

**МУНИЦИПАЛЬНАЯ БЮДЖЕТНАЯ ДОШКОЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА
ДЕТСКИЙ САД № 18 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ТЕМРЮКСКИЙ РАЙОН**

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
МБДОУ ЦРР ДС № 18 МОТР

Борисенко Н.Е.

от 23.08.2021 г. № 76



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП,**

за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в Муниципальной бюджетной дошкольной образовательной организации центре развития ребенка детском саду № 18 муниципального образования Темрюкский район

город Темрюк,
2021 год

Наименование юридического лица:	Муниципальная бюджетная дошкольная образовательная организация центр развития ребенка детский сад № 18 муниципального образования Темрюкский район
Сокращенное наименование:	МБДОО ЦРР ДС № 18 МОТР
Ф. И. О. руководителя, телефон, e-mail:	Борисенко Наталья Евгеньевна, 8 (86148) 4-18-71, mdoo18@yandex.ru
Юридический адрес:	353501, Краснодарский край, город Темрюк, ул. Муравьева, д. 14/1
Фактический адрес:	353501, Краснодарский край, город Темрюк, ул. Муравьева, д. 14/1
Официальный сайт:	http://detsad-18temruk.ucoz.net/
Количество работников:	76 человек
Количество обучающихся:	297 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 23-23/044-23/44/801/2015-5420/1 от 13.08.2015
ОГРН	1152352000063
ИНН	2352051265
Санитарно-эпидемиологическое заключение	№ 23.КК.26000.М.000007.0117 от 20.01.2017
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 07003 от 21.08.2015

I. Общие положения.

Принципы производственного контроля

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП¹ – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения в соответствии со статьей 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства Российской Федерации.

Программа производственного контроля (ППК) в образовательной организации представляет собой систему управления безопасностью производством и устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, изготовления и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.36.85-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-

¹ ХАССП (в английской транскрипции, НАССР - Hazard analysis and critical control points) - Анализ рисков и критические контрольные точки.

эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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

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

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

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

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

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

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

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

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

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

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

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

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

II. Термины и определения

В настоящей Программе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в МБДОУ ЦРР ДС №18 МОТР использованы следующие термины, определения и сокращения:

- **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.
- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **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 (КД)** – 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 (ККТ)** – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- **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.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила, нормативы** – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

III. Порядок организации и проведения производственного контроля.

Разделы ППК

Объектами производственного контроля являются: производственные, групповые, общественные помещения, рабочие места, готовая пищевая продукция, инженерные сети и системы, технологическое и иное оборудование.

Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой образовательной деятельностью.
- Организацию своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудниками организации.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- Организацию физиологически полноценного, безопасного, сбалансированного питания и качественного приготовления пищи на основании действующих сборников технологических нормативов и рецептурников.
- Контроль за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований производственного контроля². Контроль температурного режима в помещениях.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- Контроль ответственными лицами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением персоналом санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений, исполнение мероприятий по охране труда и профилактике травматических и несчастных случаев на производстве.

Принципы ХАССП реализуются в **разделах программы производственного контроля** МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

² Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых организацией работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

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

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации. Руководитель организации приказом назначает лиц, ответственных за осуществление производственного контроля (*Приложение 1*), внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах производства пищевой продукции:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Борисенко Наталья Евгеньевна	Заведующий	Приказ заведующего МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР от 23.08.2021 г. № 77
2.	Серченко Марина Александровна	Заместитель заведующего по хозяйственной работе, контрактный управляющий	
3.	Вильгельм Ирина Викторовна	Старший воспитатель	
4.	Антонова Ольга Викторовна	Инструктор по физической культуре, ответственный за организацию питания	
5.	Катуша Наталья Васильевна	Педагог-психолог, ответственный по охране труда	
6.	Астахова Елена Алексеевна	Повар	

Ответственные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда. Обязанности и

ответственность должностных лиц за осуществление производственного контроля в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР отражены в *Приложении 2*.

Контроль за исполнением ППК сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Функции производственного контроля распределяются между ответственными лицами:

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
<p>Заведующий МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР, старший воспитатель</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников: <ul style="list-style-type: none"> - личные медицинские книжки сотрудников учреждения; - контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Разработка и оформление соответствующей документации.
<p>Заместитель заведующего по хозяйственной работе</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля. • Ведение журнала аварийных ситуаций. • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации. • Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками. • Ведение документации: <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - журнал учета температурного режима холодильного

	<p>оборудования;</p> <p>- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.</p>
<p>Ответственный за организацию питания в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за организацией питания воспитанников. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - отбор и хранение суточных проб готовых блюд; - контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников; - контроль организации питания воспитанников в группах; - контроль за исполнением требований санитарного законодательства; • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений.
<p>Повар</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за приготовлением на пищеблоке доброкачественных блюд в соответствии с технологическими картами. • Осуществление действенного контроля закладки основных продуктов питания в котел. • Составлять акт разделки мяса и рыбы ежедневно (отмечать в специальной тетради в присутствии заместителя заведующего по хозяйственной работе). • Строго придерживаться графика выдачи пищи из пищеблока на группы. • Осуществлять контроль исполнения сотрудниками пищеблока требований СанПиНа при мытье посуды и уборке пищеблока.
<p>Ответственный по охране труда</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проведение для всех поступающих на работу лиц инструктажа по охране труда, по разработанным и утвержденным инструкциям по охране труда по профессиям и видам работ, организация обучения безопасным методам и приемам выполнения работ. • Организация проведения специальной оценки условий труда на рабочих местах. • Контроль обеспечения сотрудников спецодеждой, СИЗ. • Организация обучения сотрудников и руководителей: <ul style="list-style-type: none"> - по пожарной безопасности; - по охране труда;

