морозильных камерах заводского исполнения, все оборудование имеет технические паспорта и регулярно проверяется на исправность. В морозильной камере поддерживается оптимальная температура - не выше - 18о С. Замороженная продукция хранится в герметичной упаковке (таре).

### - Хранение сырья, вспомогательных материалов при комнатной температуре

Хранение сырья, вспомогательных материалов не требующее особых условий (при температуре от 17о С до 26о С и относительной влажности воздуха не выше 75%), осуществляется в сухом складе.

Сухой склад оборудован стеллажами. Хранение осуществляется с разделением по видам и наименованиям продукции. Продукция хранится упакованная (расфасованная) в тару (упаковку), исключающую загрязнение. Каждая единица упаковки (тары) маркируется в установленном порядке, данные маркировки вносятся в журнал контроля продукции на сухом складе.

### Приготовление готовой продукции.

### - Дефростация

На основании меню - требования на выдачу продуктов питания ежедневно кладовщик передает в производство: сырье, вспомогательные материалы. Дефростация замороженной продукции: куры, мяса, рыбы осуществляется воздушным путем, раздельно, в соответственно подписанных емкостях для мойки и дефростации: «куры», «мясо», «рыба».

Контроль за соблюдением условий дефростации осуществляется поваром в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТК на отдельные виды продукции.

Дальнейшая переработка дефростированного сырья, вспомогательных материалов (далее по тексту - дефростированная продукция) осуществляется в соответствии с требованиями ТК и СанПиН. Дефростированная продукция направляется для дальнейшей переработки на стол для сырой продукции.

### - Термическая обработка

Полученный после обработки полуфабрикат без задержки направляется на термообработку в соответствии с ТК на конкретный вид пищевой продукции.

Под термической обработкой понимаются: кипячение, жарка, припускание, запекание, томление и другие виды тепловой обработки в соответствии с требованиями ТК.

Термическая обработка на пищеблоке осуществляется на плитах электрических, в жарочных шкафах и на другом технологическом тепловом оборудовании (перечень технологического оборудования - приложение 11.1).

Контроль за соблюдением условий термической обработки (температуры и времени) на пищеблоке осуществляет повар в соответствии с требованиями ТК и процедуры ПР СБПП.

### - Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование

В случае необходимости добавления ингредиентов, смешивания после термообработки в соответствии с ТК инструкциями, либо иными документами (рекомендациями) – данный этап технологического процесса осуществляется на столе для готовой продукции. Контроль за соблюдением условий добавления ингредиентов, смешивания на пищеблоке осуществляется поваром в соответствии с требованиями ТК.

Порционирование готовой продукции осуществляется на разделочном столе для готовой продукции.

### Реализация продукции. Раздача, доставка в зал столовой

Раздача готовой продукции осуществляется поваром пищеблока в соответствии с утвержденным графиком. Масса готовой продукции при раздаче определяется на весах.

Раздача осуществляется только после снятия пробы и соответствующей отметки разрешения к реализации блюда (кулинарного изделия) в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Контроль за раздачей на пищеблоке осуществляется поваром в соответствии с требованиями ТК и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Доставка в зал столовой осуществляется в посуде, которая накрыта крышками и стерильными салфетками.

### Мойка кухонной посуды и инвентаря

Мойка посуды (тарелки, ложки, вилки и др.) осуществляется на участке мойки, оборудованном мойками и сушилками для посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Мойка посуды пищеблока (кастрюли, сковороды, противни, ножи и другой инвентарь) осуществляется на участке мойки в специально выделенных и подписанных раковинах для мойки.

Контроль за мойкой посуды на пищеблоке осуществляется кухонный работник в соответствии с Инструкцией по проведению мойки, санитарной обработки посуды, кухонного и раздаточного инвентаря, оборудования, производственных столов и других принадлежностей пищеблока.

**Приложение 25**

**Разработка блок-схемы приготовления блюд**

**с учетом контрольных критических точек**

Блок – схема приготовления блюд (образец)

1. **Заказ продукта у поставщика**

↓ ↓ ↓ ↓

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ценоваяполитика | Качествопродукции | Сопроводительнаядокументация | Условиятранспортировки |

**↓ ↓ ↓ ↓**

1. **Хранение на складе МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»**

**↓ ↓**

|  |  |
| --- | --- |
| Температурный режим | Маркировка и сроки хранения |

↓ ↓

 ↓ ↓ ↓

**3. Цех холодной обработки продукции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Соблюдение ТТК | Использование рабочегооборудования | Соблюдение Сан ПиН |
| **↓** | **↓** | **↓** |
|  | **4. Цех горячей обработки продукции** |  |
| **↓** | **↓** | **↓** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Соблюдение ТТК | Использование рабочегооборудования | Соблюдение Сан ПиН |
| **↓** | **↓** | **↓** |
|  | 5. Раздача готового продукта |  |
| **↓** | **↓** | **↓** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход веса порций | Качество продукции | Время выдачи |

 Схожие блюда группируются, и для каждой группы ассортимента разрабатывается одна общая блок-схема. Например, группы могут быть такими:

первые блюда;

вторые блюда;

напитки и т.д.

