

**УТВЕРЖДАЮ:**

Врио директора

ГКУСО РО Шахтинского центра помощи детям № 3

\_\_\_\_\_ Р.Х. Элибекова

Приказ № 23-ОПД от 09.01.2025

**Программа производственного контроля организации питания  
в ГКУСО РО Шахтинском центре помощи детям №3**

## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (редакция от 02.07.2021; с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022) (*настоящий Федеральный закон направлен на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду*), Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (*закон регулирует отношения в области организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений*) (редакция от 13.07.2020; с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022), санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно (Приложение № 1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ГКУСО РО Шахтинском центре помощи детям № 3 (далее – Учреждение).

**Целью** производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям в процессе её производства и реализации.

## 2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) (**Критические контрольные точки** — это ключевой элемент, который описывает место, этапы или процессы производства пищевой продукции, на которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который может быть опасен для здоровья потребителя) - параметров технологических операций процесса изготовления пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных

точках;

2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте

2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента;

2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

### **3. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:**

#### Виды опасных факторов:

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

#### *✓ Биологические опасности:*

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

#### *✓ Химические опасности:*

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

#### *✓ Физические опасности:*

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

### **4. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.**

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

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. *Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.*

## **5. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.**

Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий, мойщик посуды)

Производственный контроль включает:

Наличие на пищеблоке ТР ТС 021/2011 (*Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14 июля 2021 года)- требования к пищевой продукции в части ее маркировки, материалам упаковки, изделий и оборудования для производства пищевой продукции, контактирующим с пищевой продукцией*), официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.

- ✓ Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.
- ✓ Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с хранением, приготовлением и раздачей пищи.
- ✓ Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- ✓ Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

- ✓ Своевременное информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Ростовской области о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
- ✓ Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем, и периодичность исследований и испытаний определяется 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.

Производственный контроль за качеством пищевой продукции на пищеблоке должен осуществляться в соответствии с настоящей программой.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении требований законодательства или других существенных изменениях.

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор Учреждения и лицо, назначенное по приказу директора.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала и санитарно-гигиеническое обучение персонала, работающего на пищеблоке.

#### **6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой пищеблока, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников:**

- ✓ Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- ✓ Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- ✓ Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- ✓ Неисправность сетей водоснабжения;
- ✓ Неисправность сетей канализации;
- ✓ Неисправность холодильного оборудования.

#### **Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

1. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, технических регламентов в части, касающейся Учреждения.
2. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
3. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей

исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

4. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
5. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно- гигиенического обучения персонала Учреждения.
6. Иное.

#### **7. Выполнение требований к организации питания.**

Директор Учреждения назначает приказом сотрудников, которые несут:

- ✓ ответственность за внедрение и поддержание оборудования в рабочем состоянии на пищеблоке и продуктовом складе;
- ✓ качество готовой пищевой продукции

7.1. Сотрудники в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии приготовления готовой продукции, управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно - измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и оборудование.

7.2. Администрация Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии

- ✓ Помещения (характеристика, планировка)
- ✓ Оснащение и предметы (оборудование и посуда)
- ✓ Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- ✓ Документация
- ✓ Обучение персонала
- ✓ Санитарно-гигиенические: состояние и уборка помещений и оборудования
- ✓ соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке и продуктовом складе
- ✓ Гигиена персонала
- ✓ Практическое и теоретическое обучение по гигиене

7.3. Администрация и сотрудники пищеблока с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### **8. Требования к санитарно-техническому обеспечению пищеблока Учреждения**

8.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими [требованиями](#), предъявляемыми к пищеблоку.

8.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать [требованиям](#), предъявляемым к питьевой воде.

8.3. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

8.4. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

*Для вновь строящихся или реконструируемых зданий (или отдельных пищеблоков) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, с установкой их с учетом роста-возрастных особенностей воспитанников: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7 - 0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.*

8.5. Рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

8.6. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

## **9. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

9.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами окружения пищеблока, должны соответствовать [санитарно-эпидемиологическим требованиям](#), предъявляемым к организации питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Производственные, складские и бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с [приложением 1](#) санитарных правил.