	<ul style="list-style-type: none">- по электробезопасности;- по оказанию первой помощи пострадавшим от несчастных случаев.• Ведение документации и отчетность по охране труда в организации.• Просветительская и разъяснительная работа с сотрудниками организации в части соблюдения санитарного законодательства.
--	--

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

В данном разделе реализуются принципы:

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

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

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

Вид вредного и (или) опасного производственного фактора	Возможные источники
Биологические	люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение сырья и вследствие этого - рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.
Химические	люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.
Физические	наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции характеризующийся присутствием инородного материала

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

• **Приемка сырья** - документальная и органолептическая проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также условий и правильности

её хранения и использования. При организации питания детей в образовательных организациях следует придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей и не использовать перечень продуктов, указанных в списке запрещенных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска.

- **Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

- **Условия приготовления кулинарных изделий.** Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий на пищеблоке МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденном заведующим МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР, примерном 10-дневном меню и технико-технологических картах (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных организаций.

Условия приготовления, хранения и реализации отражены в технико-технологических картах.

- **Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль температуры и влажности, соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно правилам товарного соседства, исключая взаимное загрязнение пищевых продуктов биологическими, химическими, физическими агентами. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

- **Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции** – пищевая продукция в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР не хранится, в соответствии с ТТК сразу реализуется для приёма пищи в соответствии с графиком выдачи пищи с пищеблока. Для контроля качества готовых блюд отбираются суточные пробы, которые хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" не менее 48 часов без учёта выходных и праздничных дней в холодильнике, при температуре +4...+2 °С.

Таким образом, план производственного контроля организации питания в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР включает следующие мероприятия:

№ п/п	Проводимое мероприятие (предмет контроля)	Основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
1	Заключение договора на поставку продуктов питания	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	По мере необходимости	Заведующий, контрактный управляющий
2	Контроль доставки пищевых продуктов	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания	Постоянно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе,
3	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции			
4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания			
5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СП 2.4.3648-20 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3	Постоянно	Ответственный по организации питания
6	Проведение оценки качества готовых блюд	СП 2.4.3648-20 п. 7.1.13	Ежедневно	Бракеражная комиссия

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для сотрудников МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР в соответствии с результатами специальной оценки рабочих мест (2016-2021 гг.):

Наименование вредного фактора	Должность/Профессия	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, подсобный рабочий, машинист по стирке и ремонту спецодежды, белья	3-4
Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Младший воспитатель, подсобный рабочий	3-4
Тепловое излучение, микроклимат	Повар, подсобный рабочий	3-4
Шум	Младший воспитатель, повар, подсобный рабочий, машинист по стирке и ремонту спецодежды, белья	2
Световая среда	Младший воспитатель, повар, подсобный рабочий, машинист по стирке и ремонту спецодежды, белья	3-4
Тяжесть производственного процесса	Младший воспитатель, машинист по стирке и ремонту спецодежды, белья, дворник, подсобный рабочий	2-3

Обязательные мероприятия³

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	При внесении изменений в меню организации
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	
Микробиологические исследования смывов на	Объекты производственного	10 смывов	1 раз в год

³ На основании МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	окружения, руки и спецодежда персонала		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных 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 - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	При проведении СОУТ

Дополнительно к указанному перечню исследований в случае необходимости проводятся лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации, предусмотренные санитарным законодательством.

Протоколы лабораторных исследований почвы, питьевой воды и смывов, проведенные в 2021 году, в *Приложении 3*.

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

МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021 г.⁴ и санитарно-гигиеническое обучение персонала:

Должность	Количество человек	Кратность медицинского осмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего по хозяйственной работе	1	1 раз в год	1 раз в год
Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатель	32	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-психолог	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Младший воспитатель	15	1 раз в год	1 раз в год
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Повар	5	1 раз в год	1 раз в год
Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож-вахтер	4	1 раз в год	1 раз в 2 года

⁴ Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – пп. 23, 25 Приложения к приказу

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н, п.п. 23, 25 предусматривает:

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

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» регламентирует кратность гигиенической подготовки сотрудников.

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников - *ежегодно*, а для остальных категорий работников - *1 раз в 2 года*.

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

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора. Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

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

Перечень услуг при организации питания детей в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей (Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) отражена в *Приложении 4*.

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

Испытания готовых блюд (Протокол № Т 1907.10837 от 31.05.2021 г. – *Приложение 5*) выполнены ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае".

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

*В данном разделе программы реализуются **принципы:***

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

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

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

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

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья:

а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);

б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;

в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;

д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры: ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» https://mercury.vetrif.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument

сопроводительные документы).	
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов (Приложение 6).

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса:

- а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
- б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса;
- в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса	Плакаты (инструкции) в производственных помещениях
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – Приложение 7

Технологические карты некоторых блюд весенне-летнего меню МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР с указанием технологии приготовления и требованиями к качеству готовой продукции размещены в *Приложении 8*.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:

- а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;
- б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;
- в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Органолептическая оценка пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории (1 раз в год)

Инструкция по отбору суточных проб готовой продукции в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР размещена в *Приложении 9*.

