

Утверждено



МБДОУ – детским садом № 196

С.В. Бударкова

09.01.2017 г. № 12-о

**ПРОГРАММА ТРЕБОВАНИЙ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
(Анализ рисков и контрольных критических точек)**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения -
детского сада № 196**

Екатеринбург
Программа ХАССП
2017

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4.1.3049-13 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ - детском саду № 196 (далее - МБДОУ) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП 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) - параметров технологических операций процесса производства (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 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 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. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 2.1. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется

Приложение 2.2. План-схема пищеблока МБДОУ - детского сада № 196.

План-схема представлена в целях наглядного представления обеспечения МБДОУ - детского сада № 196 Железнодорожного района города Екатеринбурга оборудованием в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

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

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из

материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

3.4. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете заместителя заведующего по АХЧ в папке акты проверки.

3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

3.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

3.7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

3.8. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

3.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

3.10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

3.11. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

3.12. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами,

деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

3.13. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

3.14. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

3.15. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

3.16. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.17. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.18. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

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

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:

Приложение 3. 1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Приложение 3.2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.1.3049-13).

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

4.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 4.1.), который хранится в течение года.

4.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

4.7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

4.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение 5), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной

термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся 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 4 +/- 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

4.12. Обработку яиц проводят в цехе обработки яиц, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

4.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

4.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

4.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и

высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

4.16.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

4.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

4.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

4.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

4.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

4.18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

4.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

4.20. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

4.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных

образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения 6), который хранится один год.

4.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Приложения 7.1 . Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Приложения 7.2. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

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

4.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 8;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.25. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

5.1. 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.

5.2. 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.

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

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

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

Приложение 10.3. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение 10.2.) и не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 8 в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов

питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. МБДОУ в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю Управления образования г. Екатеринбурга (отдела образования Ленинского района Администрации города Екатеринбурга) посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений города Екатеринбурга, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом, в связи с централизованной закупкой продуктов питания для ДОУ.

5.2.2. *Хранение поступающего пищевого сырья* - осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 4.1, 4.2).

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденных заведующим МБДОУ 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

5.2.4 *Условия хранения* салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

5.2.5 *Контроль температуры* в холодильных установках, контроль ***температуры и влажности*** (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение 4.1. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.1.3049-13).

Приложение 4.2. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. *Особенности хранения и реализации* готовой пищевой продукции - пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение 14). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 в течение двух суток.

6.3 Пределные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

6.3.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. 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 (Приложение 4.1, 4.2). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.3.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню МБДОУ, а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

6.4 Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 7.1, 7.2), который хранится в течение года.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении 11.

6.4.1 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.

6.4.2 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.

6.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

6.5.1 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.

6.5.2. 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.

6.6 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции

6.6.1. Лабораторный контроль (Приложение 9.1, 9.2)

6.6.2. Органолептическая оценка (согласно Приложения 7.2)

6.7 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных 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:

Приложение 12.1. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение 12.2. График генеральной уборки пищеблока

Приложение 12.3. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

6.8.2. 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;

6.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 13)

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

7.2 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).

7.3 Производственный контроль включает:

7.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

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

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

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

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

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

7.4. 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.

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

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

7.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий ДООУ и лицо, назначенное по приказу.

8. 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 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 15. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 16. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

9. 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.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- качество выпускаемой пищевой продукции

10.1 Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

10.2 В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

10.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены (GOT)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства 1111
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

10.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно:

Приложение 26.1. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Приложение 26.2. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций

Приложение 26.3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

Приложение 26.4. Требования к прохождению профилактических медицинских

11. Документация программы ХАССП

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

11.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 17);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 18);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 2.2);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

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

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1.)
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2.)
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7.1., 7.2.)
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)
- 5) Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9)
- 6) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 20)
- 7) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 21)
- 8) Журнал здоровья персонала (Приложение 21) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- 9) Личные медицинские книжки каждого работника
- 10) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 22)
- 11) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 12) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 13) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.)
- 14) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 4.2.)
- 15) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3.)

- 16) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 23)
- 17) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)
- 18) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 25)

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	2.4.1.3049-13
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ДООУ)	2.1.3.2630-10
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДООУ)	2.1.7.2790-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г(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
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96 №21
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
«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
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)	3.3.2.1248-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01
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
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 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1-3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1-3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10

СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1-13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14)	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1.9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, п.п. 7.1-8.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1)	2.4.4.3172-14
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

Приложение 3.1.

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 3.2.

по Приложению N 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13 (образец)

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

КонсультантПлюс: примечание.

Нумерация граф в таблице дана в соответствии с официальным текстом документа.

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	7	8	9

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 4.1.

по Приложению N 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 4.2.

Журнал учета температуры и влажности в кладовой

	Наименование кладовой	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Пример технологической карты

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ-детского сада № 196

С.В. Бударкова

Технологическая карта № 24

На: салат из свеклы с растительным маслом

№ рецептуры по сборнику: № 64, справ. М 2003 г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию, г			
	до 3-х лет		от 3 до 7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла (отв. неочищ. До 1.01	94,8	94,8	140,8	140,8
или (отв. неочищ с 1.01	100,0	100,0	150,0	150,0
Масса отварной свеклы		74,0		110,0
Масло растительное	6,0	6,0	10,0	10,0
Соль	0,8	0,8	1,2	1,2
Выход готового блюда		80		120

Технология приготовления

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, укладывают горкой. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом..

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой, заправлен

Консистенция: овощей - мягкая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом (заправкой)

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
до 3 лет	1,0	5,8	6,4	84	80
от 3 до 7 лет	1,6	9,8	9,6	132	120

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1, мг	B2, мг	C, мг
до 3 лет						1,5
от 3 до 7 лет						2,24

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизи- рованного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 7.1.

по Приложению N 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Таблица 1 (образец)

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 7.2.

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

Система оценки бракеража готовой продукции

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

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

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,
КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обреза, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

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

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

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

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

График генеральной уборки пищеблока

График генеральной уборки пищеблока**Понедельник**

Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник

Чистка полов, плинтусов.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Приложение 12.3.

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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



МБДОУ - детским садом № 196
С.В. Бударкова

**Политика МБДОУ - детского сада № 196
в области
качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МБДОУ в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

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

ПРИКАЗ

от 01.07.2016 г.

№53-о

«О создании рабочей группы по
разработке и внедрению принципов ХАССП»

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ - детском саду № 196 по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор Воронова Н.А.

Технический секретарь Симонова А.Э.

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП Маслакова К.Н.

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБДОУ.

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

- доведение до исполнителей решения группы.

9. Заведующему, заместителю заведующего по АХЧ и кладовщику (координатору рабочей группы ХАССП)

организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Заведующий

Ознакомлены:
Воронова Н.А.

Симонова А.Э.

Маслакова К.Н..



С.В. Бударкова

Приложение 19

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)

№ п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1.					
2.					
3.					

Приложение 20

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

№ п/п	Ф.И.О. работника пищеблока <*>	Должность			
1.					
2.					

Приложение 21

по Приложению N 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Журнал здоровья персонала

№ п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:							
			1	2	3	4	5	6	7	
1.										
2.										
3.										

Примечание:

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

<***> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Приложение 22

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно- показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно- кратковременный)	Время		Длительность (для повторно- кратковременного интервал между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Месяц																											
Наименование мероприятий	число																										
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																											
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																											
3. Нормы закладки сырой продукции																											
4. Бракераж готовой продукции																											
5. Соответствие технологии приготовления блюд																											
6. Нормы выдачи готовых блюд																											
7. Соблюдение режима выдачи пищи																											
8.Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																											
9. Соблюдение графика генеральной уборки																											

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Приложение 24

дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу
	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1.)	
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2.)	
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 23)	
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)	
	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7.1., 7.2.)	
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)	
	Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов	
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 20)	
	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 21)	
	Журнал здоровья персонала (Приложение 21)	
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 22)	
	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 4.2.)	
	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3.) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	
	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение	
	Личные медицинские книжки каждого работника	
	примечание	

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью
пищевой продукции

№ П/П	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

**Требования к составлению меню для организации питания
детей разного возраста**

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых
веществах для детей возрастных групп**

	0 – 3 мес.	4 – 6 мес.	7 – 12 мес.	1 – 2 г.	2 – 3 г.	3 – 7 лет
Энергия (ккал)	115 <*>	115 <*>	110 <*>	1200	1400	1800
Белок, г	–	–	–	36	42	54
<*> в т.ч. животный (%)				70	65	60
<***> г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	–	–	–
Жиры, г	6,5 <*>	6 <*>	5,5 <*>	40	47	60
Углеводы, г	13 <*>	13 <*>	13 <*>	174	203	261

Примечание:

<*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<***> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием 8 – 10 час.	Для детей с дневным пребыванием 12 час.
Завтрак (20 – 25%) 2 завтрак (5%) Обед (30 – 35%) Полдник (10 – 15%) Ужин (20 – 25%) 2 ужин – (до 5%) – дополнительный прием пищи перед сном – кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием	завтрак (20 – 25%) 2 завтрак (5%) обед (30 – 35%) полдник (10 – 15%)	завтрак (20 – 25%) 2 завтрак (5%) обед (30 – 35%) Полдник (10 – 15%) <*>/или уплотненный полдник (30 – 35%) Ужин (20 – 25%) <*>
		<*> Вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30 – 35%) .

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 5.1. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 5.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, творожных салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3

Таблица 3

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

7. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

10. В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

11. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Требования к санитарному содержанию помещений
дошкольных образовательных организаций

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуются один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

9. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

13. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

14. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

15. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

16. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

17. Мочалки для мытья детей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после использования замачиваются в дезинфицирующем растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в чистых матерчатых мешках.

18. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключаящие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Основные гигиенические и противоэпидемические
мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных
образовательных организациях

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

2.2. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

2.3. При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

2.4. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением

мыльно-содового раствора;

- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;

- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;

- в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;

- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

2.5. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

Требования к прохождению профилактических
медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения,
личной гигиене персонала

1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей перееаттестацией.

2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение N 19).

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

2. Медицинский персонал дошкольных образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Характеристика предприятия

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 196, действующее в соответствии с Уставом.

Юридический адрес: 620141, г. Екатеринбург, улица Софьи Перовской, 119-А.

Дата открытия детского сада: 2006 год.

Собственник имущества: Муниципальное образование «город Екатеринбург».

Вид деятельности: Предоставление дошкольного образования по общеобразовательным программам дошкольного образования.

Проектная мощность 11 групп - 220 человек, с пребыванием детей в возрасте от 2 лет до 7 лет.

Режим работы -10,5 часов с 7:30 до 18:00. Выходные дни -суббота, воскресенье и праздничные дни.

Воспитанники детского сада - это дети в возрасте от 2 лет до 7 лет, в основном проживающие поблизости с детским садом.

Численность работников в МБДОУ составляет 42 человека, из них женщин 35 и мужчин 7.

Детский сад расположен в жилой зоне, в микрорайоне с развитой инфраструктурой.

Рядом с детским садом находятся социально значимые объекты:

- детские сады № 556

- школа № 166

Площадь территории МБДОУ составляет 9507 кв.метра, из них застроенная площадь - 1420,7 кв.метров, незастроенная - 8086,3 кв.метров. Территория огорожена, весной на территории высажены зеленые насаждения. На территории расположены 12 прогулочных участков и 1 спортивная площадка. Участки оснащены стационарным игровым оборудованием. На территории имеется хозяйственная зона. В летнее время разбиваются клумбы и цветники.

На территории расположена контейнерная площадка для ТБО. На площадке установлен 1 контейнера с крышками. Обслуживание согласно договору № 4463 от 28.12.2016 года с ЕМУП «Спецавтобаза».

Общая площадь помещений здания детского сада составляет 3932,0 кв.метра, в том числе:

Площадь музыкального зала 94,8 кв.метр, площадь физкультурного зала 49,2 кв.метр, площадь пищеблока составляет 66,2 кв.метра.

В состав помещений пищеблока входят:

Основные цеха:

- > горячий цех - 34,2 кв.метра;
- ^ холодный цех, мясо-рыбный цех и цех обработки яйца - 11,2 кв.метра;
- > цех первичной обработки овощей - 4,3 кв.метра;

Кладовые:

- ^ кладовая сыпучих продуктов -9,6 кв. метра
- ^ кладовая сырых овощей - 4 кв. метра

Организация рационального питания осуществляется в соответствии с 10-ти дневным меню. Питание организовано 4-х разовое : завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Соблюдается определенный режим питания на каждой возрастной группе. Объем порций для детей соответствует нормам и прописываются в меню.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Бракераж готовой продукции ведется регулярно, с органолептической оценкой и разрешением к реализации каждого блюда.

Снабжение продуктами осуществляет детский сад, самостоятельно заключая договоры с поставщиками.

В МБДОУ закуп продуктов питания осуществляется согласно «Положению о закупках товаров, работ и услуг для нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения -

детского сада №196», утвержденный заведующим.

Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Гражданским кодексом Российской Федерации, Федеральным законом от 18 июля 2011 года №223-ФЗ «О закупках, товаров, услуг отдельным видам юридических лиц».

На основании технического регламента «О безопасности пищевой продукции», который устанавливает необходимость разработки, внедрения и поддержки процедур на принципах ХАССП руководству МБДОУ от поставщиков предоставлены Сертификаты ГОСТ Р ИСО 22000-2007, который подтверждает, что продукция соответствует стандарту ХАССП, а также с товарами доставляются сертификаты, подтверждающие качество продукции.

На пищеблоке в группе складских помещений созданы все условия для организации правильного хранения продуктов питания, оптимальные параметры микроклимата для холодного и теплого периодов года приведены в таблице 4. Осуществляется постоянный контроль за соблюдением санитарных условий хранения продуктов и выполнение сроков их реализации, ведется санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и обработкой посуды.

В помещениях МБДОУ не допускается наличие насекомых и грызунов, в соответствии с этим для обработки помещений используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями санэпидслужбы, в установленном порядке. Контроль за проведением дератизации и дезинсекции осуществляется согласно договору № 5138 от 28.12.2016г. с Центром гигиены эпидемиологии в Свердловской области.

Питьевая вода поступает в МБДОУ из городской централизованной системы водоснабжения. На пищеблоке в системе водоснабжения установлены фильтры для доочистки питьевой воды, которая используется для приготовления блюд и напитков. Обслуживание фильтров ведет ООО «ОСМОС 66», согласно договору № 147 от 09.01.2017 г.

Основными принципами организации питания детей в МБДОУ является:

- обеспечение детского организма необходимыми продуктами питания для его нормального роста и развития;
- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- сбалансированность рациона по всем заменяемым и незаменимым пищевым ингредиентам;
- максимальное разнообразие рациона;
- высокая технологическая и кулинарная обработка продуктов, обеспечивающая их вкусовые достоинства и сохранность пищевой ценности.

Выполнение норм питания по основным продуктам составляет 75-85% от суточной потребности, калорийность блюд соответствует норме.

**Рекомендованные объемы порций в МБДОУ для
детей в возрасте от 3 лет до 7 лет.**

Наименование блюд	Выход готовой продукции, г
Завтрак	
Каша молочная или Яичное, творожное блюдо	200 150
Кофейный напиток, чай	200
Батон	40
Масло сливочное, сыр	5/9
Второй завтрак (10 часов)	
Сок или Свежие фрукты	100 114
Обед	
Салат	60
Первое блюдо	200
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	80
Гарнир	150
Напиток, компот	200
Хлеб ржаной	50
Хлеб пшеничный	20
Полдник	
Кефир, йогурт	150
Блюда из яиц или творога или Каша молочная	150 180
или Выпечка	80
Кондитерские изделия	20
Хлеб пшеничный	20
Хлеб на весь день:	
Пшеничный	80
Ржаной	50
Суточный объем пищи	1250-1700

**Нормы питания продуктовых наборов для организаций питания детей в
дошкольных образовательных учреждениях**

для детей в возрасте от 3 до 7 лет (г, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта	Количество продуктов, в г,мл брутто
Молоко и кисломолочные продукты	450
Творог, с м.д.ж. не менее 5%	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	11
Сыр твердый	6,4
Мясо говядина б/к	60,5
Птица(филе)	24
Рыба потрош.в том числе филе малосол.	64
Колбасные изделия (сосиски)	7
Яйцо куриное столовое	0,6
Картофель свежий	234
Овощи, зелень	325
Фрукты свежие	114
Сухофрукты	11
Крупы	43
Макаронные изделия	12
Масло сливочное	21
Масло растительное	11
Мука пшеничная	29
Мука картофельная (крахмал)	3
Соки фруктовые	100
Напиток витаминизированный	50
Хлеб ржаной	50
Хлеб пшеничный	80
Кондитерские изделия	20
Чай заварка	0,6
Какао-порошок	0,6
Кофейный напиток	1,2
Сахар	47
Дрожжи хлебопекарные	0,5
Соль пищевая поваренная	6

Производство салата из сырых овощей

Для приготовления салатов используют сырые овощи. Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов.

Салаты из овощей используют как самостоятельное блюдо. Заправляют салаты в ДЦУ только растительным маслом. Продукты, предназначенные для салатов, обрабатывают согласно инструкции по обработке овощей.

Большое значение для приготовления салатов имеет нарезка овощей, так как форма нарезки должна быть равномерной и красивой. Продукты обычно нарезают тонкими ломтиками, кубиками или соломкой. Температура подачи салатов должна быть не выше 60С, поэтому хранят их в не заправленном виде при $t = 2 \pm 4^{\circ}\text{C}$ кратковременно и заправляют перед реализацией.

