

Принята:

Собранием сотрудников ДО
МБОУ Школы №70 г.о. Самара
протокол № 2
от « 17 » 11 2021 г.



Утверждаю:

Директор МБОУ Школы №70 г.о. Самара
Е.В. Косилова
Приказ № 45 6701-01 от 17.11 2021 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
ДОШКОЛЬНОГО ОТДЕЛЕНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ШКОЛЫ
№70 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА А.В. МЕЛЬНИКОВА»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА**

САМАРА, 2022 Г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 70 имени Героя Советского Союза А.В. Мельникова» городского округа Самара (МБОУ Школа № 70 г.о. Самара) дошкольное отделение
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование;
Юридический адрес:	443030, г. Самара, ул. Коммунистическая, д. 7
Фактический адрес:	443041, г. Самара, Ульяновская, д.99
Директор МБОУ Школы №70 г.о. Самара	Косилова Елена Васильевна
старший воспитатель дошкольного отделения	Харитоновна Ольга Александровна
медсестра	- в штатном расписании дошкольного отделения отсутствуют должность медицинской сестры - медицинскую деятельность осуществляет специалист ГБУЗ СО «СГП №3»
группы	две группы для детей от 3-х до 7 лет
Характеристика здания	
Тип строения	занимает ½ первого этажа 5-ти этажного жилого дома
Площадь	229 кв. м
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. №16, утвержденными санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой корона вирусной инфекции (COVID-19)»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с действующими изменениями;
- ТР ТС № 021/2021 «О безопасности пищевой продукции, санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами 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 дошкольном отделении (далее ДО) 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 ДО является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля дошкольного отделения:

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
1	Директор	• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. • Организация плановых медицинских осмотров сотрудников. • Организация лабораторных исследований.
2	Старший воспитатель	• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
3	Старший воспитатель	Составление расписания НОД • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • <u>исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</u>
4	Старший воспитатель	• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: — гигиенический журнал; — журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; — журнал бракеража готовой пищевой продукции; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, технологических регламентов; разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: — цикличное меню; — ведомость контроля за рационом питания; — журнал бракеража готовой пищевой продукции; — журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,

		поступающей на пищеблок. • Контроль за организацией питания, отслеживания витаминизации.
5	Старший воспитатель	Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал контроля температурного режима холодильного оборудования; - документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; - сертификаты, декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные.
6	Старший воспитатель	• Ведение журнала аварийных ситуаций Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении. • Контроль за состоянием: - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 3.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 3.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 3.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 3.4. 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;
- 3.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 3.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 3.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

3.8. 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;

3.9. 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;

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

3.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

4. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

4.1. Пищеблок Бюджетного учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. При неисправном оборудовании, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

4.2. 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.

4.3. 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 раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: 1-"гастрономия", "молочные продукты", 2- "мясо, птица", "рыба", и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "Х" - хлеб и т.п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК", "ВО", "Г", "З", "Х";
- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры" и т.п;
- покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород (допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород).
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов из алюминия;
- количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

4.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха **приборы для обеззараживания воздуха** **устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц - требование обязательное (п.2.4.6.2 СП 2.4.3648- 20).**

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

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

4.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

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

4.9. 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.

4.10. Посуду и столовые приборы моют в 2 гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. После приема пищи производится обработка и мытье столовой посуды в буфетных: механическое удаление остатков пищи; мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже +45°C с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией, ополаскивание посуды в 2-й емкости горячей водой температурой не ниже +65°C. Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (+45°C) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой (+65°C) во 2-й емкости. Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

4.11. После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы - ручками вверх). **Наличие воды и влаги в емкостях для хранения столовых приборов не допускается.** Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах (на кухне).

4.12. Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств.

4.13. **Мытье кухонной посуды и инвентаря** рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

4.14. 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 использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

4.15. 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.

4.16. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

4.17. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых комнатах после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). **В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.** Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после использования выбрасывается. Металлические мочалки не используются.

4.18. 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. После удаления

отходов рекомендуется мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивать.

4.19. 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.

Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

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

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

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольном отделении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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: ***Журнал бракеража поступающей пищевой продукции, Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов***, поступающих на пищеблок.

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.

5.2. 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), который хранится в течение года.

5.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются в зоне приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

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

5.5. 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 хранят в таре изготовителя с соответствии с требованиями производителя. Обработанные яйца хранению не подлежат. Крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

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.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю **обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты** или иными, разрешенными для этих целей средствами.

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).

5.6. 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.

5.7. 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.