6.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;
- б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;
- в) санитарное содержание транспортного средства;
- г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;
- д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.
- е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);
- ж) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;
- з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;
- и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);

- к) контроль условий реализации готовой пищи;
 л) контроль сроков реализации пищи.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Контроль личных медицинских книжек сотрудников
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	Обследование условий содержания транспортного средства
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

- а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;
- б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;
- в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
- г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;
- д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

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

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

6.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового

бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	Мониторинг, контроль
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в «Журнале учета работы бактерицидной установки»

6.7. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

- а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
- б) за микроклиматом производственных помещений;
- в) за производственным шумом и вибрацией.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
<p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; – за микроклиматом производственных помещений; – за освещенностью. 	<p>Учредителем на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды (в рамках СОУТ)</p>

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;

б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;

в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;

г) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Контроль личных медицинских книжек
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	Дополнительные мероприятия: тестирование, он-лайн-инструктаж и

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
	консультации, плакаты и инструкции в цехах.

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

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (*Приложение 10 «Гигиенический журнал»*).

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном *и/или* электронном носителях.

Коллективным договором МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР предусмотрен Перечень профессий и должностей работников, имеющих право на обеспечение специальной одеждой, обувью, и другими средствами индивидуальной защиты, а также моющими и обезвреживающими средствами, согласно установленных норм. (*Приложение № 11*).

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

*В данном разделе реализуются **принципы:***

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

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

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 10)
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 12)
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 12)
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 12)
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 12)

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

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

Фотофиксация мероприятий производственного контроля с

последующим размещением на официальном сайте МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР:
– документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);

- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;
- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

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

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

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

В случае возникновения критических аварийных ситуаций МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР приостанавливает свою деятельность с информированием управления образованием администрации муниципального образования Темрюкский район, а так же соответствующих служб.

Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, органов исполнительно власти, об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, осуществляется в следующем режиме:

№ п/п	Проводимое мероприятие (предмет контроля)	Основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
1	Авария на водопроводе, отключение воды	СП 2.4.3648-20 п. 1.10	При возникновении аварийной или внештатной ситуации	Заведующий Заместитель заведующего по хозяйственной работе
2	Авария на канализационной сети			
3	Отключение электричества			
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования			
5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы			

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных организаций.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с компетентными организациями:
 - Действующий договор на проведение дератизации с ООО «Гигиенист» № 17 от 11.01.2021 г.
 - Действующий договор на проведение дезинсекции с ООО «Гигиенист» № 18 от 11.01.2021 г.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
 - Водоснабжение: МУП ТПП ТР «Темрюк Водоканал», договор № 156/18 от 11.01.2021 г.
 - Электроснабжение: АО №НЭСК» Славянскэнергообл», договор № 100375 от 01.06.2021 г.
 - Вывоз ТБО: ООО «Экотехпром», договор от 30.04.2021 г. № ТР-52-00890-21
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
 - ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии КК» (анализы, лабораторные исследования и испытания),
 - ГБУЗ Темрюкская ЦРБ МЗ КК (медосмотр сотрудников),
 - ГБУЗ ККВД (медосмотр сотрудников, лабораторные исследования),
6. Заключение договоров на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.
 - ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии КК».

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

1. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации (по мере необходимости и в соответствии с поступлением бюджетных средств).

2. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.

3. Плакаты и наглядные пособия (инструкции) в производственных помещениях.

Приложение 1
к Программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП,
за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований
и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при оказании услуг при организации питания детей в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР

МУНИЦИПАЛЬНАЯ БЮДЖЕТНАЯ ДОШКОЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА ДЕТСКИЙ САД № 18
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ТЕМРЮКСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 23.08.2021 года

№ 77

г. Темрюк

**Об утверждении перечня должностных лиц (работников) на которых
возложены функции производственного контроля
в МБДОО ЦРР ДС № 18 МОТР**

В целях предоставления МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР соответствующей российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевой продукции, которая отвечает требованиям потребителей – воспитанников, родителей (законных представителей), обеспечения качества и безопасности производимой пищевой продукции, предотвращения риска заражения продукции, в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приказываю:

1. Утвердить перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР (Приложение 1).

2. Указанным ответственным лицам:

2.1. Проводить анализ безопасности и качества выпускаемой пищевой продукции в соответствии с действующим санитарным законодательством.

2.2. Осуществлять мониторинг контрольно-критических точек и контроль рисков заражения продукции.

2.3. Производить выработку совместных решений по безопасности пищевой продукции и внедрение их в практику.

2.4. Осуществлять контроль выполнения Программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР.

2.5. Организовать контроль выполнения требований системы ХАССП и оценку их эффективности при оказании услуг при организации питания детей в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР.

2.6. Осуществлять подготовку, оформление и актуализацию необходимой документации в соответствии с ППК.