Салаты из свежих овощей являются важным источником витаминов, минеральных солей и средством для возбуждения аппетита.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Нарезка овощей сохранена, на поверхности блестки масла
Цвет	В соответствии от ингредиентов
Консистенция	Сочная, хрустящая
Запах	Свойственный набору продуктов Без постороннего
Вкус	Характерный продуктам входящим в состав салата

Пищевая ценность (на выход 60гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
0,6	4,0	6,0	62,4

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазоположительные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proteus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
Салаты из сырых овощей и фруктов (без заправки)	1×10^7	0,1	1,0	1,0	-	25		

Производство салата из вареных овощей

Для приготовления салатов используют отварные овощи. Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов.

Салаты из овощей используют как самостоятельное блюдо. Заправляют салаты в ДОО только растительным маслом. Продукты, предназначенные для салатов, обрабатывают согласно инструкции по обработке овощей.

Отварные овощи для приготовления салатов охлаждают, а затем нарезают.

Продукты обычно нарезают тонкими ломтиками, кубиками. Температура подачи салатов должна быть не выше 60С, поэтому хранят их в не заправленном виде при $t=2+40^{\circ}\text{C}$ кратковременно и заправляют перед реализацией.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Нарезка овощей сохранена, на поверхности блестки масла
Цвет	В соответствии от ингредиентов
Консистенция	Мягкая
Запах	Свойственный набору продуктов Без постороннего
Вкус	Характерный продуктам, входящим в состав салата

Пищевая ценность (на выход 60гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
0,9	6,0	5,0	77,6

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулаза положительный стафилококк (S. Aureus)	Бактерии рода Proteus	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы		
Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей (без добавления соленых овощей и заправки)	1×10^8	0,1		1,0	0,1	25		

Приготовление первых блюд на овощном бульоне

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов.

Супы - широко распространенные блюда, являющиеся составной частью обеда. Основой для приготовления супов служит овощной отвар.

Продукты, входящие в состав рецептуры супа обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке. Супы готовят согласно с технологией приготовления. В состав овощных супов входят овощи, которые являются источником минеральных веществ и витаминов группы В и каротина, витамина С, что повышает их роль в питании. Ассортимент овощных супов разнообразен. Температура подачи супов должна быть не ниже 65оС.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Овощи не разварены, на поверхности блески жира
Цвет	Овощей - характерный для их вида
Консистенция	Овощей - мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует
Запах	Характерный для вареных овощей Без постороннего
Вкус	Характерный для вареных овощей

Пищевая ценность (на выход 200гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
1,6	5,2	8,3	87

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазоположительные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proteus	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы		
Борщи, рассольники, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	1×10^2	1,0				25		
Супы-пюре	1×10^2	1,0	1,0	1,0	-	25		

Приготовление первых блюд на мясном, курином и рыбном бульоне

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов.

Супы - широко распространенные блюда, являющиеся составной частью обеда. Основой для приготовления супов служит бульон из мяса, птицы или рыбы.

Продукты, входящие в состав рецептуры супа обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке. Супы готовят согласно с технологией приготовления.

В состав супов входят мясо, птица или рыба, за счет которых повышается энергетическая ценность супа. Также в состав супов входят овощи, которые являются источником минеральных веществ и витаминов группы В и каротина, витамина С, что повышает их роль в питании. В конце варки в суп кладут сметану и суп доводят до кипения.

Ассортимент супов, приготовленных на бульонах очень разнообразен. Температура подачи супов должна быть не ниже 65оС.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Бульон - прозрачный, на поверхности блески жира, овощи не разварены, форма нарезки мяса, мякоти птицы или рыбы сохранена
Цвет	Бульона - светло-желтый, овощей - характерный для их вида
Консистенция	Овощей и мяса - мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует
Запах	Характерный для мясного, куриного или рыбного бульона, вареных овощей Без постороннего
Вкус	Характерный для бульона и вареных овощей

Пищевая ценность (на выход 200гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
7,2	4,1	13,0	119

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазонегативные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proteus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной)	1х10 ⁴	0,01	0,1	0,1	0,1	25		

Приготовление молочных супов

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов. Основой для приготовления супов служит молоко.

Продукты, входящие в состав рецептуры супа обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке. Супы готовят согласно с технологией приготовления.

В состав молочных супов входит молоко, крупа, или макаронные изделия, а также сливочное масло. Такие супы высококалорийны, благодаря гарниру (плотной части супа). Предварительно крупу промывают и варят в подсоленной воде до готовности 10-15 минут, Макароны кладут в кипящую подсоленную воду и варят в соотношении 1:6, варят 5-10 минут, затем откидывают на дуршлаг, дают воде стечь. Затем отварные макаронные изделия или крупу закладывают в кипящее молоко с водой, добавляют сахар, соль и варят 3-5 минут, в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения. Температура подачи супов должна быть не ниже 65°C.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	На поверхности блески жира, макароны не разварены, крупы - соответствующий
Цвет	Жидкой части светло-кремовый, макарон или крупы - соответствующий
Консистенция	Макаронных изделий или крупы мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует
Запах	Свойственный отварным макаронным изделиям или крупе, с молоком и сливочным маслом Без постороннего
Вкус	Характерный для молока и входящего гарнира

Пищевая ценность (на выход 200гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
3,4	3,7	12,0	95

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli		Коагулазонегативные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proteus		
Супы молочные с макаронными изделиями и крупами	1×10 ²	1,0	-	1,0	-	25		

Приготовление крупяных гарниров

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов. Основой для приготовления гарниров служат : крупы (греча, рис).

Продукты, входящие в состав рецептуры супа обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке. Гарниры готовят согласно с технологией приготовления.

Крупяные гарниры представляют себе рассычатые каши.

Крупы изначально перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Затем добавляют растопленное , доведенное до кипения сливочное масло, перемешивают и прогревают 3-5 минут.

Температура подачи гарниров должна быть не ниже 65оС.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Зерна сохранили форму, не разварились
Цвет	Соответствует виду крупы
Консистенция	Рассычатая, мягкая, однородная
Запах	Свойственный вареной крупе с маслом сливочным Без постороннего
Вкус	Характерный для отварной крупы с маслом сливочным, без подгорелости

Пищевая ценность (на выход 150гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
4,0	4,5	30,0	177

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазонегативные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proteus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Гарниры								
Рис отварной, макаронные изделия отварные	1×10 ³	1,0	1,0	1,0	0,1	25		

Приготовление гарниров из макарон

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов. Основой для приготовления гарниров служат : вермишель или макаронные изделия.

Продукты, входящие в состав рецептуры супа обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке. Гарниры готовят согласно с технологией приготовления. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (при соотношении 1:6) макароны 20-25 минут, вермишель 10-12 минут. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дурилаг), добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают и прогревают 3-5 минут в жарочном шкафу. Температура подачи гарниров должна быть не ниже 65°C.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Макаронные изделия не разварены
Цвет	Светло-серый у макарон
Консистенция	Макаронных изделий - мягкая
Запах	Свойственный для отварных макаронных изделий Без постороннего
Вкус	Характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным

Пищевая ценность (на выход 150гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
5,3	3,8	32,4	188

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазоположительные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proteus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Гарниры								
Макаронные изделия отварные	1x10 ³	1,0	1,0	1,0	0,1	25		

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов. Основой для приготовления гарниров служат : овощи и картофель. Для приготовления овощных гарниров используют разные виды тепловой обработки : варка, припускание, тушение.

Продукты, входящие в состав рецептуры супа обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке. Гарниры из овощей готовят согласно с технологией приготовления.

Гарниры модно подразделить на простые, состоящие из одного продукта и сложные. Обычно сложные гарниры состоят из двух - трех компонентов.

Очищенный картофель или овощи нарезают в зависимости от технологии приготовления блюда. В готовое овощное блюдо добавляют растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают.

Картофель отварной: очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупным кубиком (2,0*2,0 см) заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль и варят до готовности.

Картофельное пюре: очищенный картофель заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5-7 минут на плите, затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема, растопленное масло сливочное и перемешивают, до образования однородной пышной массы, затем прогревают 3-5 минут.

Рагу из овощей: очищенные картофель, морковь, лук репчатый нарезают дольками или кубиками. Затем овощи слегка припускают с добавлением воды и масла. Очищенную капусту нарезают ломтиками и припускают. Затем овощи соединяют с белым соусом (пассированная мука, вода), добавляют соль и тушат 15-20 минут, до готовности.

Капуста тушеная: зачищенную свежую белокочанную капусту, очищенные морковь и репчатый лук нарезают соломкой. Нарезанные морковь и лук пассеруют с добавлением масла. В нарезанную капусту слоем до 30 см, добавляют воду (20% к массе) и тушат до полуготовности при периодическом помешивании, за 10-15 минут до готовности добавляют пассированные овощи, пассированную муку, соль, сахар и тушат до готовности. Температура подачи гарниров должна быть не ниже 65оС.

Показатели	Описание
Внешний вид	Картофель и овощи сохраняют форму нарезки Для пюре - протертая однородная масса
Цвет	Соответствует набору продуктов
Консистенция	Отварных или тушеных картофеля и овощей - мягкая, для пюре - однородная
Запах	Свойственный для отварных овощей и картофеля Без постороннего
Вкус	Характерный для отварных овощей и картофеля, с маслом сливочным

Пищевая ценность (на выход 150гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
3,1	5,3	14,6	119

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмо в, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени , КОЭ/г
		БГКП (колиформн ые бактерии)	<i>E. coli</i>	Коагулазопол жительные стафилококк и (<i>S. Aureus</i>)	Бактерии рода <i>Р</i> ₂₀ <i>us</i>	Патогенные микроорганизм ы, в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Гарниры								
Пюре картофельное и (без заправки)	1х10 ⁶	1,0	1,0	1,0	0,1	25		
Картофель отварной жареный	1х10 ⁸	1,0		1,0	0,1	25		
Овощи тушеные	1х10 ⁶	1,0	-	1,0	0,1	25		

Приготовление вторых горячих натуральных блюд из мяса, печени говяжьей, мяса птицы

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов.

Основой для приготовления вторых горячих блюд служит полуфабрикат из говядины бескостной, свинины, печень говяжья, филе птицы или мякоть птицы.

Продукты, входящие в состав рецептуры обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке. Вторые блюда готовят согласно с технологией приготовления. В состав рецептур входят : масло растительное, сметана, лук репчатый, морковь, соль.

Мясо говядины или свинины размораживают, моют, отваривают крупным куском до полуготовности, нарезают кусочками (массой 15-20 гр), заливают соусом (муку пассеруют, разводят кипяченой водой и проваривают 15 минут, добавляют припущенные овощи, соль и доводят до кипения) и тушат до готовности.

Обработанные тушки кур или филе птицы обрабатывают, моют, кладут в холодную воду. добавляют соль, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении, периодически удаляя пену, затем охлаждают. У отварной курицы отделяют мякоть от костей и нарезают на куски массой 25гр. Отварное филе охлаждают и нарезают на куски массой 25гр. К отварной мякоти добавляют припущенные овощи, заливают соусом и тушат 15-20 минут.

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и варят до полуготовности, потом охлаждают, нарезают брусочками длиной 3-4см, заливают соусом (сметанным) и кипятят 3-5 минут.

Ассортимент вторых горячих блюд очень разнообразен. Температура подачи блюд должна быть не ниже 65оС.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Форма нарезки основного продукта сохранена
Цвет	Цвет основного продукта светло-коричневый, соуса
Консистенция	Основного продукта - мягкая, соуса - однородная
Запах	Характерный для мясного, куриного блюда Без постороннего
Вкус	Характерный для компонентов входящих в рецептуру блюда

Пищевая ценность (на выход 100гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
14,5	15,7	4,2	216,0

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмо в, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени , КОЭ/г
		БГКП (колиформн ые бактерии)	<i>E. coli</i>	Коагулазопол ожительные стафилококк и (<i>S. Aureus</i>)	Бактерии рода <i>Proe us</i>	Патогенные микроорганизм ы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Блюда из мяса мясных продуктов								
Мясо отварное, тушеное, пловы, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные и т. д.	1x10 ³	1,0		1,0	0,1	25		
Блюда из птицы, отварные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, и т.д.	1x10	1,0		1,0	0,1	25		

Приготовление вторых горячих рубленых блюд из мяса, печени говяжьей и мяса птицы

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов.

Основой для приготовления вторых горячих блюд служит полуфабрикат из говядины бескостной, свинины, печень говяжья, филе птицы или мякоть птицы.

Продукты, входящие в состав рецептуры обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке. Вторые блюда готовят согласно с технологией приготовления. В состав рецептур входят : масло растительное, лук репчатый, хлеб пшеничный, мука пшеничная, молоко, яйца куриные Д-1, соль.

Мясо говядины или свинины размораживают, моют, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с предварительно замоченном молоке пшеничным хлебом, солью и повторно измельчают через мясорубку, массу перемешивают и взбивают. Котлетную массу порционируют и формуют изделия (биточки- округлой формы или котлеты - овально-приплюснутой), панируют в муке, укладывают в функциональную емкость смазанную растительным маслом и запекают 15-20 минут.

Обработанные тушки кур разделяют на мякоть с кожей без костей. Филе птицы моют под проточной водой. Затем мякоть нарезают на куски и измельчают на мясорубке, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом и повторно измельчают, добавляют соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формуют изделия, панируют в муке. После этого выкладывают в функциональную емкость, смазанную растительным маслом и запекают в жарочном шкафу при $t=200-220^{\circ}\text{C}$ до образования золотистой корочки 15-20 минут.

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и варят до полуготовности, потом охлаждают, нарезают на куски и дважды измельчают на мясорубке, добавляют густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают и добавляют взбитые белки. Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную растительным маслом и запекают в жарочном шкафу при $t=180-200^{\circ}\text{C}$ до образования золотистой корочки 20-25 минут. Готовое суфле охлаждают и нарезают на порции.

Ассортимент рубленых горячих блюд очень разнообразен. Температура подачи блюд должна быть не ниже 65°C .

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Поверхность ровная, не имеет трещин
Цвет	Цвет основного продукта светло-коричневый, поверхности - золотистый
Консистенция	Однородная, мягкая, сочная
Запах	Характерный для запеченных изделий из котлетной массы Без постороннего
Вкус	Характерный для изделий запеченных из рубленого мяса, куры, печени

Пищевая ценность (на выход 80гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
14,7	12,0	7,5	197,0

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмо в, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см), в которой не допускаются					Дрожж и, КОЭ/г	Плесени , КОЭ/г
		БГКП (колиформн ые бактерии)	E. coli	Коагулазопол ожительные стафилококк и (S. Aureus)	Бактерии родаProe us	Патогенные микроорганизм ы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Блюда из мяса мясных продуктов								
Изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные и т. д.	1х10 ³	1,0		1,0	0,1	25		
Блюда из рубленной мякоти птицы, , тушеные, запеченные	1х10 ³	1,0		1,0	0,1	25		

Приготовление вторых горячих рубленных блюд из рыбы

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов.

Основой для приготовления вторых горячих блюд служит горбуша замороженная потрошенная с головой, минтай замороженный потрошенный без головы.

Продукты, входящие в состав рецептуры обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке. Вторые блюда готовят согласно с технологией приготовления. В состав рецептур входят : масло растительное, молоко, мука пшеничная, яйца куриные Д-1, лук репчатый, соль.

Рыбу обрабатывают, разделяют на филе без кожи и костей, филе нарезают на куски и измельчают через мясорубку. В полученную массу добавляют смесь яйца, соль и перемешивают. Котлетную массу формуют биточки округлой формы или котлеты - овально- продолговатой, выкладывают в функциональную емкость, смазанную растительным маслом и запекают в жарочном шкафу при $t=200-210^{\circ}\text{C}$ 15-20 минут.

Для приготовления суфле : обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке. В фарш добавляют молочный соус

(пассерованная мука, растирают со сливочным маслом, разводят кипяченым молоком, варят 15 минут, добавляют соль и доводят до кипения), желтки яиц, взбитые белки. Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при $t=180-200^{\circ}\text{C}$. Готовое суфле охлаждают 3-5 минут и нарезают на порции.

Ассортимент вторых горячих блюд из рыбы очень разнообразен: биточки, котлеты, тефтели, кнели, суфле. Температура подачи блюд должна быть не ниже 65°C .

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Поверхность ровная
Цвет	Серый
Консистенция	Однородная, рыхлая, сочная
Запах	Свойственный изделиям из рыбной котлетной массы Без постороннего
Вкус	Характерный для изделий из рыбной котлетной массы

Пищевая ценность (на выход 80гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
11,0	2,0	6,5	89,0

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмо в, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см), в которой не допускаются					Дрожж и, КОЭ/г	Плесени , КОЭ/г
		БГКП (колиформн ые бактерии)	<i>E. coli</i>	Коагулазопол ожительные стафилококк и (<i>S. Aureus</i>)	Бактерии рода <i>Proe</i> <i>us</i>	Патогенные микроорганизм ы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Блюда из рыбы								
Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	1×10^3	1,0		1,0	0,1	25		

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмо в, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см), в которой не допускаются					Дрожж и, КОЭ/г	Плесени , КОЭ/г
		БГКП (колиформн ые бактерии)	<i>E. coli</i>	Коагулазопол ожительные стафилококк и (<i>S. Aureus</i>)	Бактерии рода <i>Proe</i> <i>us</i>	Патогенные микроорганизм ы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Блюда из рыбы								
Рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	1×10^3	1,0		1,0	0,1	25		

Приготовление молочных вязких и жидких каш

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов. Основой для приготовления каш служат : молоко, любой вид крупы, масло сливочное, сахар.

