

**ПРИНЯТО**

Решением общего собрания работников  
ГБДОУ детского сада №11  
Адмиралтейского района СПб  
Протокол от «20» января 2026 г № 4

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом заведующего  
ГБДОУ детского сада №11  
Адмиралтейского района СПб  
\_\_\_\_\_ Н.Р. Граф  
от «21» января 2026 г № 8/5

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ХАССП**

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада  
комбинированного вида № 11 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург  
2026 г.

## 1. Общие положения

Настоящая программа (план) ХАССП (далее по тексту – Программа) Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 11 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее - ГБДОУ) 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», ГОСТ Р 51705.1- 2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», и иными актами согласно Приложению № 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 ГБДОУ на основе:

- внедрения семи принципов ХАССП;
- организации работ по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции;
- построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

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

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

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

*Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ в соответствии с разработанными документами системы ХАССП установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем*

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

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

*Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП для обеспечения эффективности функционирования системы.*

*Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.*

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

## 2. Термины и определения

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

2.1. *программа обязательных предварительных мероприятий*: ПОПМ (prerequisite programme PRP): Базовые условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы внутри организации и на всех этапах цепи создания пищевой продукции для поддержания безопасности пищевой продукции.

2.2. *опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции* (food safety hazard): Биологическое, химическое или физическое вещество (агент), содержащееся в пищевой продукции, которое может потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье.

2.3. *значимая опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции* (significant food safety hazard): Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции, идентифицированная посредством оценки опасностей, которой необходимо управлять с помощью мероприятий по управлению.

2.4. *мероприятие по управлению* (control measure): Действие или операция, которую необходимо использовать для предотвращения значимой опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции или ее снижения до приемлемого уровня.

2.5. *критическая контрольная точка*; ККТ (critical control point; CCP): Этап процесса, где применяется мероприятие(я) по управлению для предотвращения значимой опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, или ее снижения до приемлемого уровня, и где определен(ы) критический(ие) предел(ы) и измерение, позволяющие применять коррекции.

2.6. *критический предел* (critical limit): Измеряемая величина, позволяющая отделить приемлемость от неприемлемости.

2.7. *производственная программа обязательных предварительных мероприятий*; ППОПМ (operational prerequisite programme; OPRP): Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня, где критерий(ии) действия и наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

2.8. *критерий действия* (action criterion): Наблюдаемый критерий, установленный для мониторинга ППОПМ.

2.9. *мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов*: Система наблюдения, анализа, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.

2.10. *анализ опасностей и критические контрольные точки*; ХАССП (hazard analysis and critical control points; НАССП): Метод анализа опасностей, направленный на выявление наиболее уязвимых мест процесса

2.11. *принципы ХАССП*: Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции.

2.12. *система управления качеством и безопасностью на основе принципов ХАССП*; система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, процессов и ресурсов, учитывающая принципы ХАССП, поддерживающая процедуры ХАССП и предназначенная для управления качеством и безопасностью в цепи создания пищевой продукции.

2.13. *группа безопасности пищевой продукции*; группа ХАССП: Группа специалистов, имеющих квалификацию в различных областях, совокупная компетентность которой позволяет разрабатывать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии систему ХАССП.

2.14. *опасный фактор*: Вид опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, с конкретными признаками.

### **3. Организация работ по применению программы**

3.1. Руководство организации должно сформировать и назначить группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП на основе принципов ХАССП, в рабочем состоянии.

3.2. Руководство организации должно определить и своевременно предоставить группе ХАССП необходимые полномочия и ресурсы, в том числе:

- время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы ХАССП;

- возможность первоначального обучения членов группы;

- необходимую документацию;
- доступ к источникам информации;
- программное обеспечение работ;
- вычислительную и организационную технику.

3.3. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в отношении: разработки и использования продукции, применяемых технологий (изготовления, транспортирования, хранения, реализации), санитарно-гигиенических требований, сырья и материалов, используемой инфраструктуры (территории, зданий, сооружений, инженерных систем, транспорта), оборудования и контрольно-измерительных приборов, требований к персоналу, методов анализа рисков и управления качеством и других аспектов деятельности, связанной с разработкой, внедрением и поддержанием системы ХАССП.