2.7. Контролировать график и необходимость обучение персонала.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОО ЦРР ДС № 18 МОТР _____

Н.Е. Борисенко

Приложение 1
к приказу заведующего
МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР
от 23.08.2021 г. № 77

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1.	Борисенко Наталья Евгеньевна	Заведующий
2.	Серченко Марина Александровна	Заместитель заведующего по хозяйственной работе, контрактный управляющий
3.	Вильгельм Ирина Викторовна	Старший воспитатель
4.	Антонова Ольга Викторовна	Инструктор по физической культуре, ответственный за организацию питания
5.	Катуша Наталья Васильевна	Педагог-психолог, ответственный по охране труда
6.	Астахова Елена Алексеевна	Повар

Приложение 2

к Программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в МБДОУ ЦРР ДС №18 МОТР

Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

1. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

1.1. Приостановить либо прекратить деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

1.2. Прекратить использование в организации сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

2.1. Выполнять требования Программы производственного контроля.

2.2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

2.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

2.5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

2.6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля:

1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего организацией.

2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на ответственных должностных лиц.

3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Приложение 3
к Программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП,
за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований
и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при оказании услуг при организации питания детей в МБДОУ ЦРР ДС №18 МОТР

Протоколы лабораторных испытаний питьевой воды, почвы, смывов

2021 год

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
 Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"
 Анапский филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"
 "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"
 АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Адрес места нахождения юридического лица: 350000, Россия, г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашилевская, д. 56/1/61/1
 Телефон, факс: 8(861) 267-34-02, 267-33-98; e-mail: gorges@mail.kuban.ru
 Адрес фактического места осуществления деятельности лаборатории: 353440, Россия, Краснодарский край, г.-к. Анапа, ул. Трудящихся, д. 1а
 353500, Россия, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Розы Люксембург, д. 21а
 Телефон, факс: 8 (861-33) 3-10-96, e-mail: anapafgus@yandex.ru

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21ПЯ76
 Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице от 20.07.2015г.



УТВЕРЖДАЮ
 Руководитель ИЛЦ Видманова Е. А.
 2021г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
 воды питьевой
 № Т1908.10836 от 27.05.2021

Заказчик: МБДОО ЦРР ДС №18 МО ТР
 Юридический адрес заказчика: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Муравьева, 14/1
 Наименование предприятия: МБДОО ЦРР ДС №18 МО ТР
 Фактический адрес отбора: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Муравьева, 14/1
 Место отбора: водопроводный кран в средней группе
 Объект испытаний: вода питьевая централизованного водоснабжения
 Кем отобран образец: заведующий Борисенко Н.Е.
 Дата и время отбора: 25.05.2021 12:20мин
 Дата и время доставки: 25.05.2021 14:00мин
 НД на отбор: ГОСТ 31861-2012 Вода. Общие требования к отбору проб, ГОСТ Р 56237-2014 Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах
 НД, регламентирующие объем и оценку лабораторных испытаний СанПиН 2.1.3684-21 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; СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
 Основание: Заявление №197 от 09.03.2021г.
 Цель исследования: Производственный контроль

Результаты испытаний

Код образца: Т.10836:1-2-ВЛ.21

Протокол № Т1908.10836

Наименование показателей	НД на методы испытаний	Единицы измерения	Величина допустимого уровня	Результат (погрешность / неопределенность)
1	2	3	4	5
Бактериологические испытания				
Колифаги	МУК 4.2.1018-01	БОЕ/100см ³	отсутствие	не обнаружены
Обобщенные колиформные бактерии	МУК 4.2.1018-01	КОЕ/100см ³	отсутствие	не обнаружены
Общее микробное число	МУК 4.2.1018-01	КОЕ/см ³	не более 50	4,5
Термотолерантные колиформные бактерии	МУК 4.2.1018-01	КОЕ/100см ³	отсутствие	не обнаружены
Врач-бактериолог			Цыбикова И.В.	
Количественный химический анализ				
Запах	ГОСТ Р 57164-2016	балл	не более 2	0
Привкус (вкус)	ГОСТ Р 57164-2016	балл	не более 2	0
Цветность	ГОСТ 31868-2012	градусы цветности (Сг-Сс)	не более 20	менее 5
Мутность (длина волны 530нм)	ГОСТ Р 57164-2016	мг/дм ³	не более 1,5	менее 0,58
Водородный показатель	ПНД Ф 14.Т.2.3.4.121-97 (издание 2018 г.)	единиц рН	в пределах 6-9	7,1±0,2
Химик-эксперт			Новикова Е.В.	

Дата окончания испытания: 27.05.2021

Дата начала испытания: 25.05.2021
 Результаты испытаний относятся к объектам, прошедшим испытания. Протокол не должен быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЛЦ.

Дополнительные сведения: (условия транспортировки, состояние упаковок и т.д.)
 Автотранспорт, сумка -холодильник при t +4 град. С

Комментарии: ИЛЦ не осуществляет отбор образцов и не несет ответственности за стадию отбора образцов и информацию, представленную заказчиком

Лицо, ответственное за оформление протокола: Деньгина О. В.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
 Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"
 Анапский филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"
 "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"
 АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Адрес места нахождения юридического лица: 350000, Россия, г. Краснодар ул. Гоголя/Рашилевская, д. 56/1/61/1
 Телефон, факс: 8(861) 267-34-02, 267-33-98; e-mail: gorges@mail.kuban.ru
 Адрес фактического места осуществления деятельности лаборатории: 353440, Россия, Краснодарский край, г.-к. Анапа, ул. Трудящихся, д. 1а
 353500, Россия, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Розы Люксембург, д. 21а
 Телефон, факс: 8 (861-33) 3-10-96, e-mail: anapafgus@yandex.ru

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21ПЯ76
 Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице от 20.07.2015г.