Продукты, входящие в состав рецептуры супа обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке. Молочные каши варят на воде с добавлением молока, согласно с технологией приготовления. По консистенции каши делятся на вязкие и жидкие, в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки.

Твердые крупы (греча, рис, пшено, ячневая или пшеничная крупа) изначально перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят 5-10 минут, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Мягкие крупы (манка, овсяные хлопья) всыпают постепенно при помешивании в кипящее молоко с водой. В кипящее молоко с водой изначально добавляют соль и сахар, а затем уже крупу. Варят кашу при медленном огне 5-10 минут. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи молочных каш должна быть не ниже 65оС.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Поверхность без засохших пленок
Цвет	Соответствует виду крупы
Консистенция	Густая или жидкая в зависимости от рецептуры, однородная
Запах	Свойственный виду крупы, сливочного масла Без постороннего
Вкус	Характерный для молочной каши, с маслом сливочным, без подгорелости

Пищевая ценность (на выход 200гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
5,5	6,0	30,7	198,8

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазонегативные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proteus	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Блюда из круп								
Каша молочные	1х10 ³	1,0	1,0	1,0	0,1	25		

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	<i>E. coli</i>	Коагулазоположительные стафилококки (<i>S. Aureus</i>)	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Блюда из яиц								
Яйца вареные	1×10^2	1,0	-	1,0	-	25		
Омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка*) натуральные	1×10^4	1,0		1,0	1,0	25		

Приготовление блюд из яиц (омлет)

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов. Основой для приготовления омлета служат: яйца куриные Д-1, молоко, масло сливочное, соль.

Продукты, входящие в состав рецептуры супа обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке. Омлет готовят согласно с технологией приготовления.

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца, разбивают, добавляют молоко и соль. **Смесь** тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выливают яично-молочную смесь, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°C 8-10 минут до полного загустения. Отпускают омлет с растопленным сливочным маслом.

Температура подачи блюда должна быть не ниже 65°C.

Микробиологические нормативы продукции

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	На поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка
Цвет	Светло-желтый
Консистенция	Нежная, пористая, упругая
Запах	Свойственный смеси яйца и молока Без постороннего
Вкус	Характерный смеси яйца и молока, с маслом сливочным, без подгорелости

Пищевая ценность (на выход 80гр)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Калорийность, ккал
7,8	10,5	1,4	131

Приготовление горячих напитков

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов. Основой для приготовления омлета служат: вода, сахар, молоко, а также кофейный напиток или какао-порошок, или черный чай.

Приготовление чая: сахар соединяют с горячей кипяченой водой, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. При рецептуре чая с молоком, молоко предварительно соединяют с кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. При приготовлении чая с лимоном, вымытый лимон нарезают ломтиками и кладут в готовый чай.

Приготовление кофейного напитка с молоком: кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения, отстаивают 5-8 минут и процеживают, добавляют сахар и молоко и доводят до кипения.

Приготовление какао с молоком: какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипяченой воды и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальную воду и доводят до кипения.

Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 65оС.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Жидкость без осадка
Цвет	Светло-коричневый
Консистенция	Жидкая, однородная
Запах	Свойственный для напитка
Вкус	Характерный для напитка, сладкий

Пищевая ценность (на выход 200гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
0,1-3,9	0-2,9	9,2-16,0	36-105

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазоположительные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proteus	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Горячие напитки								
Горячие напитки	1X10 ²	1,0	-	1,0	-	25		

Приготовление сладких напитков

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов. Основой для приготовления омлета служат: вода, сахар, сухофрукты, шиповник.

Приготовление компотов: сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, заливают кипятком и варят 8-10 минут. Затем добавляют сахар и варят еще 10-15 минут при слабом кипении. Готовый компот охлаждают.

Приготовление напитка из шиповника: шиповник перебирают, промывают, заливают кипятком и варят 10 минут, оставляют для настаивания на 15-20 минут, процеживают. В настой добавляют сахар, доводят до кипения.

Температура подачи компотов и напитков должна быть не выше 14оС.

В дошкольных учреждениях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в компот после его охлаждения до t не выше 15оС (перед реализацией). Для детей в возрасте 3-6 лет 50мг на 1 порцию.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом Напитка прозрачный отвар
Цвет	Свойственный, светло-коричневый
Консистенция	Жидкая
Запах	Свойственный для напитков, без постороннего
Вкус	Характерный для напитка, сладкий

Пищевая ценность (на выход 200гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
0,5	0,0	16,0	66,0

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмо в, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожж и, КОЭ/г	Плесени , КОЭ/г
		БГКП (колиформн ые бактерии)	<i>E. coli</i>	Коагулазопол ожительные стафилококк и (<i>S. Aureus</i>)	Бактерии рода <i>Proe</i> <i>us</i>	Патогенные микроорганизм ы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Сладкие блюда								
Компоты из плодов и ягод свежих, консервированн ых	1х10	1,0	-	1,0	-	25		
Компоты из плодов и ягод сушеных	1х10	1,0	-	1,0	-	50		
Кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	1х10	1,0	-	1,0	-	50		

Приготовление изделий из дрожжевого теста

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов.

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добавляют яйца, сахар, муку, замешивают тесто, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 минут, затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют начинкой (повидло, творог, картофельное пюре, фруктовые начинки из кураги или яблок). После расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при $t=220-230^{\circ}\text{C}$ до образования румяной корочки 8-10 минут.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Форма изделия округло-плоская, с равномерной корочкой и фаршем
Цвет	Поверхность основы и фарша светло-коричневая - золотистая
Консистенция	Корочки - мягкая, слегка хрустящая, тестовой части - однородная, пористая
Запах	Свойственный изделию из дрожжевого теста с начинкой
Вкус	Характерный для изделий из дрожжевого теста, без подгорелостей

Пищевая ценность (на выход 80гр)

Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы,гр	Калорийность,ккал
5,4	6,9	37,3	233

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЭ/г	Плесени, КОЭ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	<i>E. coli</i>	Коагулазоположительные стафилококки (<i>S. Aureus</i>)	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Выпечка								
Выпечка (печенье изделия из дрожжевого теста)	1×10^8	1,0	1,0		25			

Приготовление запеканок из творога

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов. Основой для приготовления запеканок служат: творог 9%, молоко, яйца куриные Д-1, сахар, сметана 15%, соль, сливочное масло, крупа (манка, рис).

Различают несколько видов творожных запеканок: творожная, из творога с морковью, из творога с рисом, из творога с изюмом.

Продукты, входящие в состав рецептуры супа обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке.

В протертый творог добавляют, предварительно набухшую в воде манную крупу, сырые обработанные яйца, взбитые с сахаром. В подготовленную смазанную растительным маслом форму для запекания выкладывают творожную массу, слоем 3-4 см, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при $t=200-220^{\circ}\text{C}$ до образования золотистой корочки 20-30 минут. Готовую запеканку охлаждают, делят на порции и реализуют на раздаче.

Рисовую крупу изначально перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят 5-10 минут. В протертый творог добавляют отварной рис, охлажденный до $50-60^{\circ}\text{C}$, яйца, сахар, соль и перемешивают.

Морковь очищают, нарезают соломкой и предварительно припускают до размягчения. Затем добавляют, как описано выше в протертый творог.

Температура подачи должна быть не ниже 60°C .

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Поверхность ровная, полита сливочным маслом
Цвет	Корочки - золотистый, на разрезе - светлый
Консистенция	Мягкая, рыхлая, однородная
Запах	Свойственный для творога в сочетании с продуктами, входящими в состав блюда Без постороннего
Вкус	Характерный для запеченного блюда из творога, сладковатый, не прегорелый

Пищевая ценность (на выход 100гр)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Калорийность, ккал
14,5	10,2	18,0	222,0

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмо в, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см), в которой не допускаются					Дрожж и, КОЭ/г	Плесени , КОЭ/г
		БГКП (колиформн ые бактерии)	<i>E. coli</i>	Коагулазопол ожительные стафилококк и (<i>S. Aureus</i>)	Бактерии рода <i>Р</i> гое <i>us</i>	Патогенные микроорганизм ы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Блюда из творога								
Вареники ленивые, пудинг вареный на пару	1×10^2	1,0		1,0		25		
Сырники, творожные запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога	1×10	1,0		1,0	0,1	25		

Приготовление запеканок из овощей

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов. Основой для приготовления запеканок служат: картофель, овощи, яйца куриные Д-1, соль, масло сливочное, масло растительное, манка.

Различают несколько видов творожных запеканок: картофельная, морковная, капустная. Продукты, входящие в состав рецептуры супа обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке.

Очищенную морковь или капусту нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и маслом, массу охлаждают и всыпают манную крупу и проваривают 3-5 минут, добавляют соль и перемешивают. Массу выкладывают в смазанные растительным маслом листы, поверхность смазывают сметаной и запекают при $t = 220-230^{\circ}\text{C}$ до золотистой корочки 10-15 минут.

Очищенный картофель варят в подсоленной до готовности, отвар сливают картофель протирают в горячем состоянии, охлаждают до $50-60^{\circ}\text{C}$ и перемешивают. В смазанную функциональную емкость, смазанную растительным маслом выкладывают картофель, разравнивают, смазывают сливочным маслом и запекают при $t = 200-220^{\circ}\text{C}$ до образования золотистой корочки 10-15 минут.

Готовую запеканку охлаждают, делят на порции и реализуют на раздаче.

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Поверхность ровная, полита сливочным маслом
Цвет	Корочки светло-желтый
Консистенция	Мягкая, рыхлая, однородная
Запах	Свойственный для овощей и картофеля Без постороннего
Вкус	Характерный для блюда, не прегорелый

Пищевая ценность (на выход 150гр)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Калорийность, ккал
4,0	5,0	21,0	145,0

Микробиологические нормативы продукции

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта ($\text{г}\cdot\text{см}^3$), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазонегативные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proteus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Блюда из овощей (запеканки)								
Овощные блюда (запеканки)	1×10^7	1,0	-	1,0	1,0	25		

Приготовление вторых горячих блюд из рыбы

Используемое для производства сырье, в соответствии с выбранной рецептурой должно соответствовать требованиям нормативных документов.

Основой для приготовления вторых горячих блюд служит горбуша замороженная потрошенная с головой, минтай замороженный потрошенный без головы.

Продукты, входящие в состав рецептуры обрабатываются в соответствии с инструкцией по обработке. Вторые блюда готовят согласно с технологией приготовления. В состав рецептур входят: масло растительное, молоко, мука пшеничная, яйца куриные, морковь, лук репчатый, соль.

Рыбу обрабатывают, разделяют на филе без кожи и костей, филе нарезают на порционные куски и кладут на функциональную емкость, смазанную маслом, в один ряд.

При приготовлении **рыбы тушеной с овощами**, очищенные морковь и лук нарезают соломкой, укладывают на рыбу, заливают кипяченой горячей водой и доводят до кипения, добавляют соль, закрывают крышкой и тушат до готовности.

При приготовлении **рыбы, запеченной в молоке**, обработанную и напластованную рыбу припускают до полуготовности в воде 7-10 минут, с добавлением соли, затем заливают молочным соусом и запекают в жарочном шкафу при $t = 200-210^{\circ}\text{C}$ до образования на поверхности румяной корочки 15-20 минут.

При приготовлении **рыбы, запеченной в омлете**, рыба разделанная на филе без кожи и костей, нарезается на порционные куски, припускается в воде, затем заливается омлетной смесью и запекается в жарочном шкафу при $t = 200-220^{\circ}\text{C}$ в течении 20 минут. Затем готовое блюдо охлаждается и нарезается на куски.

Температура подачи блюд должна быть не ниже 65°C .

Органолептические показатели качества

Показатели	Описание
Внешний вид	Форма порционных кусков сохранена
Цвет	На поверхности - золотистый, на разрезе рыбы - свойственный виду рыбы
Консистенция	Мягкая, сочная
Запах	Свойственный для рыбы Без постороннего
Вкус	Характерный для рыбы

Пищевая ценность (на выход 100гр)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Калорийность, ккал
10,5	2,6	4,8	85,0

Внутренние проверки на предприятии

<i>Дата проведения проверки</i>	<i>Причина проведения проверки</i>	<i>Оценка соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП</i>	<i>Анализ результатов мониторинга ККТ</i>	<i>Оценка эффективности системы ХАССП</i>
<i>25. 02. 2017</i>	<i>Первично</i>	<i>5</i>	<i>Проверка показала соответствие выполняемых работ по ККТ на всех этапах производственного процесса</i>	<i>Процедура контроля качества готовой продукции эффективна</i>
<i>20.05. 2017</i>	<i>Поквартально</i>			
<i>20.08. 2017</i>	<i>Поквартально</i>			
<i>20.11. 2017</i>	<i>Поквартально</i>			
<i>01.05. 2018</i>	<i>Раз в полугодие</i>			

Характеристика выпускаемой продукции

Ассортиментный перечень выпускаемой продукции - меню (10 дней), утвержденное заведующей МБДОУ.

Меню составлялось согласно требованиям Сан ПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013 г.

Все блюда изготавливаются по технологическим картам (ТК), которые утверждаются заведующим МБ ДОУ. ТК разрабатываются на основании действующих стандартов, технических регламентов и сборника рецептов.

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, 1981г., 1983г., 1994г., 1996г., 1998г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992г.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в ДОУ.

Режим питания детей по отдельным приемам пищи, в зависимости от их пребывания в дошкольном учреждении представлен в таблице 5 к Сан Пин.

Согласно этому в МБДОУ организовано 4-х разовое питание по следующему режиму:

8:30	Завтрак
10:00	Второй завтрак (рекомендуемый)
12:00	Обед
16:00	Полдник

Согласно п 15.6 к Сан Пин завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и другие), бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак включает напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

В ДОУ, функционирующих в режиме более 8 часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей кисломолочных напитков (п.15.7), которые включаются только в полдник.

Другие напитки, которые допускаются включать в полдник (молоко, соки, чай) предусмотрены для детей с временем пребывания в ДОУ 24 часа. Т.к. этим детям кисломолочные напитки рекомендованы на второй ужин. С временем пребывания детей в ДОУ 10,5 часов уплотненный полдник

В приложении № 13 к Сан Пин представлен суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник
от 1 года до 3 лет	350-450	450-550	200-250
от 3 до 7 лет	400-550	600-800	250-300

В приложении № 11 к Сан ПиН представлен рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях.

В перечисленном ассортименте в том числе рекомендованы следующие продукты:

сосиски, горбуша, сельдь, сгущенное молоко, зефир, мармелад, вафли, пряники, джемы, повидло, сухофрукты, говядина тушеная, рыбные консервы Сайра, Лосось, кабачковая икра, зеленый горошек, кукуруза консервированная и др.

Все эти продукты в Ленинском районе предусмотрены в заявках на поставку продуктов питания. При отсутствии каких-либо продуктов возможна замена на подобные, например, если нет кабачковой икры, то замените на другой овощной салат.

В приложении № 10 к Сан Пин представлены рекомендуемые СУТОЧНЫЕ наборы продуктов для организации питания детей ДООУ, таблица 2. т.е. из этих норм часть продуктов дети должны получать дома на ужин.

Согласно п 15.6 к Сан Пин ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

В примечание 2 к приложению № 10 необходимо делать перерасчет при использовании другого сырья. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. В Железнодорожном районе используется рыба свежемороженая без головы потрошенная, филе птицы, а в рекомендуемых наборах продуктов нормы на рыбу (филе) и птицу (куру 1 категории), то соответственно в нашем меню пересчитана норма на рыбу с костями.

Основное требование к составлению меню для организации питания детей - это удовлетворение физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии, которые указаны в таблице 3 к Сан Пин. Дети с 3 до 7 лет должны получать в СУТКИ 1800 ккал. Дети с 2 до 3 лет должны получать 1400 ккал.

Согласно рекомендуемому распределению калорийности между приемами пищи в % (таблица 7 к Сан Пин) дети с дневным пребыванием в ДООУ 10,5 часов должны получать 75- 80% от суточной нормы, т.е. 1440 ккал. Допустимые отклонения от химического состава наборов продуктов +,- 10%. Но это не значит, что все продукты должны использоваться в меню 80% от суточной нормы.

Составленное примерное меню можно использовать как для зимнего варианта, так и для летнего. С 1 марта заменять салаты из свежих овощей на припущенные или отварные овощи, или на свежие огурцы и помидоры, консервированную кукурузу и зеленый горошек.

В меню запрещаются блюда жареные, острые, маринованные, отдельно приготовленные различные соусы.

Объем блюд на полдник нормированный и энергетическая ценность блюда не должна быть больше, чем на завтрак (см. таблица 4 к Сан Пин).

Завтрак допускается готовить на концентрированном молоке. Но если поставщики в других районах поставляют рано молочную продукцию, то блюда готовятся на цельном молоке.

На второй завтрак допускается выдача сока или фруктов.

В меню допускается замена одних блюд на другие, например, котлета, или суфле, или биточки, или тефтели, или гуляш, или пудинг мясной и т.д. Только повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Для характеристики готовой продукции сделаем группировку блюд по технологии производства и применяемому сырью, что позволит выявить и объединить опасные факторы. Согласно предоставленному 10-ти дневному меню, разобьем блюда на группы, в зависимости от классификации блюд. Группировка блюд приведена в таблице 3.