В диаграмму процесса также вносятся сведения о всех подготовительных и дополнительных операций: нарезка, консервация, жарка и пр.

По составленной блок-схеме намного легче определить и дать оценку потенциальным опасностям, которые требуют контроля с применением соответствующих мер управления рисками. Таким образом выявляются критические контрольные точки, т. е. те этапы и моменты технологического процесса, где существует вероятность возникновения рисков.

**Блок-схема**

**технологического процесса приготовления первых блюд**



**Блок-схема**

**технологического процесса приготовления напитков**

**Приложение 26**

**Перечень выпускаемой продукции**

**В МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»**

|  |  |
| --- | --- |
| **I Блюдо.** | **Закуски**  |
| Щи на м/б со сметанойБорщ на м/б со сметанойСуп овощной со сметанойУха из консервыСуп с клецками, с мясом птицыРассольник «Ленинградский» на м/б со сметаной Суп гороховый на кур/б Суп с макаронами | Икра морковнаяСвекла с сыромВинегрет с сельдьюВинегрет овощнойСвежие овощи : огурцы, помидорыСалат «Витаминный»Салат из консервыМаринад овощнойСельдь с лукомИкра кабачковая |
| **II блюдо** | **Блюда на завтрак и полдники** |
| Печень по-строгановскиМакароны отварныеРыба, тушенная с овощамиРыба тушеная в сметанном соусеКапуста тушенаяКартофельное пюреПлов с мясомРагу овощноеПерловка отварнаяГуляшРис отварной Жаркое по домашнемуКотлета мяснаяСуфле из отварной курицы«Азу»Тефтели мясные/рыбныеКартофельная запеканка с мясомМясо отварноеГуляш из говядины | Каша геркулесовая с масломКаша манная с масломКаша «Дружба» с масломКаша пшеннаяКаша рисовая молочная Запеканка творожная со сгущенным молокомСырники из творога со сгущ. молокомОмлет натуральный/с колбасойЛенивые вареникиБлины Печенье, вафли, зефир, конфетыБутерброд с повидлом |
| **III блюдо** |  |
| Чай с молокомЧай с сахаромЧай с лимономКакао с молокомКофейный напиток с молокомКисельКомпот из сухофруктовКомпот из курагиНапиток из шиповника |  |

**Приложение 27**

**Перечень сырья, поступающего на пищеблок**

**МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»**

молоко питьевое пастеризованное 2,5%

крупа геркулес

крупа горох

крупа гречка

крупа манная

крупа пшено

крупа рис

крупа перловая

макаронные изделия

мука пшеничная высший сорт

сухофрукты

Мясо (говядина мякоть) охлажденное

Мясо говядина на кости

печень говяжья

мясо птицы филе

рыба минтай

какао-порошок

кофейный напиток

кисель плодово-ягодный в пакете

томатная паста

черный чай

курага

шиповник

соль

сахарный песок

яйцо

масло растительное

масло несоленое "Крестьянское"

**Приложение 27.1**

**Перечень готовой продукции, поступающего на пищеблок**

**МКОУ «Детский дом №1 г.Гурьевска»**

 Хлеб Мичуринский

 Хлеб Крестьянский

 Батон нарезной

Сдоба с помадкой

Сдоба «Новомайская»

Сдоба «Сибирячка»

Сдоба «Плюшка»

Рулетик с маком

сметана 10%

творог 5%

йогурт фруктовый

кефир 2,5%

молоко сгущенное

зеленый горошек

консервы рыбные

икра кабачковая

кондитерское изделие вафли

кондитерское изделие печенье

кондитерское изделие пряник

кондитерское изделие повидло (цветное)

кондитерское изделие зефир

сок

огурцы соленые

сыр ГОСТ 32260-2013

фрукты: яблоко

апельсины

бананы

мандарины

лимоны

свежие огурцы

свежие помидоры

сосиски

колбаса вареная

колбаса п/к