УТВЕРЖДАЮ
 Руководитель ИЛЦ Видманова Е. А.
 2021г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
 почвы
 № Т1908.10839 от 28.05.2021

Заказчик: МБДОО ЦРР ДС №18 МО ТР
 Юридический адрес заказчика: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Муравьева, 14/1
 Фактический адрес отбора: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Муравьева, 14/1 МБДОО ЦРР ДС №18 МО ТР
 Место отбора, глубина: песок из песчаницы, глубина 5-20см
 Количество: 2кг 200г
 № акта отбора: №1908
 Кем отобран образец: заведующий Борисенко Н.Е.
 Дата и время отбора: 25.05.2021 12:20мин
 НД на отбор: ГОСТ 17.4.02-2017 Охрана природы. Почвы. Методы отбора и подготовки проб для химического, бактериологического, гельминтологического анализа
 НД, регламентирующие объем и оценку лабораторных испытаний СанПиН 2.1.3684-21 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; СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
 Основание: Заявление №197 от 09.03.2021г.
 Цель исследования: производственный контроль

Дата и время доставки: 25.05.2021 14:00мин

Результаты испытаний

Код образца: Т.10839:2-3-ПЧ.21

Протокол № Т1908.10839

Наименование показателей	НД на методы испытаний	Единицы измерения	Величина допустимого уровня	Результат (погрешность / неопределенность)
1	2	3	4	5
Бактериологические испытания				
Патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы	ФЦ/4022	кл/г	0	не обнаружены
Индекс БГ КП	ФЦ/4022	кл/г	менее 10	0
Индекс энтерококков	ФЦ/4022	кл/г	менее 10	0
Врач-бактериолог			Цыбикова И.В.	
Паразитологические испытания				
Жизнеспособные личинки гельминтов	МУК 4.2.2661-10	экз/кг	отсутствие	не обнаружены
Жизнеспособные яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	экз/кг	отсутствие	не обнаружены
Чисты патогенных кишечных простейших	МУК 4.2.2661-10	экз/100г	отсутствие	не обнаружены
Врач-паразитолог			Цыбикова И.В.	

Дата начала испытания: 25.05.2021

Дата окончания испытания: 28.05.2021

Результаты испытаний относятся к объектам, прошедшим испытания. Протокол не должен быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЛЦ.

Дополнительные сведения: (условия транспортировки, состояние упаковок и т.п.)
 Автотранспорт, сумка -холодильник

Комментарии: ИЛЦ не осуществляет отбор образцов и не несет ответственности за стадию отбора образцов и информацию, представленную заказчиком

Лицо, ответственное за оформление протокола: Деньгина О. В.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
 Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"
 Анапский филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"
 "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"
 АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Адрес места нахождения юридического лица: 350000, Россия, г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашилиевская, д. 56/1/61/1
 Телефон, факс: 8(861) 267-34-02, 267-33-98, e-mail: gorses@mail.kuban.ru
 Адрес фактического места осуществления деятельности лаборатории: 353440, Россия, Краснодарский край, г.-к. Анапа, ул. Трудящихся, д. 1а
 353500, Россия, Краснодарский край, г.Темрюк, ул.Розы Люксембург, д. 21а
 Телефон, факс: 8 (861-33) 3-10-96, e-mail: anapafgus@yandex.ru

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21ПЯ76
 Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице от 20.07.2015г.

УТВЕРЖДАЮ
 Руководитель ИЛЦ
 Видманова Е. А.
 2021г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
 воды питьевой
 № Т1906.10835 от 27.05.2021



Заказчик: МБДОУ ЦРР ДС №18 МО ТР
 Юридический адрес заказчика: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Муравьева, 14/1
 Наименование предприятия: МБДОУ ЦРР ДС №18 МО ТР
 фактический адрес отбора: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Муравьева, 14/1
 Место отбора водопроводный кран на пищеблоке
 Объект испытаний: вода питьевая централизованного водоснабжения
 Образец: заведующий Борисенко Н.Е.
 Кем отобран образец: 25.05.2021 12ч10мин
 Дата и время доставки: 25.05.2021 14ч00мин
 НД на отбор: ГОСТ 31861-2012 Вода. Общие требования к отбору проб. ГОСТ Р 56237-2014 Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах
 НД, регламентирующие объем и оценку лабораторных испытаний СанПин 2.1.3684-21 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; СанПин 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
 Основание: Заявление №197 от 09.03.2021г.
 Цель исследования: Производственный контроль

Результаты испытаний

Код образца: Т.10835-1-2 ВП.21

Протокол № Т1906.10835

Наименование показателей	НД на методы испытаний	Единицы измерения	Величина допустимого уровня	Результат (погрешность / неопределенность)
1	2	3	4	5
Бактериологические испытания				
Колифаги	МУК 4.2.1018-01	БОЕ/100см ³	отсутствие	не обнаружены
Обобщенные колиформные бактерии	МУК 4.2.1018-01	КОЕ/100см ³	отсутствие	не обнаружены
Общее микробное число	МУК 4.2.1018-01	КОЕ/см ³	не более 50	3,5
Термотолерантные колиформные бактерии	МУК 4.2.1018-01	КОЕ/100см ³	отсутствие	не обнаружены
Врач-бактериолог			Цыбикова И.В.	
Количественный химический анализ				
Запах	ГОСТ Р 57164-2016	баллы	не более 2	0
Привкус (вкус)	ГОСТ Р 57164-2016	балл	не более 2	0
Цветность	ГОСТ 31868-2012	градусы цветности (Сr-Co)	не более 20	менее 5
Мутность (длина волны 530нм)	ГОСТ Р 57164-2016	мг/дм ³	не более 1,5	менее 0,58
Водородный показатель	ГОСТ Р 14.1.2.3:4.121-97 (издание 2018 г.)	единиц рН	в пределах 6-9	7,1±0,2
Химик-эксперт			Новикова Е.В.	