План-схема пищеблока МБДОУ

Общая блок-схема приготовления блюд			
1. Закупка продуктов и сырья у поставщиков в соответствии с «Положением о закупках»			
Ценовая политика	Качество продукции	Сопроводительная документация	Условия транспортировки
2. Хранение на пищеблоке ДОУ			
Температурный режим		Маркировка и сроки хранения	
3. Цех холодной обработки продукции			
Соблюдение ТТК	Использование рабочего оборудования	Соблюдение СанПин	
4. Цех горячей обработки продукта			
Соблюдение ТТК	Использование рабочего оборудования	Соблюдение СанПин	
5. Раздача готового продукта			
Выход веса порций на группу	Качество продукции	Время выдачи в группу	
6. Перемещение продукции в группу и порционирование			
Выход веса порции на 1-го ребёнка		Соблюдения времени порционирования	

Группировка блюд

№ п/п	Группа блюд	Наименование блюд	Подгруппа блюд
1.	Холодные блюда и закуски	Салаты	-из сырых овощей - из отварных овощей
2.	Первые блюда	Суп	- овощные - с мясом, рыбой - молочные
3.	Вторые горячие блюда	1.Гарниры 2.Основное блюдо	- овощные - крупяные - мясное - из птицы - из рыбы
4.	Блюда из яиц и творога	1.Запеканки 2.Омлеты	- овощные - крупяные - творожные
5.	Напитки	1.Горячие 2.Холодные 3.Молочные	- кофе, какао - чай - компоты и напитки - кисели - соки - молоко - кефир, йогурт
6.	Хлеб и хлебобулочные изделия	1.Хлеб 2.Выпечка	- батон, хлеб - изделия с начинками - булочки
7.	Кондитерские изделия	1.Сдобные 2.Желейные	- печенье, вафли, пряники - мармелад
8.	Свежие фрукты	1. Фрукты	- яблоки, апельсины, бананы, мандарины

Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства представлен в таблице 6.

Таблица 6

Критические контрольные точки процесса производства

Наименование операции	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые признаки	Предупреждающие действия
1	2	3	4
1.Приемка сырья ККТ1	Содержание посторонних примесей, нарушение целостности упаковки	Температура, оС Влажность, %	Поддержание заданных параметров
2.Хранение поступающего пищевого сырья ККТ2	1.Биологический фактор: -рост численности патогенных микроорганизмов в поступающем сырье -продукты с истекшим сроком годности 2.Химический фактор: -загрязнения произошедшие из-за повреждения упаковки или не правильного хранения 3.насекомые, грызуны 4.несоблюдение санитарно-гигиенических требований персоналом	Температура,оС Влажность, %	Поддержание заданных параметров
3.Кулинарная обработка сырья ККТ3	1.Биологический фактор: -загрязнение патогенной микрофлорой -МАФАнМ -БГКП 2.Физический и химический фактор -элементы моющих средств -загрязнение инородными объектами - загрязненная тара и оборудование 3.Несоблюдение санитарно-гигиенических требований персоналом 4.Личные вещи	Температура,оС Влажность, %	Поддержание заданных параметров
4.Охлаждение продуктов после кулинарной обработки	1.Биологический фактор: -рост патогенной микрофлоры -загрязнение в период	Температура, оС Влажность, %	Поддержание заданных параметров

ККТ4	охлаждения -МАФАНМ -БГКП -Патогенные, в.ч. Сальмонеллы 2.Физический и химический фактор: -элементы моющих средств - загрязненная тара и оборудование 3.Несоблюдение санитарно-гигиенических требований персоналом		
5.Контроль температуры продуктов на всех этапах производства ККТ5	1.Биологический фактор: -загрязнение патогенной микрофлорой и ее выживание 2.Физический и химический фактор: -загрязнение инородными объектами и химическим загрязнением	Температура, оС Влажность, %	Поддержание заданных параметров
6.Температура при реализации кулинарной продукции ККТ6	1.Биологический фактор: -загрязнение патогенной микрофлорой - рост патогенной микрофлоры 2.Физический фактор: -контакт готовой пищи с посудой для раздачи - загрязненная или плохо вымытая посуда из групп ДОУ 3. Несоблюдение санитарно-гигиенических требований персоналом	Температура, оС Влажность, %	Поддержание заданных параметров
7.Порционирование кулинарной продукции и обработка столовой посуды в буфетных групп МБДОУ №35 ККТ7	1.Биологический фактор: -загрязнение патогенной микрофлорой 2.Химическое и физическое загрязнение: -наличие инородных объектов -загрязненная или плохо вымытая посуда в буфетных групп 3.Несоблюдение санитарно-гигиенических требований персоналом	Температура, оС Влажность, %	Поддержание заданных параметров

Проведем анализ рисков по каждому потенциально опасному фактору с учетом вероятности его появления и значимости возможных последствий и укажем необходимость учета. Результаты проведенного анализа представлены в таблице 5.

Таблица 5

Анализ рисков и выбор учитываемых факторов

Наименование опасного фактора	Оценка вероятности реализации	Степень тяжести от реализации	Необходимость учета фактора
1	2	3	4
1.Грызуны и насекомые	3	1	
2.МАФАНМ (мезофильные анаэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы)	2	3	+
3.БГКП (бактерии группы кишечной палочки)	2	3	+
4.Патогенные, в том числе Сальмонеллы	2	2	+
5.Пестициды	3	2	+
6.Токсичные элементы	3	2	+
7.Микотоксины	2	3	
8.Зараженность бактериями <i>Bacillus subtilis</i>	3	3	+
9.Загрязненность, зараженность вредителями	2	2	
10.Металлопримеси, примеси	3	1	+
11.Несоблюдение санитарно- гигиенических требований персоналом	2	1	
12.Личные вещи	2	2	

13.Элементы моющих средств, загрязненная тара и оборудование	2	2	+
14.Плесень	2	3	+
15.S.Aureus (стафилококки)	3	2	+

Для каждой установленной критической контрольной точки на этапах производства блюд по меню были определены учитываемые опасные факторы, их характеристика, оценка вероятности реализации и степень тяжести последствий от реализации данного фактора.

Для контроля опасных факторов необходимо разработать предупреждающие действия. Предупреждающие действия принимаются также в тех случаях, которые не являются критическими контрольными, но постоянный контроль которых необходим, так как при недостаточном контроле она могут привести к сбою технологического процесса.

Предупреждающие действия документально оформлены в рабочих листах ХАССП.

Рабочий лист ХАССП

Наименование технологического процесса: «Приемка продовольственного сырья и продуктов в соответствии с планом закупки»

Наименование операции	Приемка сырья
Номер критической контрольной точки (ККТ)	ККТ1
Опасный фактор	МАФАНМ и БГКП
Контролируемый параметр и его предельное значение	T=10-16oC W=60-70% Не более 1*КОЕ г/см3
Процедура мониторинга	Соблюдение температурного режима, санитарно-гигиенических требований.
Периодичность	Постоянный контроль
Ответственность	Заместитель заведующей по АХЧ и кладовщик
Контролирующее действие	Приемка поступающего сырья согласно сопроводительных документов, в том числе по весу, количеству и возможной органолептической оценке.
Регистрационно-учетный документ	Бракеражный журнал поступающего сырья на пищеблок ДОУ.

Рабочий лист ХАССП

Наименование технологического процесса: «Хранение охлажденного сырья и продуктов»

Наименование операции	Хранение сырья
Номер критической контрольной точки (ККТ)	ККТ2
Опасный фактор	МАФАнМ и БГКП
Контролируемый параметр и его предельное значение	T=0+4oC W=80-90% Не более 1*КОЕ г/см3
Процедура мониторинга	Соблюдение условий хранения продуктов, с учетом температуры и влажности. Раздельное хранение разных групп продуктов. Соблюдение температурного режима в холодильниках и морозильных камерах. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. Эффективные методы личной гигиены персонала.
Периодичность	Постоянный контроль
Ответственность	Заместитель заведующей по АХЧ и кладовщик
Контролирующее действие	Стандартные процедуры санитарной обработки. Тепловая обработка тары, вспомогательных материалов.
Регистрационно-учетный документ	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования. Журнал контроля микроклимата на складе сухих продуктов. Бракеражный журнал поступающего сырья на пищеблок ДООУ.

Рабочий лист ХАССП

Наименование технологического процесса: «Кулинарная обработка сырья»
 Наименование кулинарных изделий: в соответствии с ТК

Наименование операции	Кулинарная обработка сырья						
Номер критической контрольной точки (ККТ)	ККТ3						
Опасный фактор	МАФАнМ БГКП Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы						
Контролируемый параметр и его предельное значение	Параметры	овощи	молоко	мясо, птица	рыба	творог	яйца
	МАФАнМ БГКП Патоген.	³ 1*10 1,0 25	³ 1*10 1,0 25	³ 1*10 1,0 25	³ 1*10 1,0 25	³ 1*10 1,0 25	⁴ 1*10 1,0 25
	Т оС, время	100оС 20-40мин	100оС 20мин	180-200оС 1,5-2 час	200-210оС 15-20мин	200-220оС 20-30мин	200-220оС 8-10мин
Процедура мониторинга	Эффективная обработка продуктов, которые не будут подвергаться обработке высокой температурой. Эффективная обработка продуктов перед тепловой обработкой. Раздельное хранение во время обработки грязных и чистых продуктов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, для предотвращения повторного загрязнения. Соблюдение режимов температуры и времени приготовления блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. Эффективные методы личной гигиены персонала.						
Периодичность	Постоянный контроль						
Ответственность	Заместитель заведующей по АХЧ и кладовщик						
Контролирующее действие	Правильные температурные и временные параметры для уничтожения опасных патогенных микробов. Стандартные процедуры санитарной обработки. Тепловая обработка посуды, вспомогательных материалов.						
Регистрационно-учетный документ	Журнал контроля технологических процессов. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.						

Рабочий лист ХАССП

Наименование технологического процесса: «Охлаждение продуктов после кулинарной обработки»

Наименование операции	Охлаждение (остывание естественное) продуктов после кулинарной обработки
Номер критической контрольной точки (ККТ)	ККТ4
Опасный фактор	МАФАнМ и БГКП
Контролируемый параметр и его предельное значение	Температура во время приготовления и временной режим тепловой обработки Не более 1*КОЕ г/см3
Процедура мониторинга	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурно-временных условий. Раздельное хранение готовых блюд и напитков от сырых продуктов. Правильные методы хранения готовой продукции в закрытом виде. Соблюдение температурного режима, санитарно-гигиенических требований. Эффективные методы личной гигиены персонала.
Периодичность	Постоянный контроль
Ответственность	Заместитель заведующей по АХЧ и кладовщик
Контролирующее действие	Правильные методы хранения готовой продукции, раздельное хранение сырых продуктов от готовых блюд и напитков. Стандартные процедуры санитарной обработки. Тепловая обработка посуды, вспомогательных материалов.
Регистрационно-учетный документ	Журнал контроля технологических процессов. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Рабочий лист ХАССП

Наименование технологического процесса:

«Контроль температуры продуктов на всех этапах производства»

Наименование операции	Контроль температуры продуктов
Номер критической контрольной точки (ККТ)	ККТ5
Опасный фактор	МАФАНМ и БГКП
Контролируемый параметр и его предельное значение	Температура при обработке продуктов, при кулинарной обработке продуктов, во время тепловой обработке и охлаждении блюд. Не более 1*КОЕ г/см ³
Процедура мониторинга	Эффективная обработка продуктов перед тепловой обработкой. Раздельное хранение во время обработки продуктов для предотвращения повторного загрязнения. Правильные температурные параметры для уничтожения опасных патогенных микробов. Соблюдение температурного режима, санитарно-гигиенических требований. Эффективные методы личной гигиены персонала.
Периодичность	Постоянный контроль
Ответственность	Заместитель заведующей по АХЧ и кладовщик
Контролирующее действие	Правильные температурные параметры для уничтожения опасных патогенных микробов. Стандартные процедуры санитарной обработки. Тепловая обработка посуды, вспомогательных материалов.
Регистрационно-учетный документ	Журнал контроля технологических процессов. Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции.

Рабочий лист ХАССП

Наименование технологического процесса: «Температура при реализации кулинарной продукции»

Наименование операции	Реализация кулинарной продукции
Номер критической контрольной точки (ККТ)	ККТ6
Опасный фактор	МАФАнМ и БГКП
Контролируемый параметр и его предельное значение	Температура выдачи блюд и время хранения до реализации блюд и напитков Не более 1*КОЕ г/см ³
Процедура мониторинга	Соблюдение температурного режима, санитарно-гигиенических требований. Эффективные методы личной гигиены персонала.
Периодичность	Постоянный контроль
Ответственность	Заместитель заведующей по АХЧ и кладовщик
Контролирующее действие	Правильные температурные параметры для исключения обсеменения опасных патогенных микробов. Стандартные процедуры санитарной обработки. Тепловая обработка посуды, вспомогательных материалов.
Регистрационно-учетный документ	Журнал контроля технологических процессов. Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции изготовленной на пищеблоке ДОУ.

Рабочий лист ХАССП

Наименование технологического процесса:

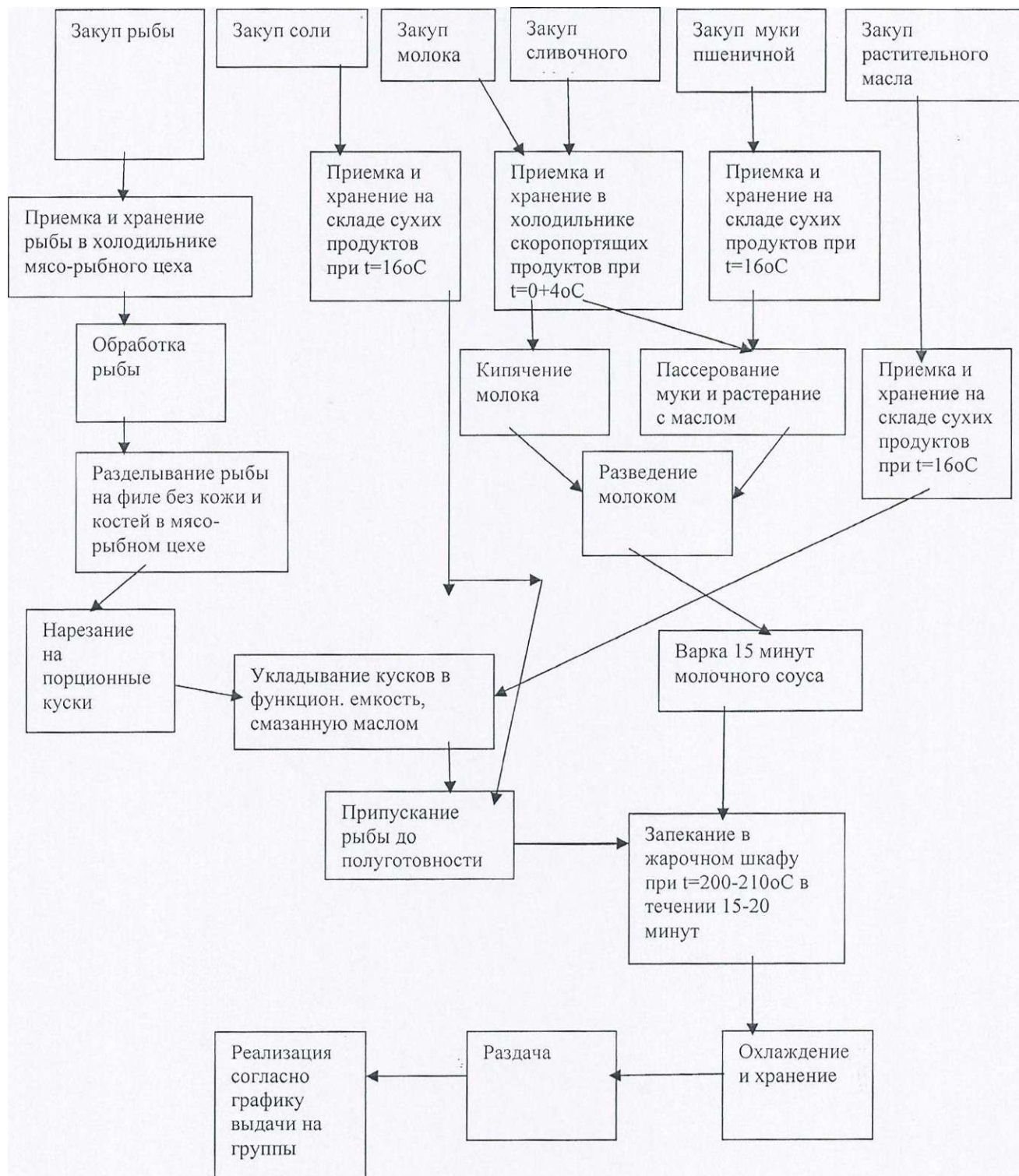
«Порционирование кулинарной продукции и обработка столовой посуды в буфетных групп МБДОУ»

Наименование операции	Порционирование кулинарной продукции и обработка столовой посуды в буфетных группах
Номер критической контрольной точки (ККТ)	ККТ7
Опасный фактор	МАФАНМ и БГКП
Контролируемый параметр и его предельное значение	Соблюдение времени порционирования и температуры блюд Соблюдение инструкций по обработке столовой посуды Не более 1*КОЕ г/см ³
Процедура мониторинга	Соблюдение графика организации питания детей в группе. Эффективная обработка столовой и кухонной посуды согласно инструкций по СанПиН 2.4.1.1049-13. Соблюдение температурного режима, санитарно-гигиенических требований. Эффективные методы личной гигиены персонала.
Периодичность	Постоянный контроль
Ответственность	Заместитель заведующей по АХЧ и кладовщик
Контролирующее действие	Соблюдение весового и визуального контроля блюд, в соответствии с выходом блюд по меню. Правильные температурные параметры при обработке посуды для уничтожения опасных патогенных микробов. Эффективное мытье и санобработка оборудования и посуды. Стандартные процедуры санитарной обработки. Тепловая обработка посуды, вспомогательных материалов.
Регистрационно-учетный документ	Журнал контроля при реализации блюд в буфетных, согласно режима дня в группе. Журнал контроля обработки столовой посуды в буфетных групп МБДОУ №35.