9.2. При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

9.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

9.4. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

9.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

9.6. Стеллажи для хранения посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

9.7. Пищеблок обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

9.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

9.9. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";
- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

9.10. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

9.11. **Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной**

эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

9.12. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

## **10. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды**

10.1. Санитарное состояние и содержание пищеблока должны соответствовать [санитарно-эпидемиологическим требованиям](#), предъявляемым к организации питания.

Помещения пищеблока должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

10.2. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

10.3. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

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

10.5. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

10.6. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

10.7. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи; мытье щетками в воде при температуре

не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;

- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

10.8. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

10.9. При мытье столовой посуды ручным способом в трех секционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

10.10. Чашки, стаканы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

10.11. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

10.12. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

10.13. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

10.14. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на

стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

10.15. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

**Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.**

**Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.**

10.16. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

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

10.18. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

10.19. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

**Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.**

10.20. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

10.21. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

10.22. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению [дератизационных](#) и [дезинсекционных](#) работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

10.23. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом пищеблока или другими сотрудниками Учреждения.

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

## **11. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.**

11.1. Для обеспечения воспитанников здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

11.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток.

11.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

11.4. Для обеспечения здоровым питанием всех воспитанников учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней).

11.5. Примерное меню разрабатывается лицом, обеспечивающим питание в Учреждении, и согласовывается с директором учреждения.

11.6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников (1-3; 3-7; 7 - 11 и 12 - 18 лет). Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

11.7. При разработке примерного меню учитывают: возрастную категорию и наличие рекомендаций врачей – специалистов для отдельной категории воспитанников (при наличии).

11.8. Для воспитанников Учреждения необходимо организовать 6 – ти разовое питание. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

11.9. С учетом возраста воспитанников в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и

энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

- 11.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
- 11.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.
- 11.12. При разработке меню для питания предпочтение следует отдавать свежему приготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.
- 11.13. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.
- 11.14. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При организации шестизапового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.
- 11.15. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.
- 11.16. Питание должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
- 11.17. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.
- 11.18. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

- 11.19. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
- 11.20. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 11.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями санитарных правил, указанных в Приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 11.22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в Учреждении до окончания использования сельскохозяйственной продукции. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 11.23. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

## **12. Организация обслуживания питанием.**

- 12.1. Питание воспитанников в Учреждении организуется в соответствии с режимом дня. За каждым воспитанником в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.
- 12.2. Организацию обслуживания питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или). Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми под руководством дежурного воспитателя.
- 12.3. **Не допускается присутствие воспитанников в производственных**

**помещениях пищеблока. Не разрешается привлекать воспитанников к работам, связанным с приготовлением пищи.**

12.4. Не допускается привлекать к проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря сотрудников, в должностные обязанности которых не входят указанные виды деятельности.

### **13. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.**

13.1. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими [требованиями](#) к организациям общественного питания.

13.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать [гигиеническим требованиям](#) безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований [санитарных правил](#) для организаций общественного питания и программы производственного контроля.

13.3. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

13.4. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

13.5. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями [санитарных правил](#) для организаций общественного питания.

13.6. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

13.7. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

13.8. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

- 13.9. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.
- 13.10. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.
- 13.11. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:
- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
  - II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
  - III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
- 13.12. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- 13.13. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.
- 13.14. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
- 13.15. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.
- 13.16. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.
- 13.17. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания

блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч., включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

**Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.**

13.18. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд.

13.19. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4 +/- 2 °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

13.20. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

**Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.**

13.21. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

13.22. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде и реализовываться в течение одного часа.

13.23. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

13.24. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

13.25. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

**Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.  
Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.**

13.26. В учреждении должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

#### **14. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности**

14.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных [приложением 4](#) настоящих санитарных правил.

14.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

14.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

14.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в [приложении 4](#) настоящих санитарных правил.