Дата начала испытания: 25.05.2021

Дата окончания испытания: 27.05.2021

Результаты испытаний относятся к объектам, прошедшим испытания. Протокол не должен быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЛЦ.

Дополнительные сведения: (условия транспортировки, состояние упаковки и т.д.)
 Автотранспорт, сумка -холодильник при t +4 град С

Комментарии: ИЛЦ не осуществляет отбор образцов и не несет ответственности за стадию отбора образцов и информацию, представленную заказчиком

Лицо, ответственное за оформление протокола
 Денгына О. В.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
 АНАПСКИЙ ФИЛИАЛ ФБУЗ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ"
 АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашилиевская 56/1/61/1
 тел.: (861) 267-34-02, факс (861) 267-33-98
 Адрес лаборатории, проведения испытаний 353440, Россия, Краснодарский край, г.-к. Анапа, ул. Трудящихся, д. 1А
 тел./факс: 8 (861-33) 3-10-96
 E-mail: anapafgus@yandex.ru
 353500, г. Темрюк, ул. Р. Люксембург, 21 А
 E-mail: lepscsev@list.ru
 тел. 8(86148) 6-02-49

Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПЯ76 от 20.07.2015г.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
 сывыв Т1909.10840-10849 от 25.05.2021

Заказчик: МБДОУ ЦРР ДС №18 МО ТР
 Юридический адрес заказчика: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Муравьева, 14/1
 Наименование предприятия: МБДОУ ЦРР ДС №18 МО ТР
 фактический адрес отбора пробы: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Муравьева, 14/1
 Место отбора пробы: групповые ячейки
 № акта отбора пробы: №1909
 Кем отобрана проба: заведующий Борисенко Н.Е.
 Дата и время отбора пробы: 25.05.2021 12.10
 Дата и время доставки пробы: 25.05.2021 14.00
 НД на отбор пробы: МУК 4.2.2661-10 Методы санитарно-паразитологических исследований
 НД, регламентирующие объем и оценку лабораторных испытаний СанПин 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации
 Основание: Заявление №197 от 09.03.2021г.
 Цель исследования: производственный контроль

Результаты испытаний

Код пробы	Объект испытаний	Наименование показателей	НД на методы испытаний	Величина допустимого уровня	Результат (погрешность / неопределенность)
Т.10840:3:СМГ3.21	Машина	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10841:3:СМГ3.21	Конструктор	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10842:3:СМГ3.21	Кубики	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10843:3:СМГ3.21	Посуда	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10844:3:СМГ3.21	Кула	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10845:3:СМГ3.21	Коляска	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10846:3:СМГ3.21	Неваляшка	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10847:3:СМГ3.21	Матрешка	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10848:3:СМГ3.21	Катер	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Т.10849:3:СМГ3.21	Юла	яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-10	не допускаются	не обнаружены
Врач-бактериолог					Цыбикова И.В.

Дата начала испытания: 25.05.2021

Дата окончания испытания: 25.05.2021

ПРИМЕЧАНИЕ: Частичная перепечатка протокола без разрешения ИЛЦ не допускается. Воспроизведение протокола разрешается только в форме полного фотографического факсимиле. Протокол испытаний распространяется только на образцы, представленные на испытания.

Дополнительные сведения: (условия транспортировки)
 Автотранспорт, сумка -холодильник

Комментарии: ИЛЦ не осуществляет отбор образцов и не несет ответственности за стадию отбора образцов и информацию, представленную заказчиком

Лицо, ответственное за оформление протокола
 Денгына О. В.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 5

к Программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП,
за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований
и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при оказании услуг при организации питания детей в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР

Протокол испытания готовых блюд

Страница 1 из 1, протокол №Т1907.10837

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"
Анапский филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"
"Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"
АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Адрес места нахождения юридического лица: 350000, Россия, г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашпилевская, д. 56/1/61/1
Телефон, факс: 8(861) 267-34-02, 267-33-98; e-mail: gorses@mail.kuban.ru
Адрес фактического места осуществления деятельности лаборатории: 353440, Россия, Краснодарский край, г.-к. Анапа, ул. Трудящихся, д. 1а
353500, Россия, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Розы Люксембург, д. 21а
Телефон, факс: 8 (861-33) 3-10-96, e-mail: anapafgus@yandex.ru

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21ПЯ76
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице от 20.07.2015г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ИЛЦ

Видманова Е. А.