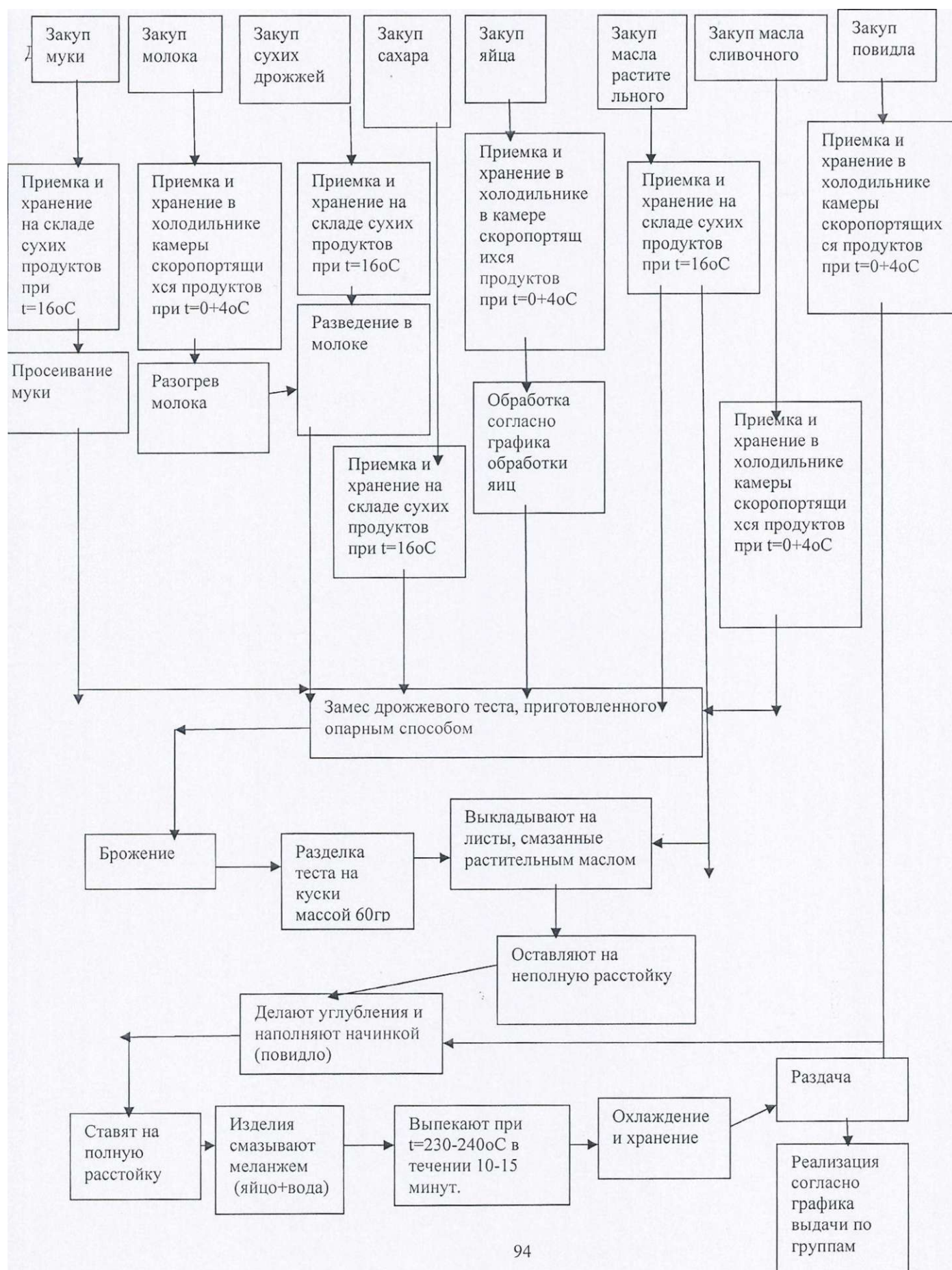
График обучения сотрудников МБДОУ на 2017-2018гг.

Дата	Должность	Образовательное учреждение	Название курса	Форма документа	Отметка о прохождении обучения
	Заведующий МБДОУ				
	Кладовщик				
	Зам.заведующего по АХЧ				
	Все сотрудники	Роспотребнадзор	Санитарно-гигиенический минимум		Отметка в санитарной книжке

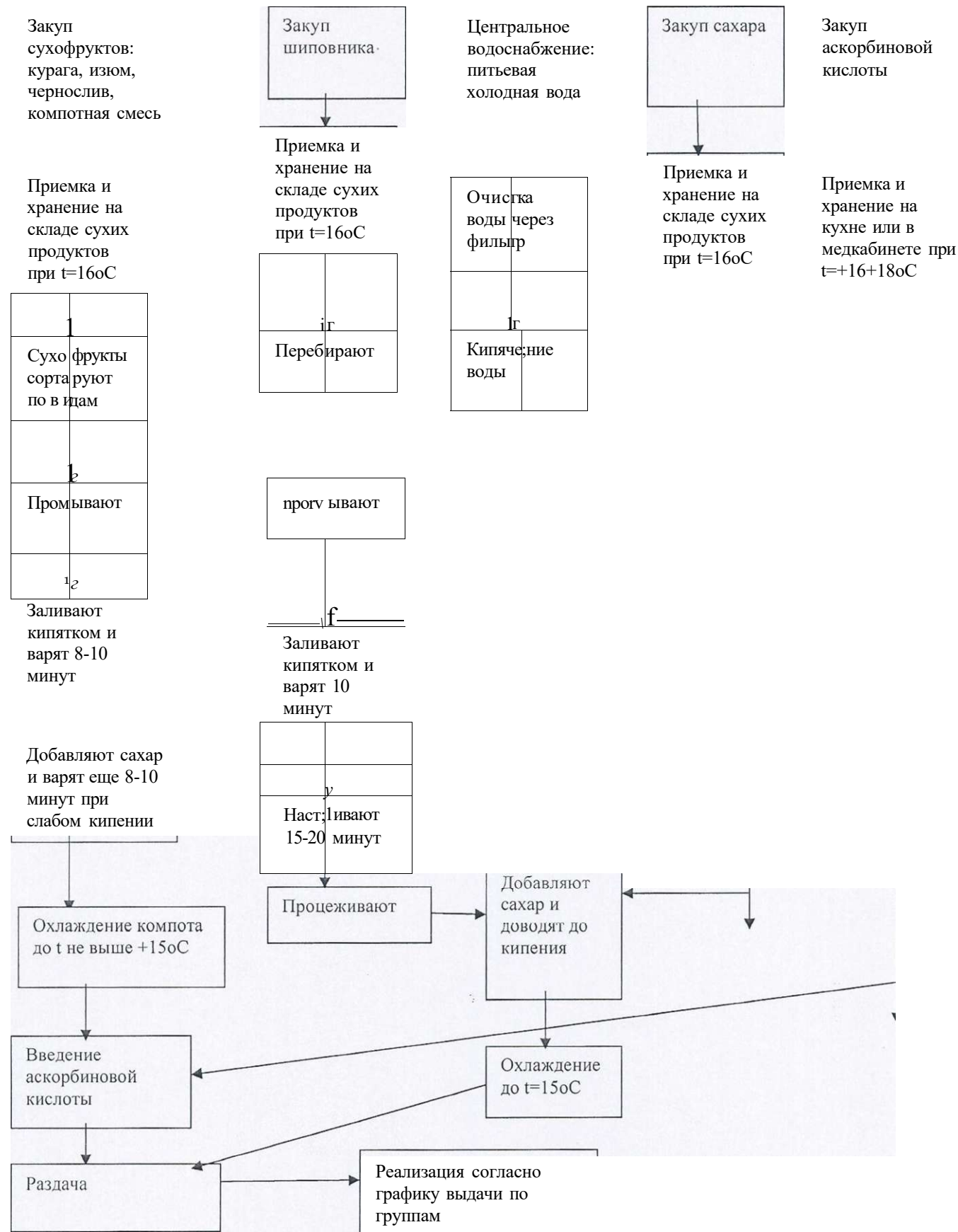
Блок-схема № 8 « Приготовление вторых горячих блюд из рыбы »



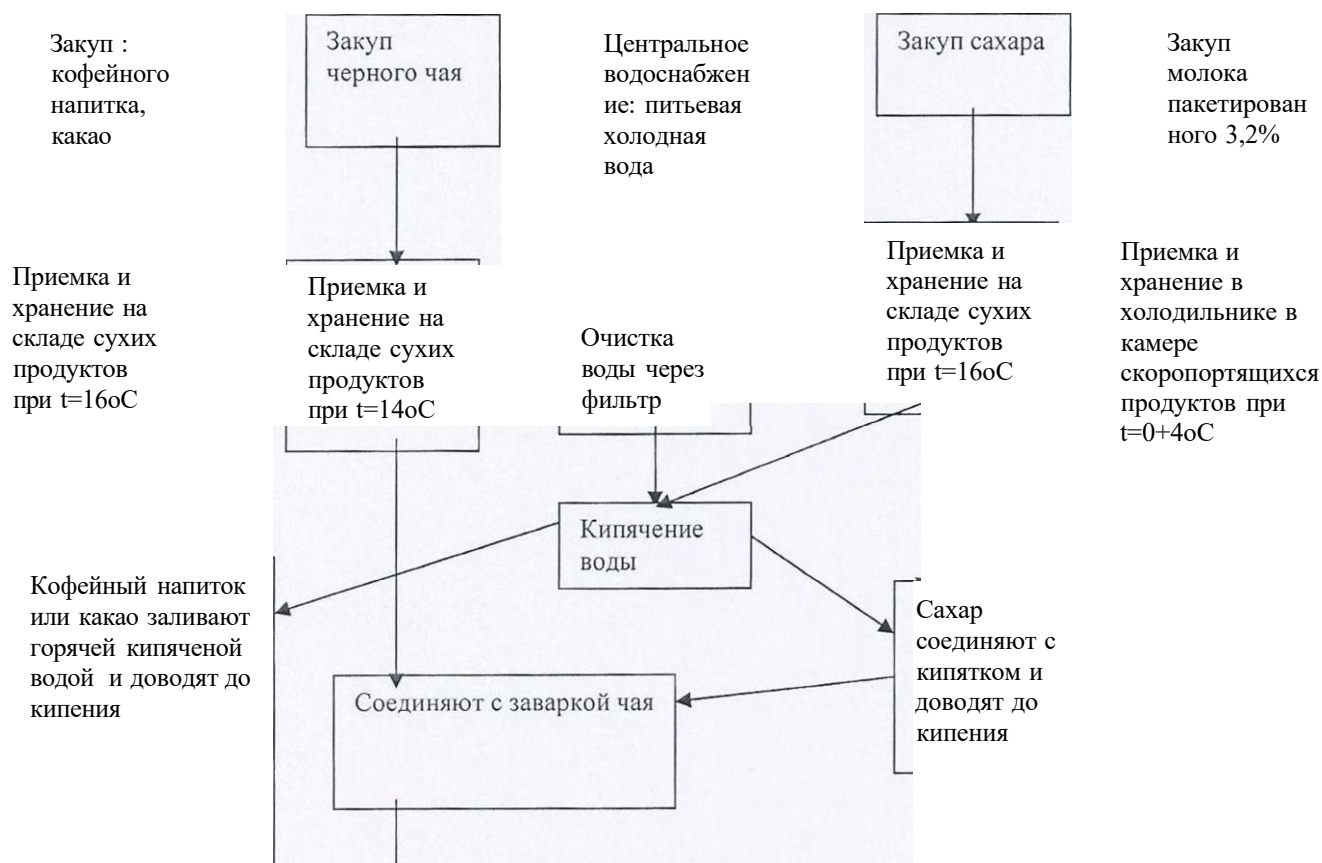
Блок-схема № 19 « Приготовление изделий из дрожжевого теста »



Блок-схема № 18 « Приготовление сладких напитков (компоты, напитков)»



Блок-схема № 1 « Приготовление их напитков »