3.4. В составе группы ХАССП должны быть: координатор, члены группы, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

3.4.1. Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки из условия ее полного охвата совокупной компетентностью членов группы;
- 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;
- предоставляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать разногласий или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

3.4.2. Группа ХАССП должна:

- вести протоколы заседаний с указанием принятых ею решений;
- непосредственно участвовать в работах по реализации требований ХАССП

3.5. Система ХАССП должна предусматривать наличие необходимой документированной информации,

- выполнение процедур, связанных с функционированием системы ХАССП и ее элементов;
- регистрацию данных, связанных с функционированием системы ХАССП и ее элементов для анализа и принятия решений по безопасности пищевой продукции при изготовлении (транспортировании, хранении, реализации).

3.6. Документированная информация может включать:

- документированные процедуры;
- документированные описания;
- документированные обязательства, требования или нормы;
- записи о результатах деятельности.

Документированная информация может быть представлена на бумажном и (или) электронном носителе.

3.7. Состав документов может включать (но не ограничиваться):

- приказ о составе группы ХАССП,
- сведения о содержании ПОПМ,
- информацию о продукции и производстве,
- записи о результатах анализа опасностей, идентификации опасных факторов,
- рабочие листы ККТ И ППОПМ,
- регистрационно-учетные документы, содержащие сведения о результатах: управлении оборудованием для измерений управления несоответствиями и проведения корректирующих мероприятий, управления прослеживаемостью продукции, планирования и проведения внутренних аудитов, периодического анализа системы ХАССП и ее актуализации.

#### **4. Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)**

4.1. ГБДОУ создает, внедряет, поддерживает и актуализирует ПОПМ с тем, чтобы обеспечивать предотвращение попадания (или снижение уровня) загрязнителей, представляющих угрозу для пищевой безопасности, в продукты, процессы изготовления (хранения и реализации) и производственную среду.

4.2. При разработке ПОПМ ГБДОУ может определить следующие требования:

- технических регламентов Таможенного союза (ЕАЭС) на изготавливаемую (транспортируемую, хранимую, реализуемую) продукцию;
- национальных стандартов семейства «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции», распространяющиеся на деятельность организации в цепи создания пищевой продукции;
- санитарных правил и норм, связанных с изготовлением (транспортированием, хранением, реализацией) продукции;
- дополнительных согласованных требований владельцев бизнеса, ключевых потребителей, общественности и других заинтересованных сторон (при наличии).

4.3. При разработке и внедрении системы ХАССП применяемые ПОПМ должны быть одобрены группой ХАССП.

4.4. Для демонстрации соответствия законодательным, регуливающим и другим требованиям сведения о применяемых ПОПМ могут быть представлены в виде документа о содержании ПОПМ. Документ (файл) включает данные о: применимых требованиях отдельных ПОПМ, обоснованиях исключений из требований ПОПМ, используемой документированной информации, связанной с выполнением ПОПМ.

4.5. В случае, если документ (файл) о содержании ПОПМ оформляется, следует руководствоваться указаниями ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

#### **5. Управление опасными факторами**

5.1. Общие положения Управление опасными факторами следует осуществлять на основе принципов ХАССП и, соответственно, предусматривать:

- анализ опасностей и идентификацию значимых опасных факторов (связанных с биологическими, химическими и физическими опасностями), возникновение которых можно предположить для данного типа продукта, выполняемых организацией процессов (изготовления, транспортирования, хранения, реализации) и условий (среды) их выполнения;
- установление для каждого значимого опасного фактора его приемлемого уровня в конечной продукции организации;
- идентификацию этапов процессов, выполняемых организацией, на которых необходимо управлять значимыми опасными факторами для предотвращения их роста или снижения уровня на основе анализа ХАССП;
- разработку мероприятий по управлению значимыми опасными факторами;
- применение системного подхода к каждому мероприятию по управлению, включая мониторинг и коррекции;
- документирование всех действий, связанных с управлением опасными факторами.

5.2. Предварительные мероприятия для проведения анализа опасностей

Документированную информацию, необходимую для выполнения анализа опасностей, должна собирать и формировать группа ХАССП, включая в ее состав, в общем случае:

- характеристики входных продуктов;
- характеристики конечных продуктов;
- информацию о предусмотренном применении;
- технологические схемы;
- описание условий производства (транспортирования, хранения, реализации).

В составе характеристик входных продуктов в общем случае указывают:

- характеристики (показатели) качества и безопасности сырьевых материалов,

ингредиентов и упаковочных материалов, контактирующих с конечным продуктом; происхождение (животное, минеральное или растительное);

- место производства;
- метод производства;
- характеристики упаковки входных продуктов и условия транспортирования;
- условия хранения и срок годности;
- требования к подготовке и/или обработке перед использованием;
- правила приемки, относящиеся к безопасности входных продуктов.