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

5.9. 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. Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не ниже 85 °С, для изделий из фарша не ниже 90 °С. 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.

5.10. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

I - мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

II - замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением дез. средства Жавель Солид (1 таблетка на 7,5 литров воды) или иное разрешенное дез. средство;

III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

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

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

5.13. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже +75* С; вторые блюда и гарниры - не ниже 65* С, холодные напитки - не выше +20* С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

5.14. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- 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.
- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
- 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).
- 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.
- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

5.15. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные 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.

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

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

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

5.19. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. **Витаминизация 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 – 35,0 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. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

5.20. Процесс порционирования должен осуществляться не более 30 минут. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, участках порционирования блюд должно использоваться бактерицидное оборудование. Использовать одноразовые

перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек (Приказ в Бюджетном учреждении издается ежегодно). Результаты контроля регистрируются в журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. 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.

5.21. 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.

5.22 Сотрудники, участвующие в приготовлении и раздаче пищи должны использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски). При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа.

5.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование (Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.24. В Бюджетном учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- Кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа, Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

6. Порядок организации и проведения производственного контроля

6.1. 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.

6.2. 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.

➤ **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 приложения СанПиН 2.3./2.4.3590-20.: Приложение – Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях. При организации питания детей дошкольная организация изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использует перечень продуктов, указанных в соответствии с СанПиН.

➤ **Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с СанПиН, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложения)

➤ **Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.** Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий основывается на разработанное в соответствии с СанПиН и утвержденное руководителем учреждения 2-х недельное меню и технологические карты (ТК), выполненные 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.

- **Условия хранения салатов при раздаче.** Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.
- Контроль за температурой 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. Документы – Журнал учета температуры в холодильниках. Приложение № 4.1. – Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Бюджетном учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с **графиком выдачи пищи** на группы (Приложение). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН.

6.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

- Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журнале бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Бюджетном учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.
- 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 технологических картах к 2-х недельному меню Бюджетного учреждения, 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 припущенных 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 рецептов; 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 по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, технологическое исполнение соуса и гарнира.

7. Разработка системы мониторинга Мониторинг качества готовой пищевой продукции

(фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции).

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

7.2 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, результаты взвешивания порционных блюд, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

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

- 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.
- 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.

7.4. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции. Лабораторный контроль ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области», Органолептическая оценка.

7.7. **Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:** Периодичность проведения уборки проводится согласно графику 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 – График генеральной уборки пищеблока).

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. **Генеральную уборку** необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

Виды работ	Периодичность
Уборка, мойка производственных помещений оборудования уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.	Ежедневно
мойка оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	после каждого изготовления пищи и по мере необходимости;
дезинфекция	Всей посуды, производственных столов к концу рабочего дня
мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти с применением моющих средств	еженедельно
дератизации и дезинсекции производственных помещений	по мере необходимости
Генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.	1 раз в месяц

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

- Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
- Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

- Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
- Обслуживание Бюджетного учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

8. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

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

8.2. 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 работник).

8.3 Производственный контроль включает:

- Наличие в учреждении 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
- 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.
- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

8.4. 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.

8.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП Бюджетного учреждения.

8.6. Бюджетное учреждение осуществляет контроль за соблюдением требований санитарного законодательства РФ, направленных на предупреждение контаминации возбудителей брюшного тифа и (или) паратифов путем контроля и проверки поступающих продуктов, сырья. А также лабораторному обследованию кала на наличие возбудителей брюшного тифа и (или) паратифов подлежат лица, поступающие на работу.

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

8.8. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет руководитель Бюджетного учреждения и лицо, назначенное по приказу.

9. Перечень должностей, подлежащих гигиеническому обучению

9.1. Бюджетное учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Министерство здравоохранения № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями: Приложение № 12 – Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями. Приложение № 13 – Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

10. Перечень возможных аварийных ситуаций

10.1. 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. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждением, имеющим лицензии на право деятельности
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала Бюджетного учреждения
7. Иное.
8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг:

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории		
Санитарное состояние подъездных путей, входной зоны к дошкольному учреждению	• Ежедневный контроль санитарного состояния территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику	Старший воспитатель
Санитарное состояние контейнерной площадки: очистка контейнера, вывоз мусора	• Вывоз твердых бытовых отходов (по мере необходимости)	Старший воспитатель
Температура воздуха, влажность и кратность проветривания	• Ежедневный контроль: — соблюдение графика Проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН	Воспитатели групп Старший воспитатель
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах,	• Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Старший воспитатель
Состояние осветительных	• Ежедневный контроль за	Старший