04.06.2021г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
готовых блюд
№ Т1907.10837 от 31.05.2021

Заказчик: МБДОО ЦРР ДС №18 МО ТР
Юридический адрес заказчика: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Муравьева, 14/1
Наименование предприятия: МБДОО ЦРР ДС №18 МО ТР
Фактический адрес отбора: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Муравьева, 14/1, пищеблок
Объект испытаний: Суп картофельный с бобовыми, дата изготовления 25.05.2021г.
Количество (масса) образца на испытания: 200г
Изготовитель: МБДОО ЦРР ДС №18 МО ТР
Вид упаковки: стерильная стеклянная банка
Номер, размер партии: меню-требование, 245 порций
НД на продукцию: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А.
№ акта отбора: №1907 от 25.05.2021г.
Кем отобран образец: инструктор по физической культуре Антонова О.В.
Основание: Заявление №197 от 09.03.2021г.
Дата и время отбора: 25.05.2021 12ч30мин
Дата и время доставки: 25.05.2021 14ч00мин
НД на отбор: ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1.
Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям
НД, регламентирующие объём и оценку лабораторных испытаний: ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Цель испытаний: производственный контроль

Результаты испытаний

Код образца: Т.10837:2:ГБ.21

Протокол № Т1907.10837

Наименование показателей	НД на методы испытаний	Единицы измерения	Величина допустимого уровня	Результат (погрешность / неопределённость)
1	2	3	4	5
Бактериологические испытания				
КМАФАнМ	ГОСТ 10444.15-94	КОЕ/г	не более 5x10 ²	менее 1x10 ¹
БГКП	ГОСТ 31747-2012	-	в 1г не допускаются	не обнаружены
Коагулазоположительные стафилококки и S.aureus	ГОСТ 31746-2012	-	в 1г не допускаются	не обнаружены
Патогенные, в том числе сальмонеллы	ГОСТ 31659-2012	-	в 25г не допускаются	не обнаружены
Врач-бактериолог			Цыбикова И.В.	

Дата начала испытания: 25.05.2021

Дата окончания испытания: 31.05.2021

Результаты испытаний относятся к объектам, прошедшим испытания. Протокол не должен быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЛЦ.

Дополнительные сведения:
(условия транспортировки, состояние упаковки и т.п.)

Автотранспорт. сумка -холодильник

Комментарии:

ИЛЦ не осуществляет отбор образцов и не несет ответственности за стадию отбора образцов и информацию, представленную заказчиком

Лицо, ответственное за оформление протокола

Деньгина О. В.

Приложение 6

к Программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП,
за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований
и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при оказании услуг при организации питания детей в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР

Инструкция: «Органолептическая оценка готовой пищевой продукции»

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

Приложение 7

к Программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП,
за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований
и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при оказании услуг при организации питания детей в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) и система их контроля

Стадии контроля	Оценка риска и источники её предупреждения	Контроль за критическими контрольными точками	Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.	Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.
1.Формирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи.	Использование при составлении меню СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдение графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья	График приёма пищи по группам, утверждённый заведующим МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда	Пересмотр действующего меню, его корректировка,. Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.
Получение сырья и полуфабрикатов для приготовления.	Содержание компоненто в в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в дошкольных учреждениях	Контроль за соблюдением на стадии получения -ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-	Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции.	Возврат некачественного сырья, перезаклучения договоров, повторное обучение контрактного управляющего

		эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приложение б.		
Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки).	При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений.	Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования.	Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок на пищеблоке.	Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания.
-сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов.	При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.	Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях.	Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений.	Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, психрометров). Возврат поставщикам поступившей с признаками порчи, либо перезаключение договоров.

<p>Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба)</p>	<p>На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.</p>	<p>Наличие необходимого оборудования и условий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды. 	<p>Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. соблюдение правил личной гигиены.</p>	<p>Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования . проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии один раз в год. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
<p>Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).</p>	<p>В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки.</p> <p>При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений.</p>	<p>Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню.</p>	<p>Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников.</p>	<p>Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов.</p> <p>Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка). Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии один раз в год.</p>

				При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
Технологический процесс по приготовлению готовых блюд.	Высокая степень риска - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья. Данное может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений.	Наличие технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование.	Обеспечение постоянного медицинского контроля. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года.	Проведение кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы.
Обработка кухонной и столовой посуды.	Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки.	Контроль за температурным реж. воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств.	Проведение производственного контроля.	Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с кухонн. сотрудниками и младшими воспитателями о правилах обработки посуды при ручной мойке.

Приложение 8
к Программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП,
за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований
и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при оказании услуг при организации питания детей в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

ВЕСЕННЕ-ЛЕТНЕГО МЕНЮ МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР

*(для примера: бутерброд с маслом, компот из свежих фруктов, салат
из моркови, суп картофельный с крупой)*

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ ЦРР ДС № 18 МОТР
Борисенко Н.Е

Технологическая карта № **1**

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов на продукцию питания для детей в дошкольных образовательных учреждениях./Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.- М.:Дели плюс,2016.-640 с.»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	25	25	35	35
Выход:		30		40

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,02	3,87	12,13	91,33	0,00
3-7 лет	2,81	3,97	16,96	114,66	0,00

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, масло намазывают ровным, тонким слоем. **Температура подачи** не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: масла от белого до светло-желтого

Вкус: соответствует виду масла

Запах: хлеба в сочетании со свежим маслом

Утверждаю:

Заведующий МБДОО ЦРР ДС № 18 МОТР
Борисенко Н.Е

Технологическая карта № **11**Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ**Номер рецептуры: **372**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	34,5	29	46	38
вода	125	125	150	150
Сахар	6	6	7	7
Выход:		150		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,12	0,12	8,83	37,57	2,90
3-7 лет	0,14	0,14	10,60	45,80	3,48

Технология приготовления: яблоки моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Приготовление сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-15 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 мин.