Отстаивают 5-8 минут и процеживают

Добавляют сахар и горячее кипяченое молоко

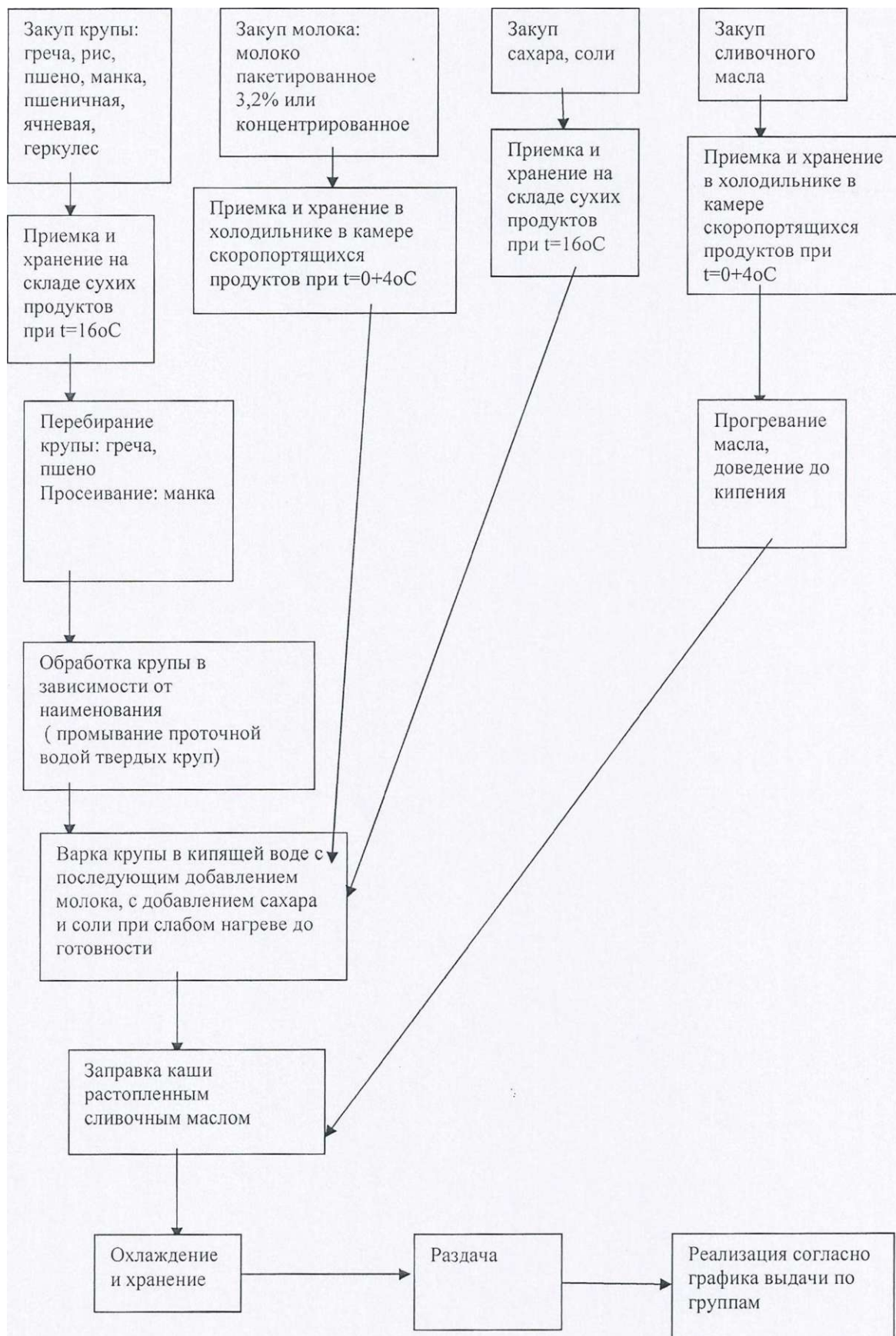


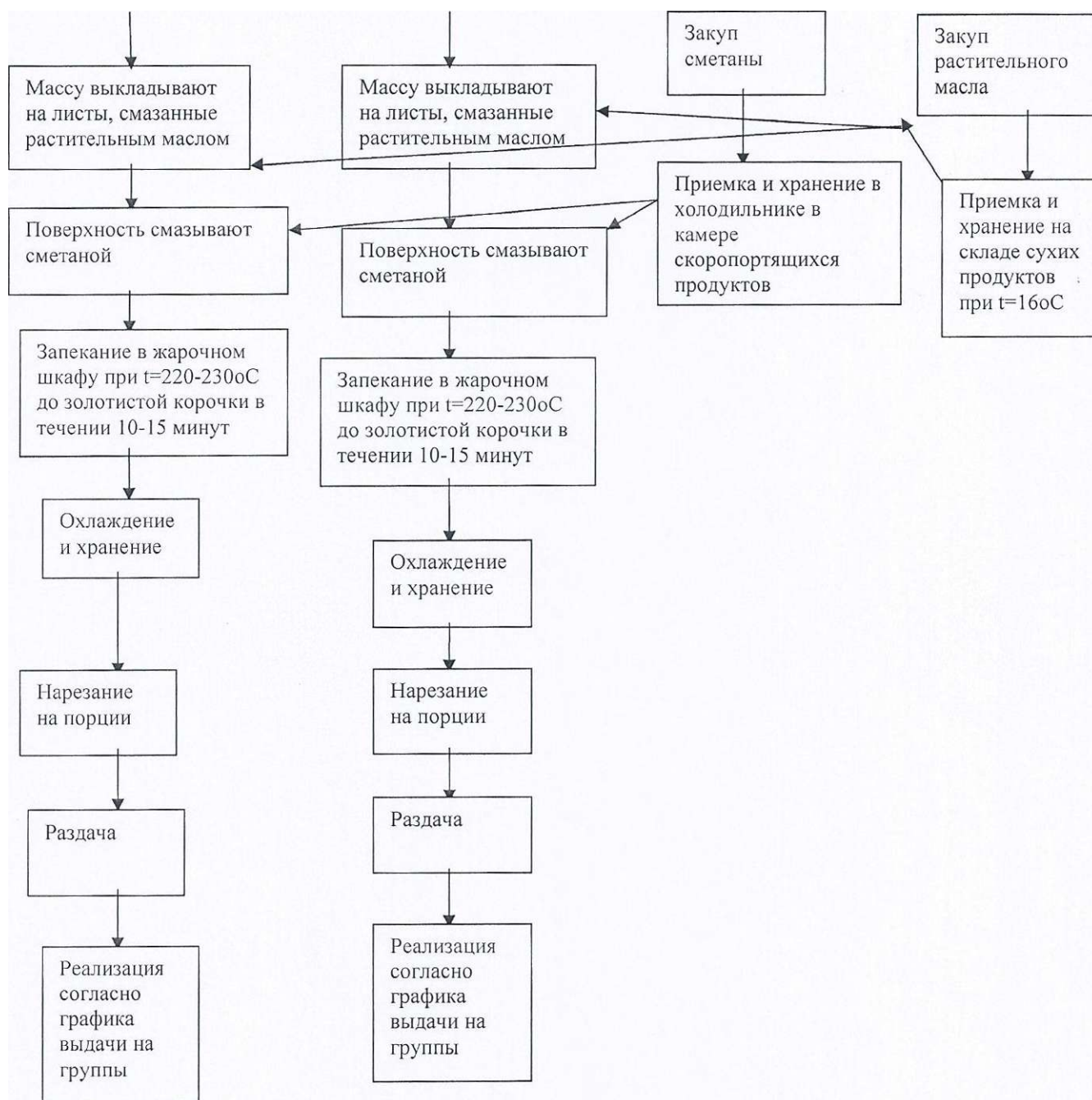
Охлаждение и хранение	Охлаждение и хранение
Раздача	Раздача

Реализация согласно графика выдачи по группам

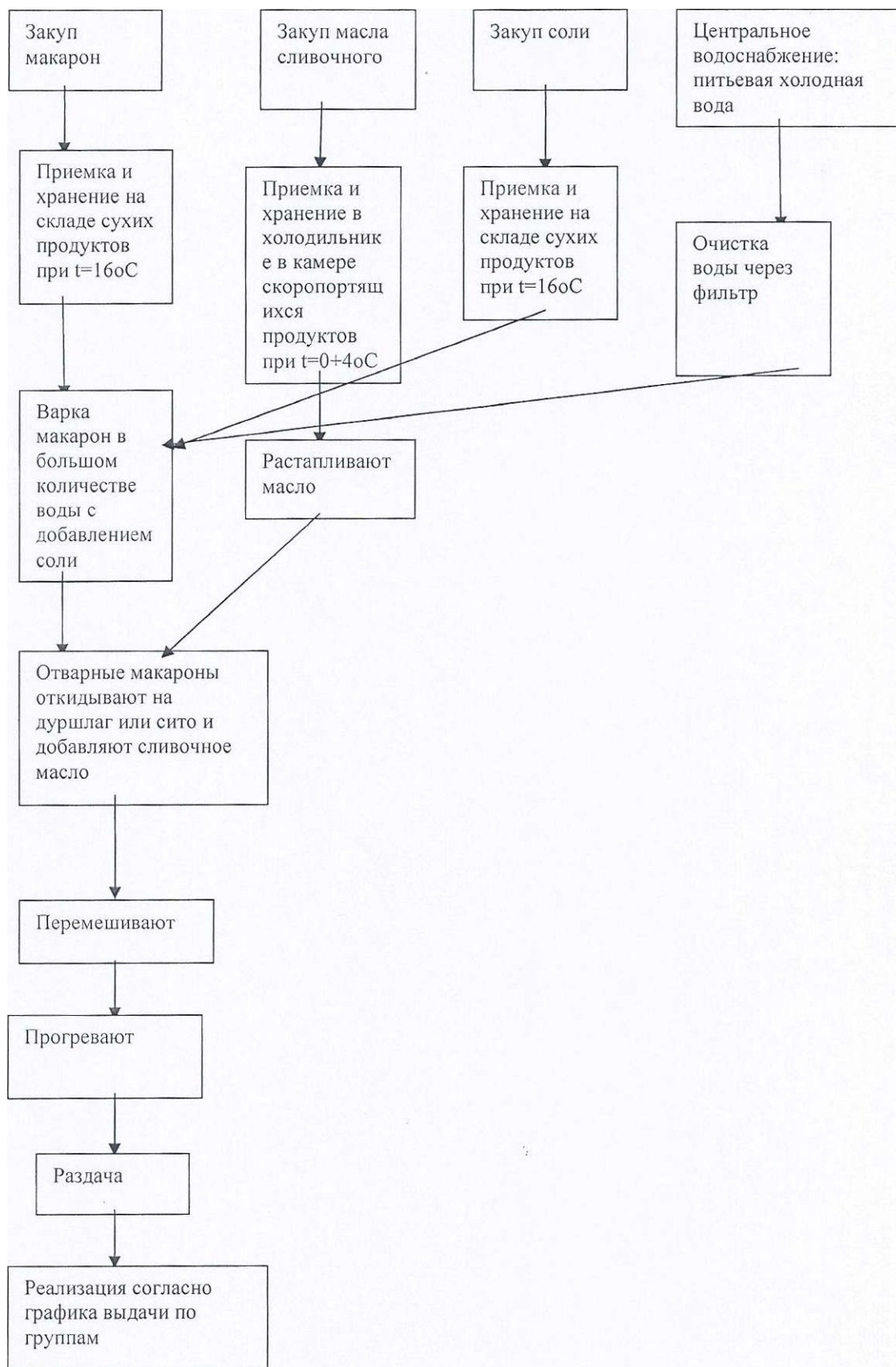
Блок-схема № 10

«Приготовление молочных вязких и жидких каш»

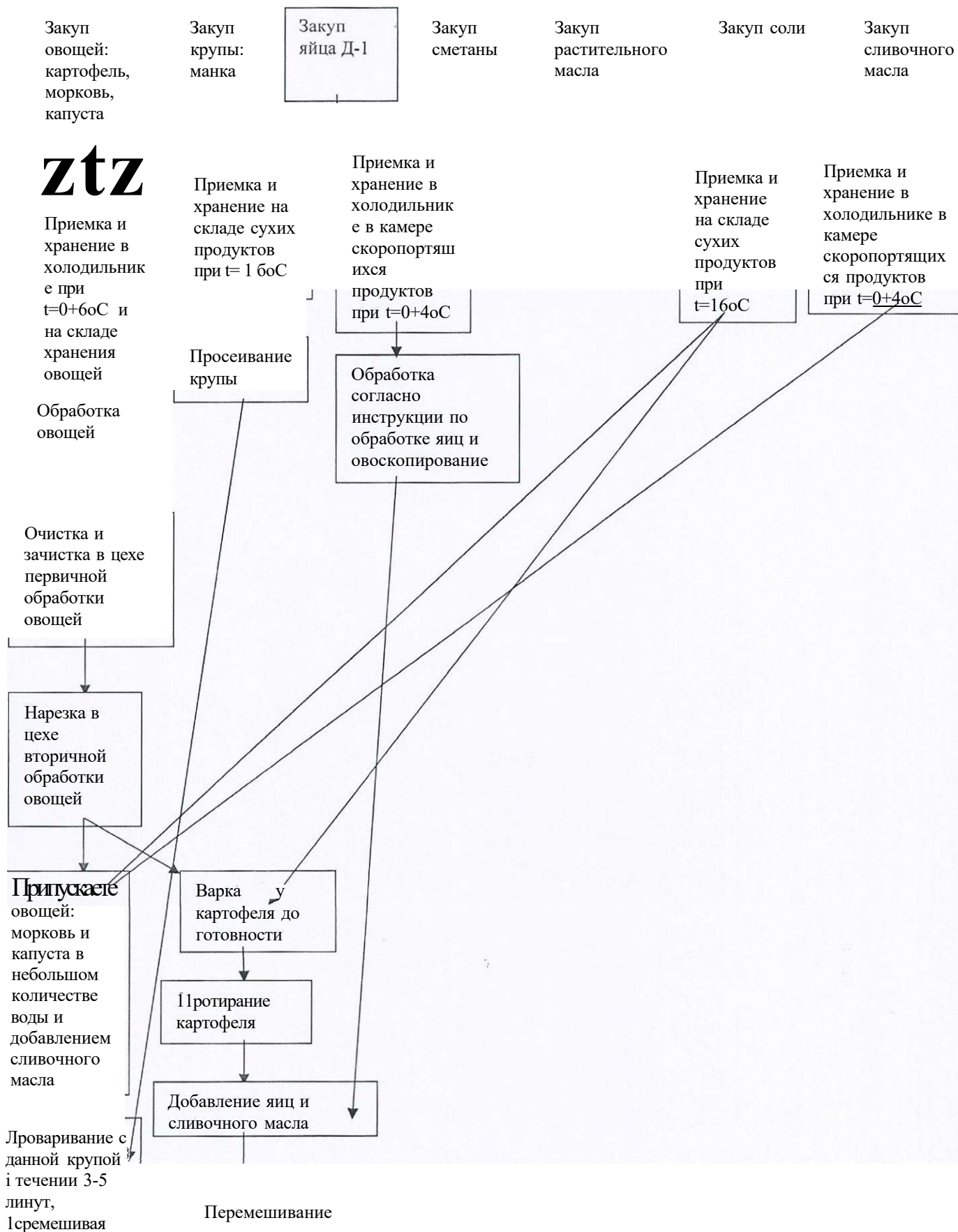




Блок-схема № 13 « Приготовление гарниров из макарон »



Блок-схема № 14 « Приготовление запеканок из овощей»



Блок-схема № «Приготовление л из о е т»

Закуп
молока

Закуп яйца

Закуп соли

Закуп
сливочного
масла

Приемка и хранение в
холодильнике камеры
скоропортящихся
продуктов при
 $t=0+4^{\circ}\text{C}$

Приемка и хранение в
холодильнике в
камере
скоропортящихся
продуктов при
 $t=0+4^{\circ}\text{C}$

Приемка и хранение
на складе сухих
продуктов при
 $t=18^{\circ}\text{C}$

Приемка и
хранение в
холодильник
е в камере
для
скоропортяш
ихся
продуктов
при $t=0+4^{\circ}\text{C}$

Обработка пакетов
с молоком

Обработка яйца по
инструкции

Проверка на овоскопе

Разбивка яиц

Приготовлен
ие омлетной
массы

Процеживание

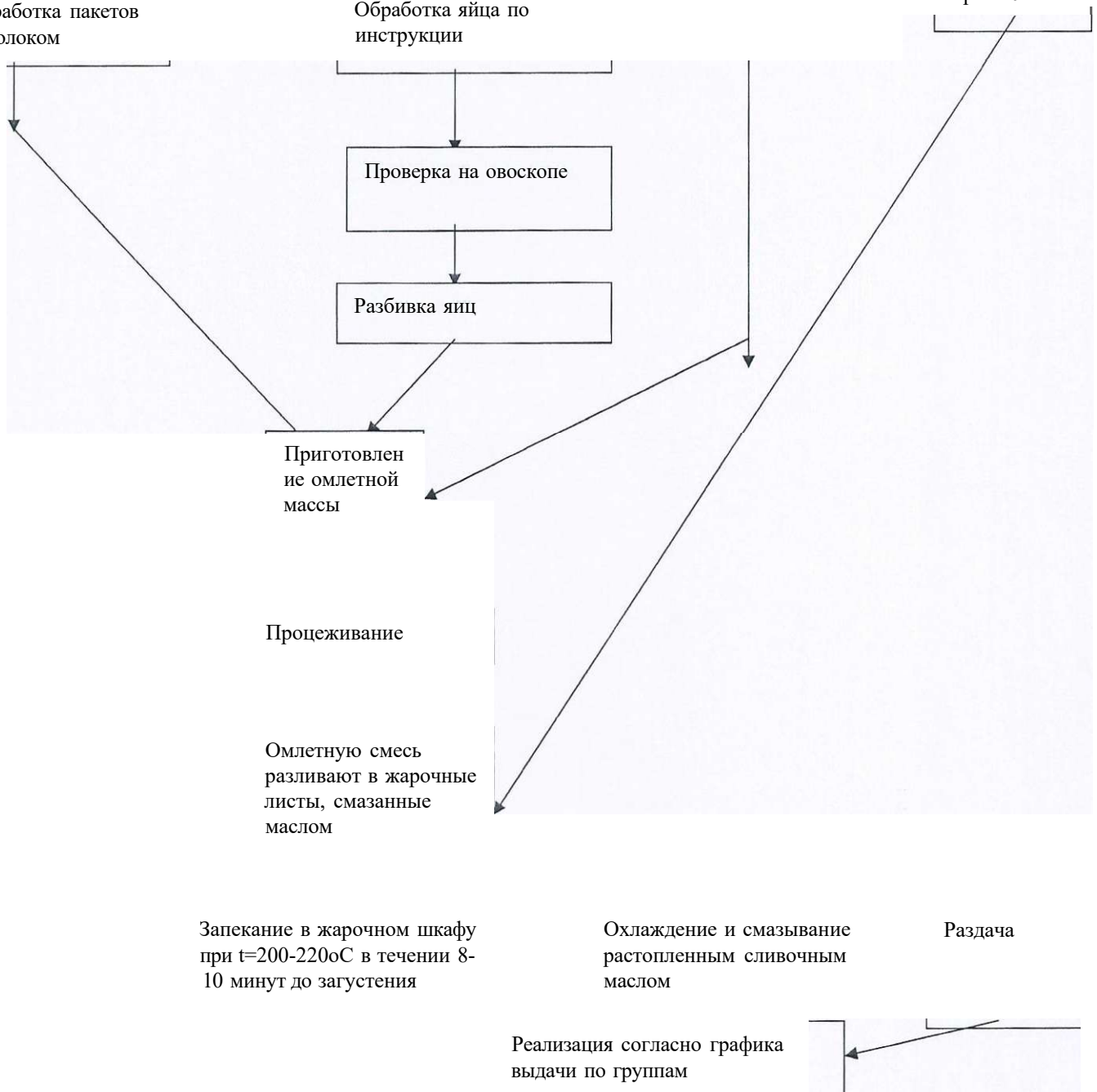
Омлетную смесь
разливают в жарочные
листы, смазанные
маслом

Запекание в жарочном шкафу
при $t=200-220^{\circ}\text{C}$ в течении 8-
10 минут до загустения

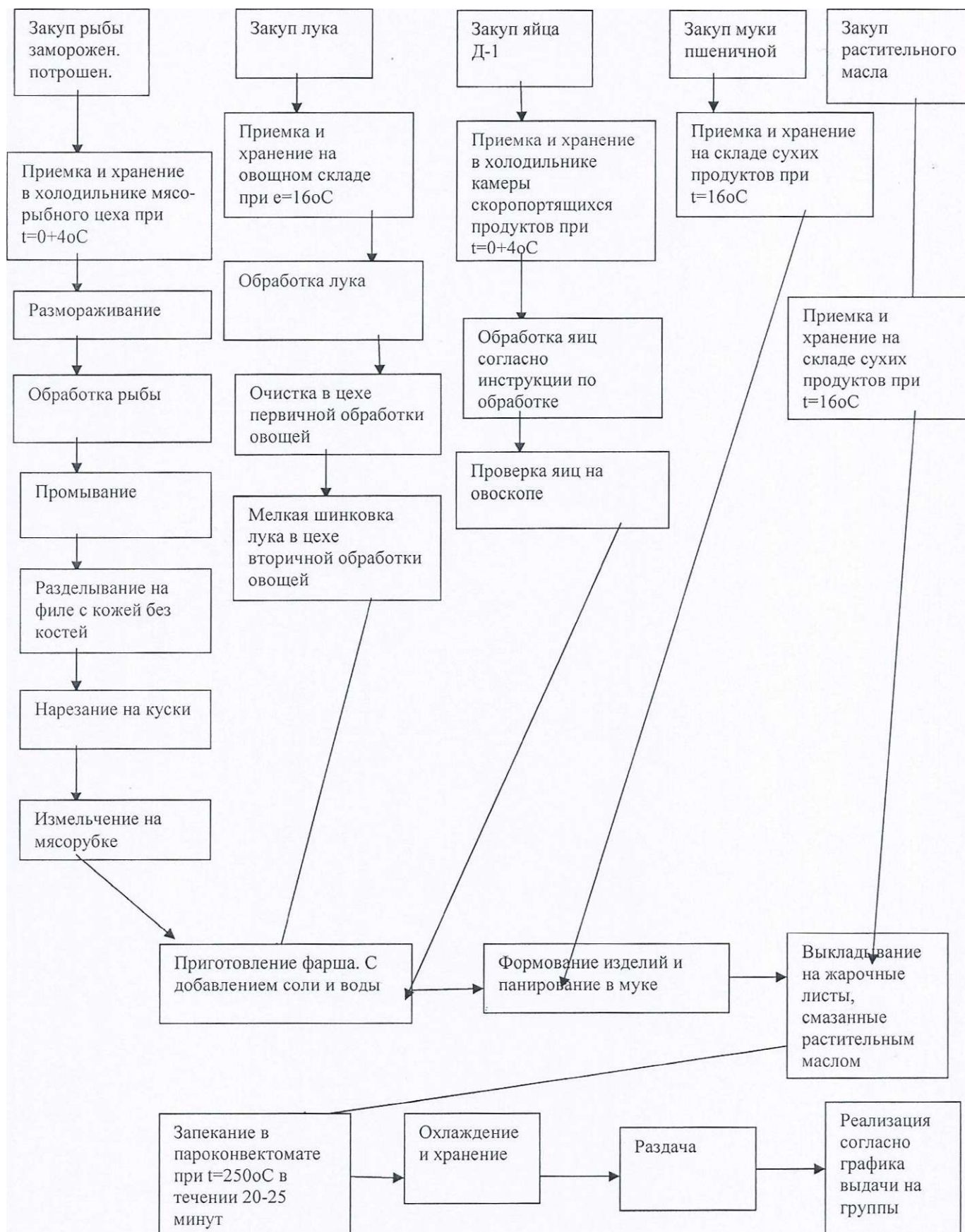
Охлаждение и смазывание
растопленным сливочным
маслом