14.5. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

#### **15. Требования к организации питьевого режима**

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

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

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

## **16. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом пищеблока, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке.**

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди воспитанников учреждения необходимо выполнение следующих мероприятий:

16.1. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

16.2. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

16.3. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

16.4. Работники пищеблока обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

16.5. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

- После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.
- При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.
- **Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.**
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном [порядке](#), профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного [образца](#), в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

## **17. Контроль за организацией питания.**

Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата воспитанников полноценным питанием.

17.1. Лица, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья воспитанников, обеспечивают:

- наличие в Учреждении настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками;
- должное санитарное состояние источников водоснабжения, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего

лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, Гигиенический журнал (сотрудники) и другие документы в соответствии с санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

17.2. Контроль за качеством и безопасностью питания воспитанников осуществляется директором Учреждения.

17.3. Медицинские работники должны следить за организацией питания в Учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

17.4. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать [гигиеническим требованиям](#), предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и

сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

17.5. Для контроля за качеством поступающей скоропортящейся продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с рекомендуемой формой *Приложения 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"*.

- Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
- Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации Учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в *"Журнале бракеража готовой пищевой продукции"* в соответствии с рекомендуемой формой *Приложения 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"*. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в *"Гигиенический журнал (сотрудники)"* в соответствии с рекомендуемой формой *Приложения 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"*.
- Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в *"Журнале витаминизации третьих и сладких блюд"* в соответствии с рекомендуемой формой *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"*.
- Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется *"Ведомость контроля за питанием"*.

- С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в *"Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"*.
- С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с *рекомендациями по отбору проб СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"*. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.
- Для определения и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их [гигиеническим требованиям](#), предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

## **18. Порядок организации и проведения производственного контроля.**

### **18.1. Этапы технологического производства и реализации кулинарных изделий на которых проводится контроль, в том числе с применением лабораторных и инструментальных методов.**

- Приемка сырья и пищевых продуктов.
- Хранение сырья и пищевых продуктов.
- Подготовка сырья к процессу производства.
- Холодная обработка сырья.
- Термическая обработка сырья и пищевых продуктов.
- Приготовление, термическая обработка и хранение кулинарной продукции.
- Приготовление холодных блюд и напитков.
- Приготовление первых и вторых блюд, термическая обработка порционированных мясаптицы и рыбы.
- Контроль качества безопасности, бракераж готовых блюд и изделий кулинарной продукции.
- Хранение и реализация готовых блюд, кулинарной продукции.
- Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

**Таблица «Критические контрольные точки»**

№ п.п.	Критические контрольные точки	Показатели	Нормативная (НД, ТД) техническая документация	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья	проверка условий транспортировки и хранения (температура, чистота транспортного отсека, товарное соседство, личная медицинская книжка на экспедитора проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (декларацию соответствия ТР ТС); первичная экспертиза сырья и продуктов (наличие маркировочных ярлыков на транспортной упаковке и на упакованной продукции (визуальный осмотр), сроки годности; продукты, запрещенные к поступлению и реализации	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	При поступлении каждая партия	Кладовщик, диетическая сестра
2.	Хранение сырья и пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности и качества на складских помещениях и в холодильных установках пищеблока в соответствии с требованиями технических регламентов таможенного союза <b>ККТ 2</b>	температура, влажностный режим; световой и воздушный режимы; товарное соседство и тара сроки годности продуктов;	СанПиН 2.3.2. 1324-03 № 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	Ежедневно Каждая партия	Кладовщик, диетическая сестра
3.	Подготовка сырья к процессу производства контроль за соблюдением санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза; <b>ККТ 3</b>	санитарная обработка яиц процеживание жидких продуктов зачистка блоков твердых жиров (масло сливочного ит.д.)	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012 ТТК	Каждая партия продуктов	Диетическая сестра
4.	Технологический процесс холодной обработки сырья –контроль за соблюдением требованиями санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза <b>ККТ 4</b>	холодная обработка мяса, птицы, рыбы приготовление и хранение мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012 ТТК	Ежемесячно	Диетическая сестра