В составе характеристик конечных продуктов в общем случае указывают:

- название продукта или подобную идентификацию;
- состав;
- характеристики (показатели) безопасности продукта;
- установленный срок годности и условия хранения;
- требования к упаковке;
- требования к маркировке, касающейся безопасности пищевой продукции, предотвращения непредусмотренного применения;
- требования к транспортированию и дистрибуции.

Документированная информация о предусмотренном применении в общем случае должна включать:

- инструкции по обращению с продукцией и/или ее обработке;
- указания на группы пользователей/потребителей, для которых известно об их особой уязвимости в отношении отдельных опасностей, связанных с конечным продуктом.

Технологические схемы, представляющие процесс в графической форме, должны использоваться, как основа для анализа опасностей по этапам процесса и быть настолько подробными, насколько это необходимо для идентификации этапов процесса, на которых необходимо управлять значимыми опасными факторами.

Технологические схемы должны содержать информацию:

- о последовательности и взаимодействии операций (этапов) процесса;
- этапах, передаваемых для выполнения внешним ГБДОУ (аутсорсинг);
- этапах, где вводятся в процесс сырьевые материалы, ингредиенты, вещества для улучшения технологических свойств, вспомогательные материалы (газы, пар, вода, воздух и т.д.), промежуточные продукты и упаковочные материалы;
- местах процесса, где выполняют переделку (переработку, исправление) продукта;
- местах процесса, где осуществляют выпуск конечных продуктов;
- местах процесса, где осуществляют удаление побочных продуктов и отходов;
- местах процесса, где осуществляют не прямое использование воды (охлаждение, нагрев и т.д., без прямого контакта с продуктом);
- местах процесса, где установлено оборудование для контроля и управления безопасностью пищевых продуктов;
- местах процесса, где осуществляется ручная обработка продукта.

Описание условий производства (транспортирования, хранения, реализации) должно быть выполнено в объеме, необходимом для анализа опасностей и в общем случае включать:

- расположение помещений с указанием зон различного уровня риска с точки зрения влияния на безопасность пищевой продукции;
- технологическое оборудование и контактирующие с продукцией материалы, вещества для улучшения технологических свойств;
- пути движения материалов, продукции, персонала, отходов, аллергенсодержащих компонентов;
- имеющиеся ПОПМ, параметры процесса, мероприятия по управлению (если применяются) и/или процедуры, которые могут повлиять на пищевую безопасность;
- законодательные и другие обязательные внешние требования и согласованные требования потребителей, которые могут повлиять на выбор и жесткость мероприятий по управлению;

- описание возможных отклонений из-за изменений сезонного характера или сменного графика работы.

## 6. Анализ опасностей и идентификация опасных факторов

6.1. Анализ опасностей должен включать:

- идентификацию потенциально опасных факторов (связанных с биологическими, химическими и физическими опасностями), возникновение которых можно предположить для данного вида выпускаемого продукта (с учетом состава и характеристик входных продуктов);
- идентификацию значимых опасных факторов и их приемлемых уровней (анализ рисков);
- идентификацию этапов процесса, на которых значимые опасные факторы могут присутствовать, быть внесены, увеличены или сохранены.

6.2. Идентификация потенциально опасных факторов должна основываться на:

- предварительно полученной информации и данных;
- опыте работы (который может включать информацию, полученную от персонала или внешних экспертов);
- внутренней и внешней информации, включающей эпидемиологические, научные и другие накопленные данные;
- информации, которая получена от участников цепи создания пищевой продукции, в отношении опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции;
- законодательных и других обязательных требованиях, а также согласованных требованиях потребителей (при наличии).

6.3. Идентификация значимых опасных факторов должна быть выполнена путем оценки для каждого из потенциально опасных факторов, угрожающих безопасности пищевой продукции:

- вероятности возникновения до выполнения соответствующих мероприятий по управлению;
- тяжести последствий (возможного неблагоприятного воздействия на здоровье) в случае предусмотренного применения продукта.



6.4. Для каждого из идентифицированных значимых опасных факторов ГБДОУ должно, когда это возможно, определять приемлемый уровень в конечном продукте с учетом:

- применяемых законодательных и других обязательных требований, а также согласованных требований потребителей (при наличии);
- особенностей предусмотренного применения конечных продуктов;
- любой другой информации, которая может влиять на принятие решения.