Температура подачи: от 60 до 65град.С или не ниже 14 град.С

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны дольками;

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло - сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Утверждаю:

Заведующий МБДОО ЦРР ДС № 18 МОТР

Борисенко Н.Е.

Технологическая карта № **16**Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ**Номер рецептуры: **41**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов на продукцию питания для детей в дошкольных образовательных учреждениях./Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.- М.:Дели плюс,2016.-640 с.»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	49	39	73	58
сахар	1	1	2	2
Выход:		40		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,51	0,04	3,69	17,64	1,95
3-7 лет	0,76	0,06	5,53	26,46	2,92

Технология приготовления: подготовленную сырую морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 С не менее 3 минут.

Температура подачи не ниже +14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю:

Технологическая карта № **26**

 Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ**

 Номер рецептуры: **80**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель (отходы % 25/35)	77/83/89/97	58	86/94/100/108	65
Крупа пшеничная	3,6	3,6	5	5
или манная	2,3	2,3	3,5	3,5
Морковь	9	7	10	8
Лук репчатый	9	7	10	8
Масло растительное	2	2	3	3
Зелень (укроп, петрушка)	1,225	1	1,725	1,5
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Бульон или вода	135	135		150
Выход:		180		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,94	3,01	14,49	93,13	13,68
3-7 лет	2,16	3,35	18,10	107,48	15,20

Технология приготовления: лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут приготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности.

Температура подачи: 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: овощей – мягкая, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно солёный

Запах: продуктов, входящих в суп

Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно солёный

Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус

Приложение 9

к Программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР

ИНСТРУКЦИЯ
по отбору суточных проб готовой продукции
в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР

1. Сохранение суточных проб готовой пищи необходимо для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления, когда уже вся пища реализована.
2. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
3. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
4. Пробы отбираются стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.
5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +4С.
6. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
7. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора
8. Подготовка тары для отбора суточных проб (удалить содержимое; вымыть с моющим средством, t воды 40С; полоснуть проточной водой; выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут, t 200С.

Приложение 10

к Программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП,
за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований
и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при оказании услуг при организации питания детей в МБДОУ ЦРР ДС №18 МОТР

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ (сотрудники)

Дата	ФИО работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен/отстранён)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
------	---------------	-----------	---	--	---	--

Приложение 11
к Программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП,
за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований
и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при оказании услуг при организации питания детей в МБДОО ЦРР ДС №18 МОТР

**Перечень профессий и должностей работников,
имеющих право на обеспечение специальной одеждой, обувью, и другими средствами индивидуальной защиты,
а также моющими и обезвреживающими средствами, согласно установленных норм**

Приложение №4

к коллективному договору

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МБДОО ЦРР ДС №18
МОТР

6 сентября 2018 года

М.Ю.Трус

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОО ЦРР ДС №18
МОТР

6 сентября 2018 года

Н.Е.Борисенко

Перечень

профессий и должностей работников, имеющих право на обеспечение специальной одеждой, обувью, и другими средствами индивидуальной защиты, а также моющими и обезвреживающими средствами, согласно установленных норм (Приказ Минтруда России от 09.12.2014 N 997н, Приказ Минздравсоцразвития России от 17.12.2010 N 1122н, ст. 212 ТК РФ, Приказ Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 N 290н, ст. 221 ТК РФ).

№	Наименование профессии, специальности	Наименование спецодежды	Норма выдачи на год	Очищающие средства	Норма выдачи на 1 работника в месяц
1	Заместитель заведующего по хозяйственной работе	Халат для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий Перчатки полимерным покрытием	1 шт. 6 пар	Мыло	200 г
2	Повар	Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий Фартук полимерных материалов нагрудником Нарукавники полимерных материалов	1 шт. 2 шт. из до износа	Мыло	200 г

3	Подсобный рабочий	Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий или Халат и брюки для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий Нарукавники из полимерных материалов Перчатки резиновые или из полимерных материалов Фартук из полимерных материалов нагрудником	1 шт. 1 комплект до износа 6 пар 2 шт.	Мыло	200 г
4	Младший воспитатель	Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий Фартук полимерных материалов нагрудником Нарукавники полимерных материалов Перчатки резиновые или из полимерных материалов	1 шт. 2 шт. из до износа 12 пар	Мыло	200 г

5	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	<p>Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий или</p> <p>Халат и брюки для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий</p> <p>Фартук из полимерных материалов с нагрудником</p> <p>Перчатки полимерным покрытием</p> <p>Перчатки резиновые или из полимерных материалов</p>	<p>1 шт.</p> <p>1 комплект</p> <p>из дежурный</p> <p>с 6 пар</p> <p>дежурные</p>	Мыло	200 г
6	Дворник	<p>Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий</p> <p>Фартук из полимерных материалов с нагрудником</p> <p>Сапоги резиновые с защитным подноском</p> <p>Перчатки полимерным покрытием</p>	<p>1 шт.</p> <p>из 2шт.</p> <p>с 1 пара</p> <p>с 6 пар</p>	Мыло	200 г

7	Уборщик служебных помещений	<p>Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий или</p> <p>Халат для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий</p> <p>Перчатки полимерным покрытием</p> <p>Перчатки резиновые или из полимерных материалов</p>	<p>1 шт.</p> <p>1 шт.</p> <p>с 6 пар</p> <p>12 пар</p>	Мыло	200 г
---	-----------------------------	--	--	------	-------