Раздача

Реализация согласно графика
выдачи по группам



Блок-схема № 9 «Приготовление вторых горячих рубленых блюд из рыбы (котлеты или биточки)»



i

Формование изделий по
форме и массе

Выкладывание смазанный рас- маслом	1/ на лист, растительным
Запекание при в течение 20-25 минут	t=250-280oC

Охлаждение и хранение

Раздача

Реализация согласно графика
выдачи по группам

Приготовление молочного
соуса (пассерованная
мука, молоко)

Добавление молочного
соуса в
подготовленную массу
из отварной печени и
яиц

Выкладывание на
лист, смазанный
растительным
маслом

Запекание при
t=1 80-200oC в
течение 20-25
минут

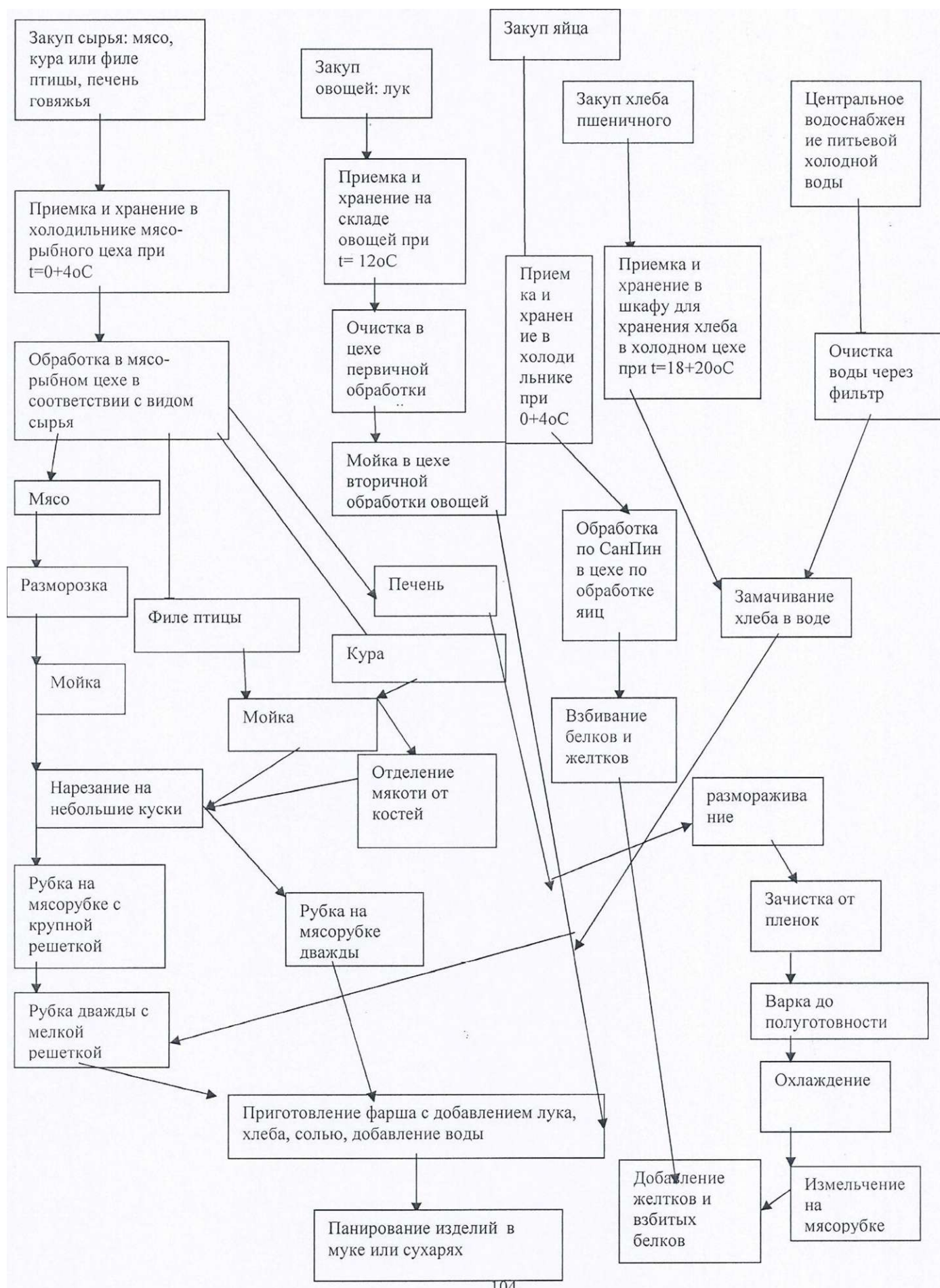
Охлаждение и
хранение

Нарезание
на порции

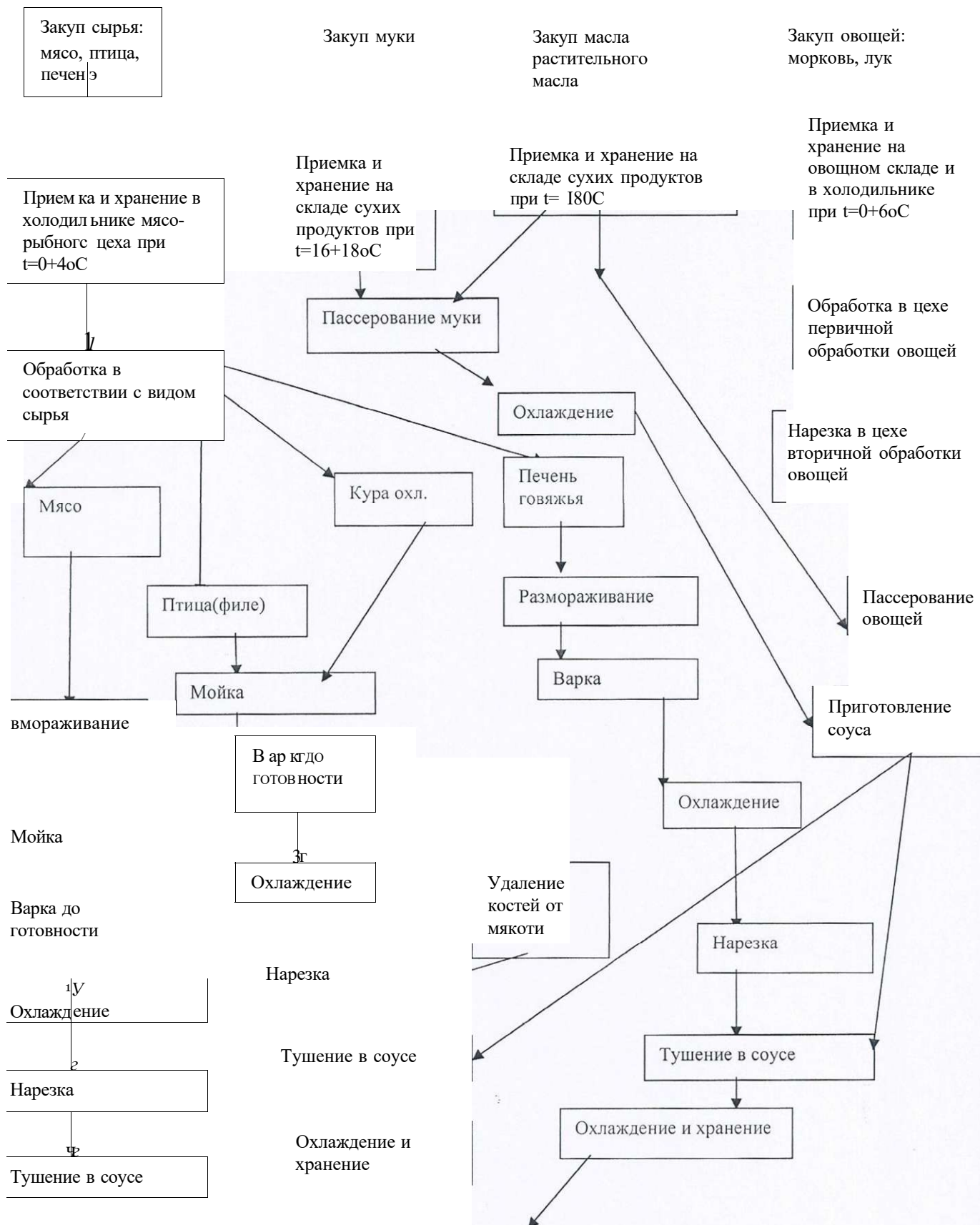
Раздача

Реализация
согласно графика
выдачи по
группам

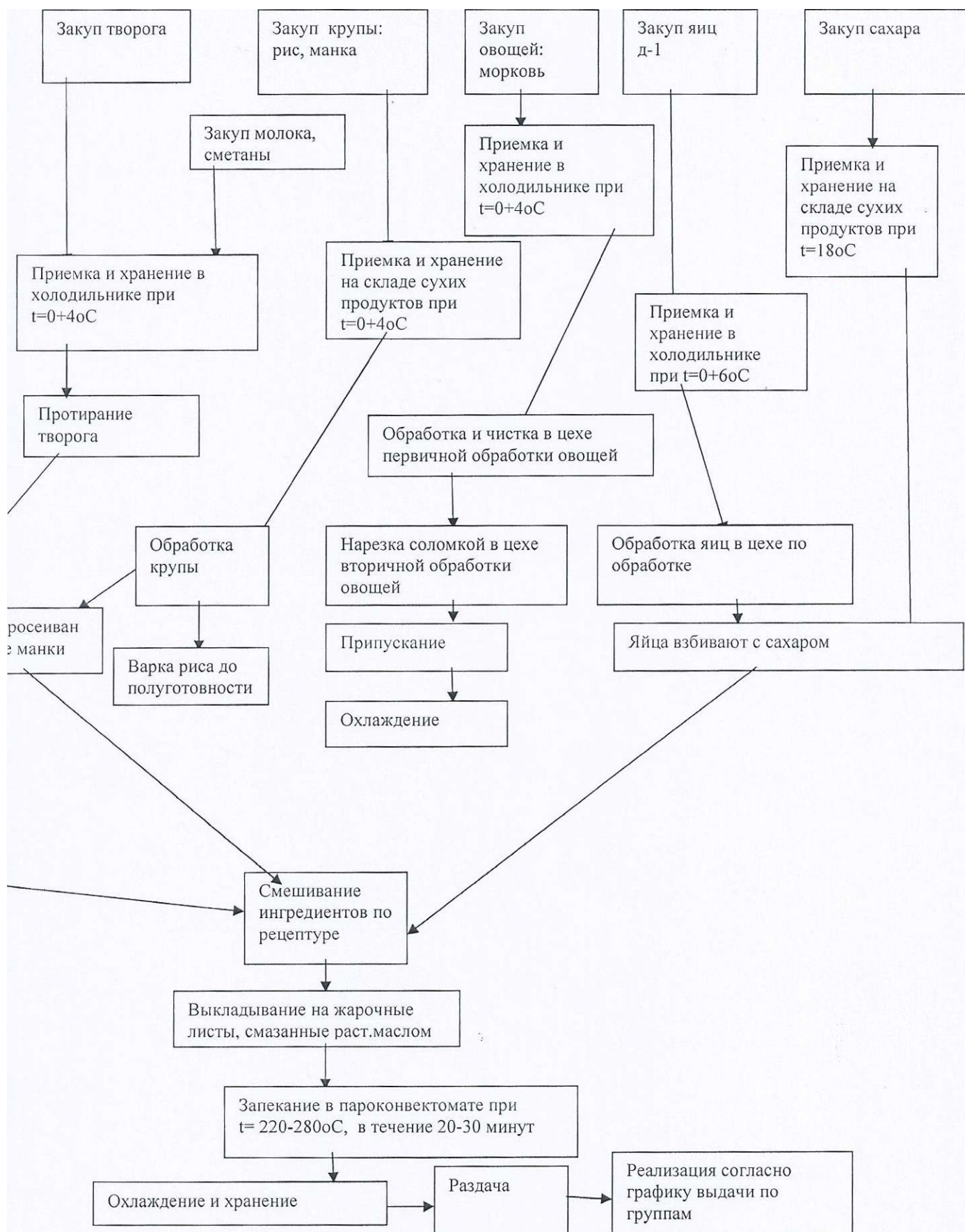
**Блок-схема № 7 «Приготовление вторых горячих рубленных блюд из
печени или птицы (котлеты, биточки, суфле)»**



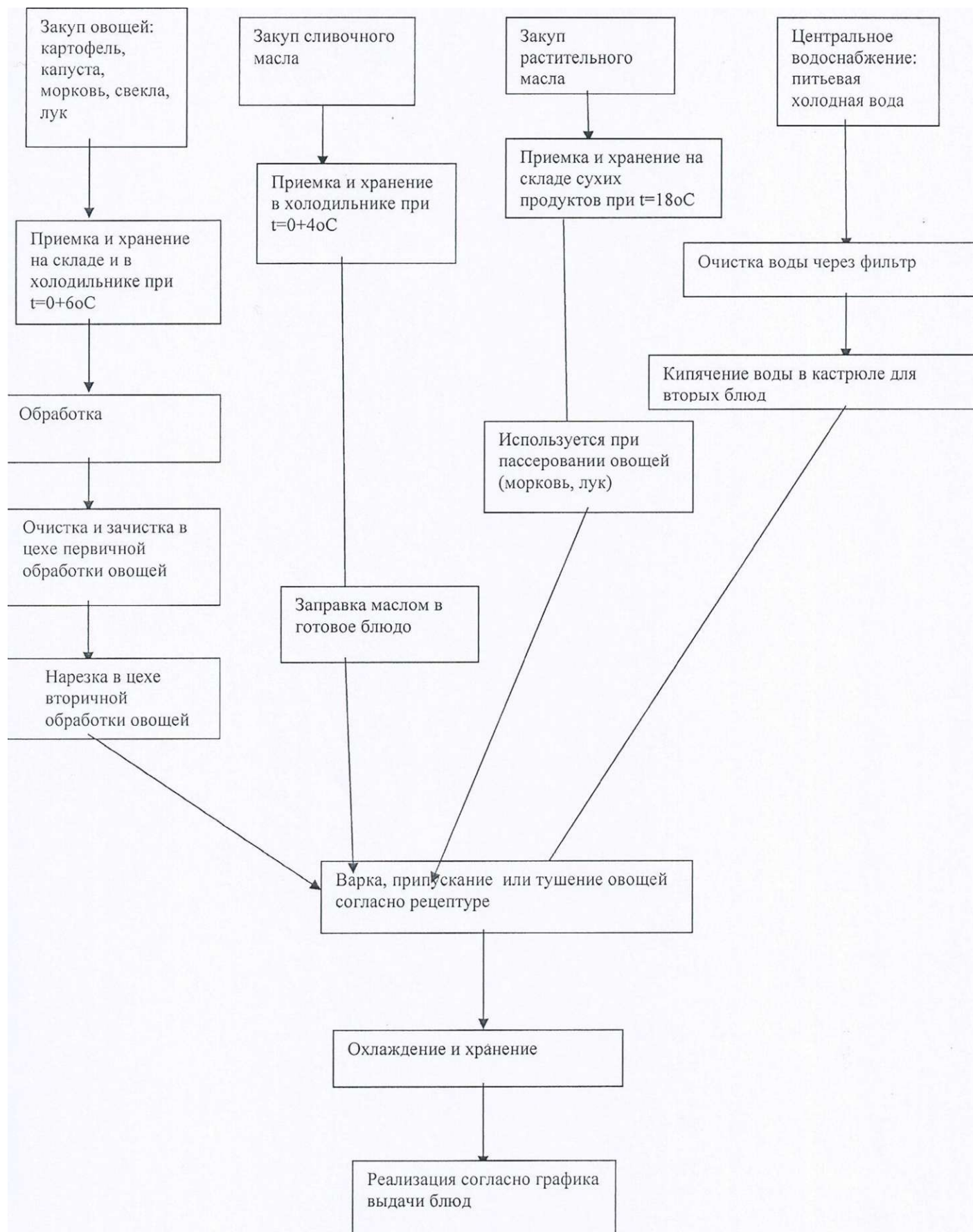
Блок-схема № 6 «Приготовление вторых горячих натуральных блюд (гуляш, бефстроганов) из мяса, печени говяжьей, мяса птицы»