5.	Тепловая обработка продуктов;  <b>ККТ 5</b>	порядок тепловой обработки температура внутриизделий и время обработки вторичная тепловая обработка и хранение порционного мяса, птицы, рыбы для первых блюд.	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012 ТТК	Ежемесячно, лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий I раз в год	Зам директора по АХР, диетическая сестра
----	---	--	--	---	---

6.	Приготовление холодных блюд, контроль за качеством и соблюдением санитарных правил;  <b>ККТ 6</b>	наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов) условия и сроки хранения салатов, винегретов; приготовление холодных блюд из сырых овощей, фруктов, зелени (меры по профилактике)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Постоянно	Диетическая сестра
7.	Реализация готовых блюд, кулинарной продукции – контроль за соблюдением санитарных правил  <b>ККТ 7</b>	соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче качество готовой продукции (бракераж готовой продукции, отбор суточных проб, ведение бракеражного журнала)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012 ТТК	Постоянно Ежедневно	Диетическая сестра
8.	Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции  <b>ККТ 8</b>	лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (органолептические, микробиологические и физико-химические показатели)	СанПиН 2.4.5.2409-08 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012 ТТК	Лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий 1 раз в полгода	Зам директора по АХР, диетическая сестра

9.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары;  <b>ККТ 9</b>	режим санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства; порядок проведения санитарных дней; санитарная обработка оборудования и инвентаря; санитарная обработка посуды, приборов, оборотной тары; эффективность санитарной обработки (смывы);	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Постоянно Не реже 1 раза в неделю В конце рабочего дня Смывы на БГКП и паразитологию	Зам директора по АХР, диетическая сестра
10.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация	своевременность прохождения мед.осмотров и обследований; организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	1 раз в год Бак. Посев, РПГА при поступлении на работу и по эпид. показаниям; 1 раз в год	Зам директора по АХР
11.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима	обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочными инвентарем; график санитарной обработки оборудования; проведение санитарных дней; уборка территории и помещений; утилизация отходов тары; проведение дератизационных и дезинсекционных работ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 Санитарные правила по профилактике инфекционных заболеваний в соответствии с приложением перечень нормативных документов	Постоянно, ежедневно ежедневно  1 раз в месяц ежедневно  ежедневно по договору	Зам. директора по АХР
12.	Факторы производственной среды	микроклимат на рабочих местах освещенность шум и вибрация	СанПиН 2.4.5.2409-08 ТР ТС 021/2011	1 раз в 3 года в темное время суток 1 раз в 3 года, а также после реконструкции, ремонта оборудования, являющегося источником шума	Специалист по охране труда

13.	Инженерно-техническое сооружение	исправность инженерных сетей проведение текущих косметических ремонтов контроль исправности технологического оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Постоянно. После выполненных работ по восстановлению водоснабжения произвести отбор проб воды на микробиологическое исследование. Не реже 1 раза в год Ежедневно	Зам. директора по АХР
14.	Питьевая вода	микробиологические исследования качества воды	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	1 раз в год	Зам. директора по АХР

**19. 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 и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

- **Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

- **Химические опасности:**

Источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

- **Физические опасности:**

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

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

**19.2. Приемка сырья** - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение 10.1. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в складские помещения и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 10.2. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей.

При организации питания детей в Учреждении 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



В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, по органолептическим показателям в соответствии с Межгосударственным стандартом ГОСТ 31986-2012

## **20. Разработка системы мониторинга**

20.1. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

20.2. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

20.3. Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

## **21. Порядок действий в случае отклонения значений показателей.**

21.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;

б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

21.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

## **22. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.**

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

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

23.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

23.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя

восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

23.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

23.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

#### **24. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений**

24.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

24.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим

перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ

- СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

#### **25. Производственный контроль включает:**

25.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

25.2. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

25.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

25.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

25.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

25.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

25.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется 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.