приборов	уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц Техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 2-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых (1 раз в год перед началом нового учебного года)	воспитатель
Кратность и качество уборки помещений	Еженедельно	Старший воспитатель
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	Ежемесячно	Старший воспитатель
Наличие дезинфицирующих средств(раствор)	Ежедневно	Старший воспитатель
Соблюдение теплового режима ДОУ	• Ежедневный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (май - июнь). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (июль-август) с составлением акта	Старший воспитатель Управляющая Компания
Состояние систем водоснабжения, работоспособность сантехнических приборов	• Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта	Старший воспитатель
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления		
приемка пищевой продукции и	Каждая партия	Старший

сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;		воспитатель, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции; – время смены питьевой воды; – температура и влажность на складе; – температура холодильного оборудования	Ежедневно	Старший воспитатель
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов; – температура готовности блюд;	Каждый технологический цикл	Старший воспитатель
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Старший воспитатель
Наличие согласованного примерного 2-х недельного меню	1 раз в полугодие	Старший воспитатель
Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Старший воспитатель, повар
Витаминация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Старший воспитатель
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептической оценке) с заполнением журнала	Старший воспитатель
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением	Старший воспитатель бракеражная комиссия

	бракеражного журнала	
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Старший воспитатель
Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Повар, Старший воспитатель
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журнала состояния здоровья сотрудников пищеблока	Старший воспитатель
Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Старший воспитатель, бракеражная комиссия
Исследование на наличие кишечной палочки	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Медсестра МБЗ ГП №3
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности		
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовым особенностям детей в соответствии с возрастом и ее расстановка	2 раз в год, сентябрь, май	Старший воспитатель, воспитатели групп
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	Воспитатели групп
Продолжительность прогулок		
Соблюдение использования технических средств обучения	Постоянно	Медсестра МБЗ ГП № 3
Режим дня и занятий	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год: перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).	Воспитатели, Медсестра МБЗ ГП №3
Требование к организации физического воспитания	•Контроль утренней гимнастики	воспитатели
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников		
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	Постоянно	воспитатели
Контроль за утренним приемом детей	Ежедневно	воспитатели

Вакцинация	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медсестра МБЗ ГП № 3
Осмотр воспитанников на педикулез	ежедневно	воспитатели
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	По необходимости	Старший воспитатель
Плановые осмотры	По направлению медсестры	Медсестра МБЗ ГП № 3
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников		
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	Ежедневно	Медсестра МБЗ ГП № 3
Термометрия сотрудников	Ежедневно	Старший воспитатель
Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи	- Ежемесячная проверка медицинских аптечек. - Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях(пищеблок)	Старший воспитатель
Контроль охраны окружающей среды		
Своевременная очистка контейнеров, вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	3 раза в неделю При необходимости	Старший воспитатель
Дезинфекция	Ежедневно	Старший воспитатель
Дезинсекция	Ежедневно Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 3 месяца	Старший воспитатель
Дератизация	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 3 месяца	Старший воспитатель

11. Документация программы ХАССП

11.1. 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:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Бюджетного учреждения);
- информацию о производстве;

- 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) Гигиенический журнал - приложение №1 (результаты осмотра лиц, занятых изготовлением продукции) п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20. Листы термометрии сотрудников.
- 2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - приложение № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20.
- 3) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – приложения № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590 – 2.0.
- 4) Журнал бракеража готовой пищевой продукции - приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20.
- 5) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20.
- 6) Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20.
- 7) Плановое меню.
- 8) Ежедневные меню.
- 9) Технологические карты блюд.
- 10) Личные медицинские книжки каждого работника.
- 11) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
- 12) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и др.).
- 13) Акты на выполненные работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
- 14) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.
- 15) Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников.

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

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: приказ.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение N 1
к СанПиН 2.3/2.4....
Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф. И. О. работник а (последн ее при наличии)	Должно сть	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковы х заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственн ым лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинс кого работник а (ответств енного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение N 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение N 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)						
		1	2	3	4	5	6	31

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракераж а	Наимен ование готового блюда	Результ аты органоле птичес кой оценки качеств а готовых блюд	Разреше ние к реализац ии блюда, кулинар ного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечан ие

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в
нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

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

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

Приложение N 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч.	180	220

	томат-пюре, зелень, г		
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение N 8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							

итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение N 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Приложение N 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	второй ужин

Приложение N 11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100

3,2 %		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение N 12
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и

	круглосуточно	ужин
		завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагерь палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

Приложение N 13
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3		10		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

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