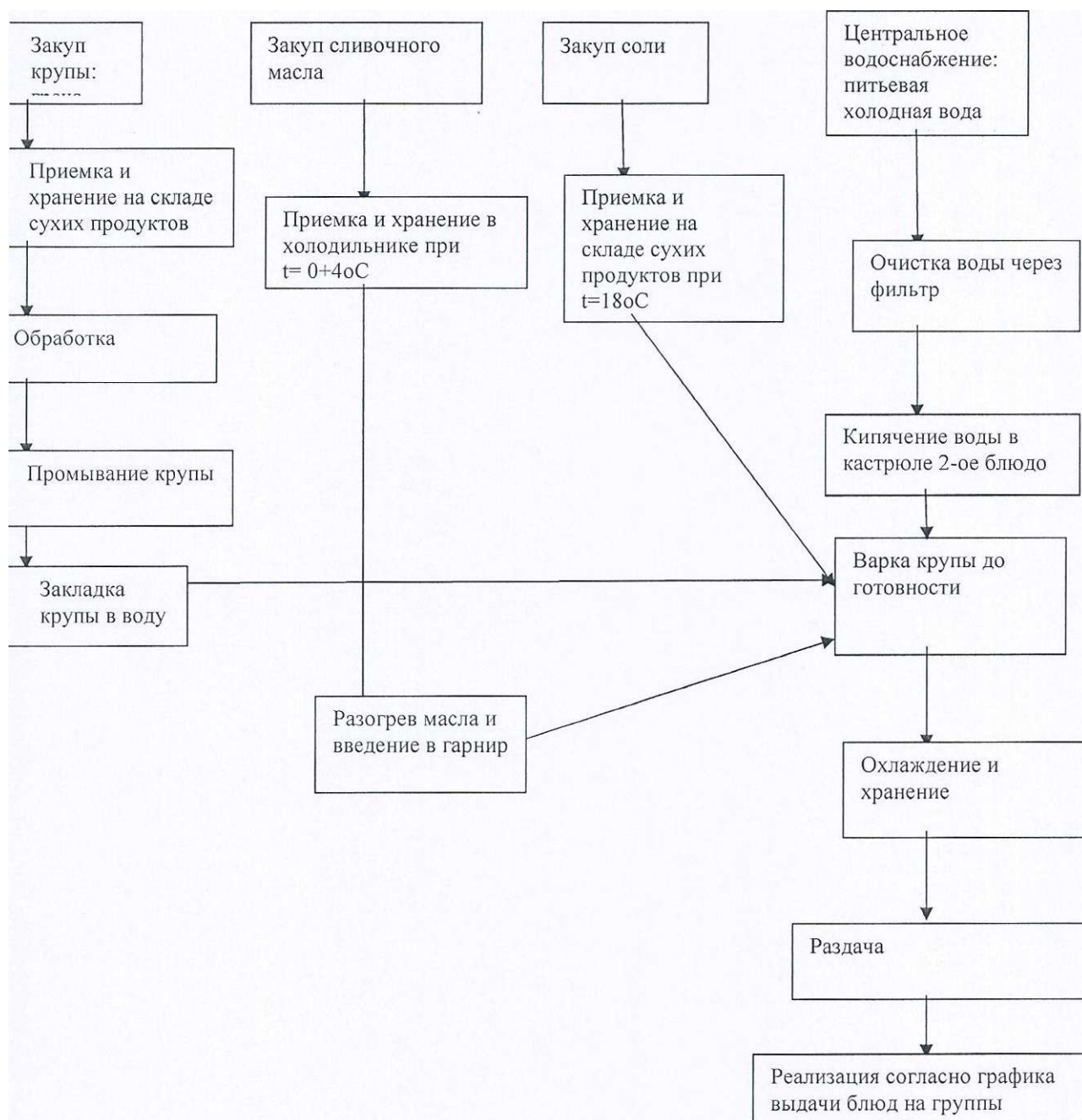
Охлаждение и хранение		Раздача		Реализация
-----------------------	--	---------	--	------------



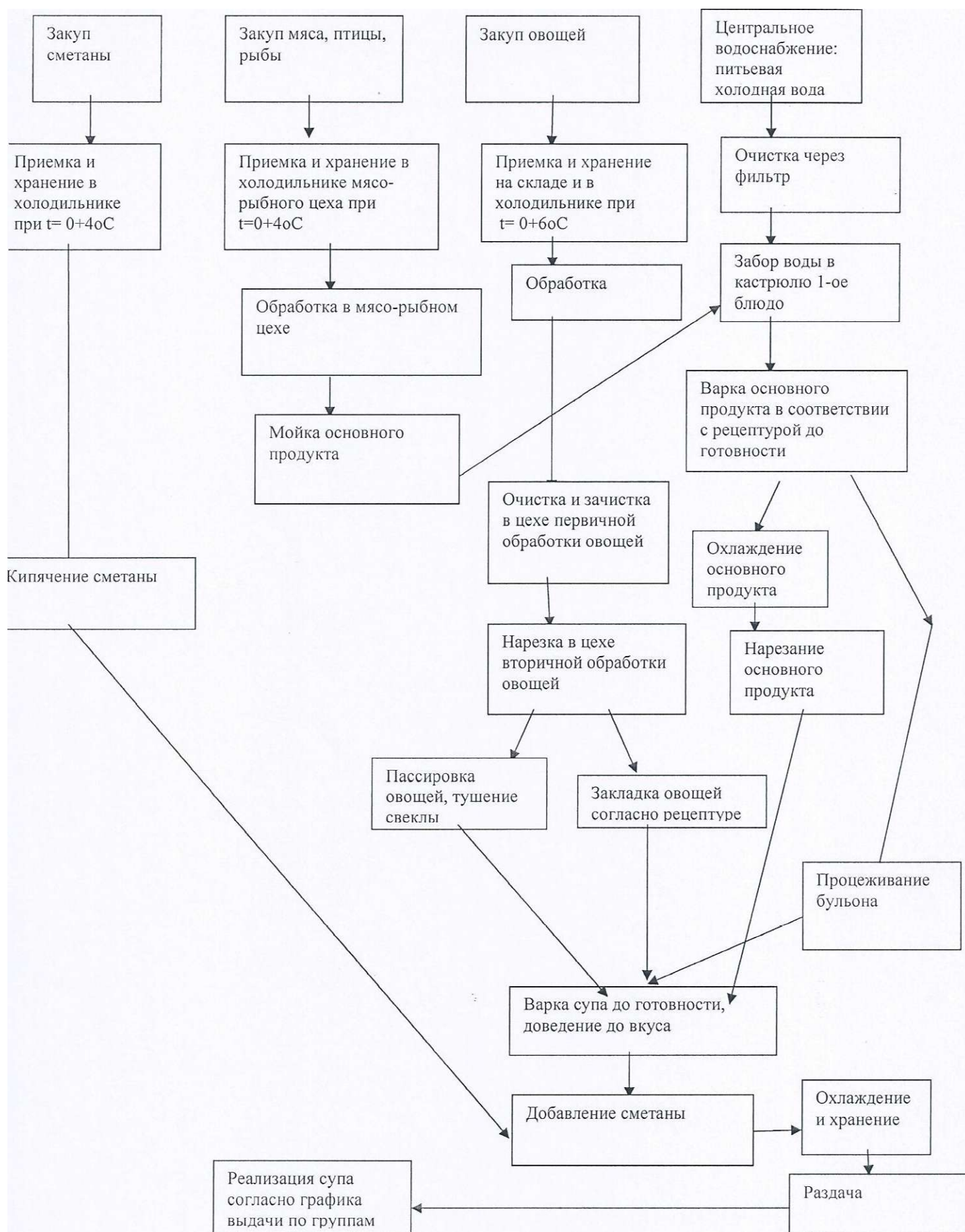
Блок-схема №11 «Приготовление овощных гарниров»



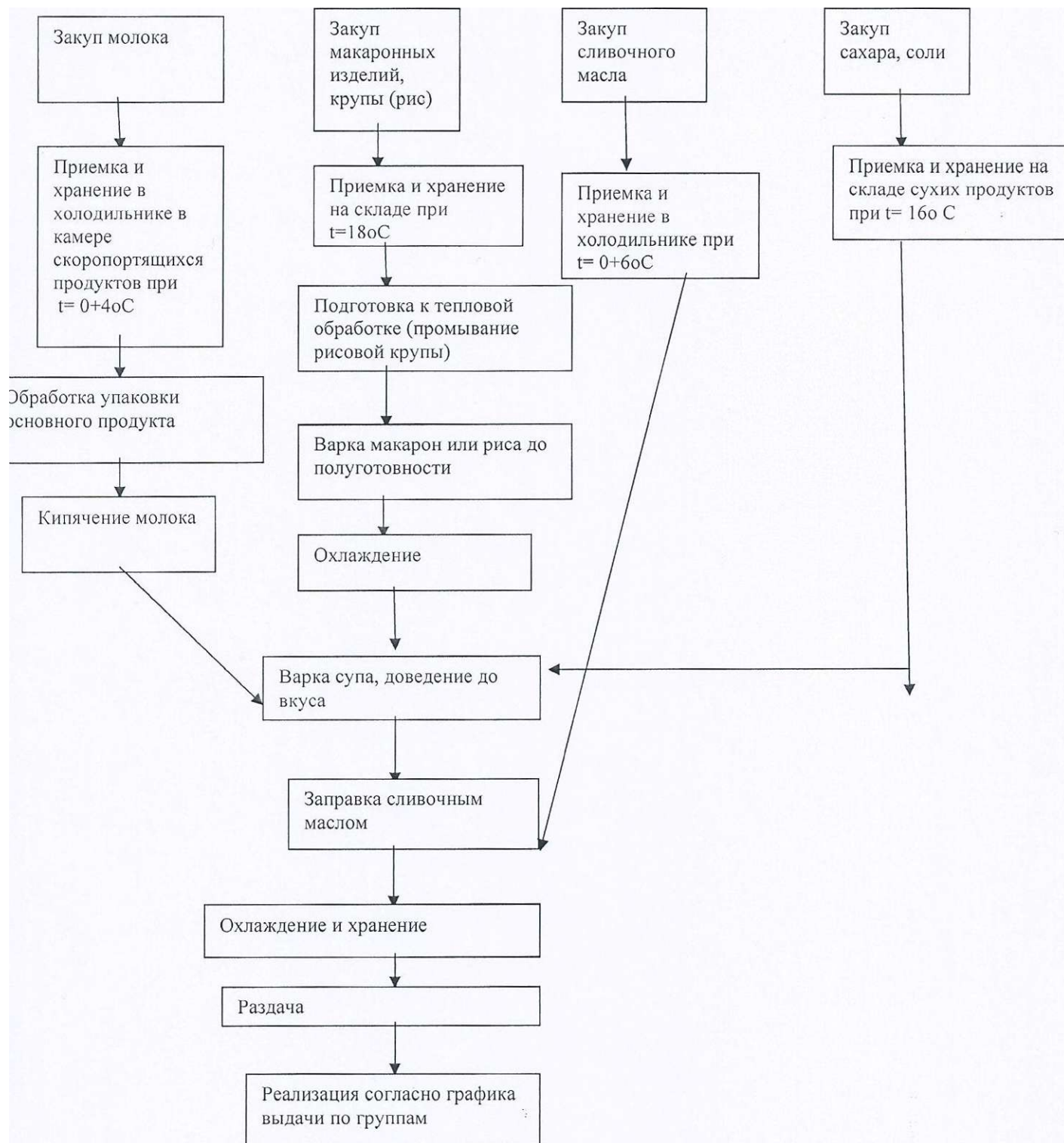
Блок-схема № «Приготовление гарниров»



Блок-схема № 4 «Приготовление первых блюд на мясном, курином и рыбном бульоне»



Блок-схема № «Приготовление о о н ы х ов»



Блок-схема № 3 «Приготовление первых блюд на овощном бульоне»

Закупка сметаны

Закупка овощей:
картофель,
капуста, морковь,
свекла, лук

Водоснабжение центральное:
питьевая холодная вода

Приемка и хранение в
холодильнике при $t=0-4^{\circ}\text{C}$

4Г	
Приемка и хранение на складе и в холодильнике при $t= 0-6^{\circ}\text{C}$	
2	
Обработка	

Очистка через фильтр

Забор воды в кастрюлю
для кипячения 1-ое
блюдо

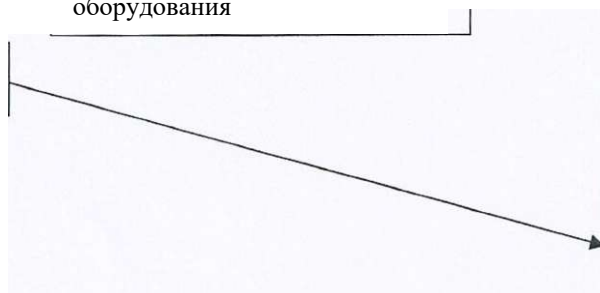
Кипячение воды

Чистка в цехе первичной
обработки овощей

Закладка продуктов
согласно рецептуре

Нарезка в цехе вторичной
обработки овощей с
использованием механического
оборудования

Кипячение сметаны



Варка супа

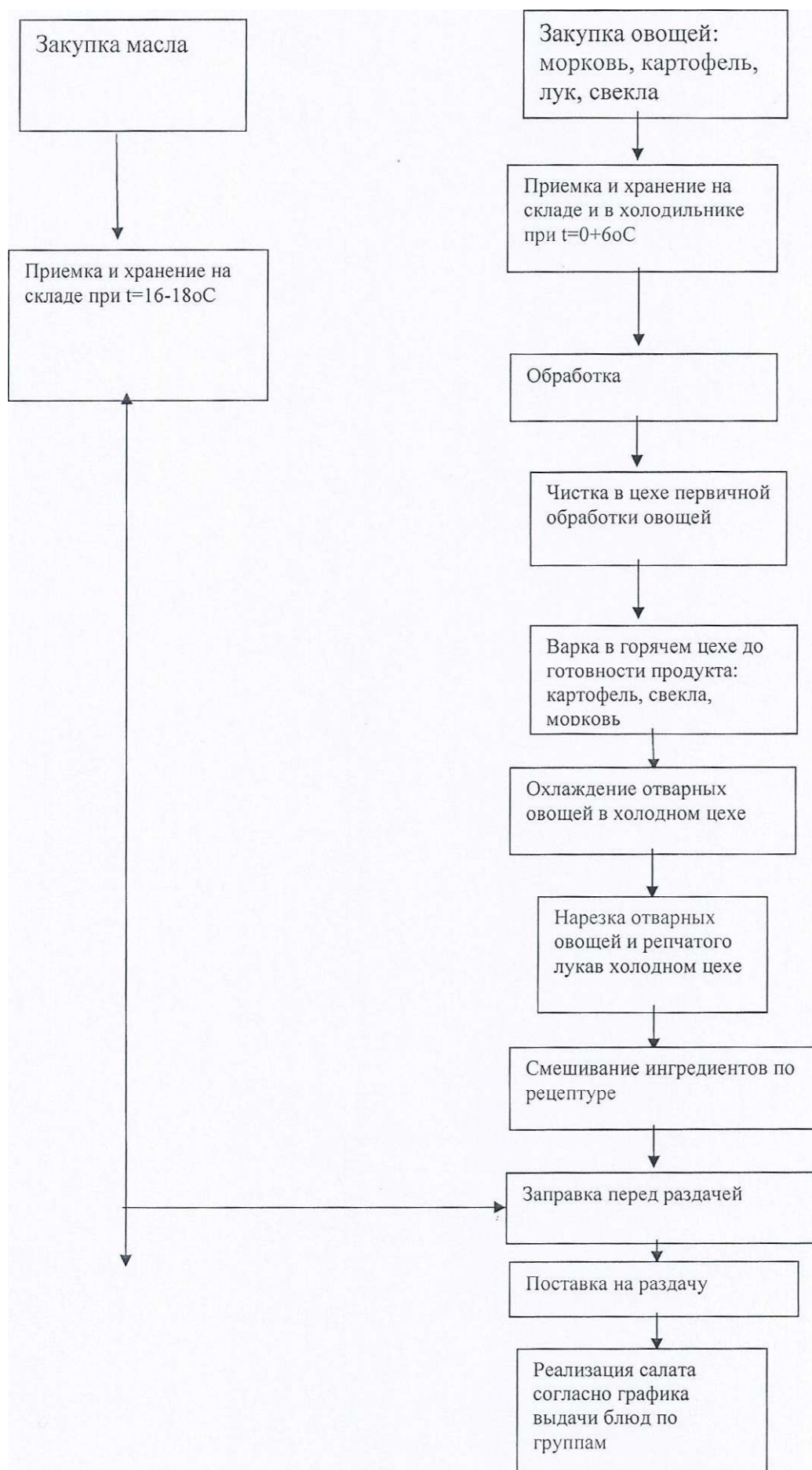
Доведение до
вкуса, введение в
суп сметаны

Охлаждение и хранение

Раздача

Реализация блюда согласно
графика выдачи по группам

Блок-схема № 2 «Производство салата из вареных овощей»



Блок-схема № 1 «Производство салата из сырых овощей»