25.8. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой.

25.9. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

25.10. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор Учреждения и лицо, назначенное по приказу.

## **26. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.**

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11 и санитарно-гигиеническое обучение персонала.

## **27. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:**

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

## **28. Документация программы**

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

28.1. Документация программы должна включать:

- ✓ политику в области качества и безопасности готовой продукции;
- ✓ приказ о назначении лиц ответственных за работу пищеблока;
- ✓ информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе Учреждения);
- ✓ информацию о пищеблоке: оборудовании;
- ✓ процедуры мониторинга;
- ✓ процедуры проведения корректирующих действий;
- ✓ программу внутренней проверки;
- ✓ перечень регистрационно-учетной документации.

28.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- 28.2.1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок в соответствии с рекомендуемой формой Приложения №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 28.2.2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) Продукции (с отметкой качества готовых блюд и кулинарных изделий) – в соответствии с рекомендуемой формой Приложения №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 28.2.3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд - в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 28.2.4. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
- 28.2.5. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) - в соответствии с рекомендуемой формой Приложения 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 28.2.6. Гигиенический журнал (сотрудники) - в соответствии с рекомендуемой формой Приложения 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 28.2.7. Личные медицинские книжки каждого работника
- 28.2.8. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- 28.2.9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 28.2.10. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 28.2.11. Журнал учета температуры в холодильниках - в соответствии с рекомендуемой формой Приложения №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 28.2.12. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях - в соответствии с рекомендуемой формой Приложения №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 28.2.13. Журнал учета дезинфекции и дератизации
- 28.2.14. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

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

<b>Наименование нормативного документа</b>	<b>Регистрационный номер</b>
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 Статья 15. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства ; <u>Статья 17.</u> Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения; <u>Статья 24.</u> Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта; <u>Статья 25.</u> Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда; <u>Статья 28.</u> Санитарно-эпидемиологические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения; <u>Статья 29.</u> Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; <u>Статья 34.</u> Обязательные медицинские осмотры и медицинское освидетельствование; <u>Статья 35.</u> Профилактические прививки	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.3590-20 27.10.2020 VIII. Особенности организации общественного питания детей
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722 - 10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324 - 03
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129 - 02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378 – 03
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 - 4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01

«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СП 3.1/2.4.3598-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
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 град С.
в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».	Условия приготовления, хранения и реализации отражены в Технико-технологических картах
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Приложение 1	осмотр ежедневно перед началом рабочей смены заносится в "Гигиенический журнал (сотрудники)" в соответствии с рекомендуемой формой
в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".	Витаминизация блюд регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд"
контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием".	Приложение N 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".	Приложение N 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции"	Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с рекомендуемой формой	Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Перечень пищевых продуктов запрещенных	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Таблица 2

**Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности**

Возраст	Энергетическая ценность (ккал/сут)	Белки (г/сут)	Жиры (г/сут)	Углеводы (г/сут)
5-8 класс	до 3500	119-149	134-143	550-580
9-11 класс	до 4000	142-177	157-168	646-681

Приложение

**Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений**

№	Вид уборки	Периодичность	Дата и время проведения мероприятия																		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1	Санитарные узлы																				

Приложение

**Анализа рисков при закупке, приеме продуктов**

Оценка поставщиков поступающей продукции	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
Транспортировка	Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора
Процедура получения сырья	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации.
Оценка качества поступающего сырья	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый сторонними лабораториями.

Приложение

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия	Личная подпись ответственного лица
1	2	3

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

**Перечень мероприятий по контролю за соблюдением  
санитарных правил**

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность ПК
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно- канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику.
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и бытовых помещениях, проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно

15	обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
16	контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	Постоянно
18	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками	Постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; <ul style="list-style-type: none"> <li>• отсутствие грызунов</li> <li>• отсутствие членистоногих</li> </ul>	1 раз в месяц 2 раза в месяц
21	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов .	Постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации	Постоянно