## 7. Определение ККТ и точек применения ШОПМ

ГБДОУ должно идентифицировать с помощью метода анализа ХАССП этапы (операции

процесса), на которых каждый из значимых опасных факторов, угрожающих безопасности пищевой продукции, может присутствовать, быть внесен, увеличен или сохранен и где мероприятия по управлению этим фактором необходимы: ККТ (при наличии). Идентифицированные ККТ, в отношении которых измеримые критические пределы контролируемых параметров не установлены, относят к точкам применения ППОПМ с установлением для них критериев действия.

При идентификации этапов группа ХАССП должна рассматривать все стадии в технологической схеме и учитывать:

- предшествующие и последующие шаги в цепи производства (транспортирования, хранения, реализации) и потребления пищевых продуктов;
- состав и содержание ПОПМ;
- особенности сырья, материалов, технологических методов, оборудования, инженерных сетей, производственной среды и других элементов технологической системы, которые могут влиять на уровень значимых опасных факторов.

Используемая для выбора ККТ и точек применения ППОПМ методология должна быть описана, а результаты ее применения включены в состав документированной информации. Пример алгоритма анализа ХАССП для выбора ККТ, который может применяться для оценки влияния опасного фактора по операциям процесса на основе методологии.

## **8. Разработка мероприятий по управлению с учетом системного подхода**

8.1. ГБДОУ должно выбирать мероприятия по управлению для применения в ККТ и ППОПМ с учетом их способности предотвратить или снизить до установленных приемлемых уровней идентифицированные значимые опасные факторы.

Для каждого выбранного мероприятия по управлению до его утверждения группа ХАССП должна оценивать:

- а) вероятность ошибки при выполнении мероприятия;
- б) серьезность последствий в случае ошибки при выполнении. При оценке следует учитывать:
  - в) степень воздействия мероприятия на идентифицированный значимый опасный фактор;
  - г) является ли мероприятие единственным или входит в комбинацию с другими мероприятиями по управлению.

Вновь выбранные мероприятия по управлению следует валидировать для подтверждения их способности результативно управлять значимыми опасностями

8.2. Группа ХАССП должна:

- а) классифицировать выбранные мероприятия по управлению на те, что будут относиться к ППОПМ, и на те, что будут относиться к ККТ;
- б) для выполнения мероприятий по управлению в ККТ и точках применения ППОПМ установить измеримые критические пределы и измеримые/наблюдаемые критерии действия, соответственно.

8.3. Применение системного подхода для каждого выбранного мероприятия по управлению должно предусматривать:

- а) установление системы мониторинга в каждой ККТ, включая планы измерений, относящихся к критическому(им) пределу(ам);
- б) установление системы мониторинга для каждой ППОПМ, включая планы наблюдений, относящихся к критерию(ям) действия;
- в) установление правил коррекций, которые должны применяться в случае выхода за критические пределы или несоответствия критериям действия;
- г) планирование и проведение корректирующих мероприятий в случае применения коррекций, включая идентификацию причины выхода за критические пределы (несоответствия критериям действия) и предотвращение повторов ситуации.

## **9. Документирование действий по управлению значимыми опасными факторами**

ГБДОУ должно включить в состав документированной информации план управления

опасностями, который должен содержать следующую информацию для каждого мероприятия по управлению в каждой ККТ или ППОПМ:

- а) опасный фактор, которым необходимо управлять;
  - б) критический(е) предел(ы) в ККТ или критерий(и) действия для ППОПМ;
  - в) процедуру(ы) мониторинга;
  - г) коррекции, которые должны быть предприняты при превышении критических пределов или несоответствия критериям действия;
  - д) обязанности и полномочия по проведению мониторинга, оценке результатов мониторинга, проведению коррекций;
  - е) требования к записям мониторинга, коррекций и оценке результатов мониторинга.
- Процедуры мониторинга должны содержать сведения о:
- а) измеряемых параметрах и/или объектах наблюдения для получения результатов за соответствующий период времени;
  - б) используемых для мониторинга методах и/или устройствах;
  - в) частоте мониторинга;
  - г) ответственных за выполнение мониторинга.

План управления опасностями может быть представлен в форме рабочих листов ККТ и ППОПМ (*Приложение № 2*).

## **10. Управление несоответствиями и корректирующие действия**

10.1. Продукция, в отношении процесса изготовления (транспортирования, хранения, реализации) которой зарегистрировано несоответствие (превышение критических пределов в ККТ или несоблюдения критериев действия в точках применения ППОПМ), должна быть признана потенциально опасной, идентифицирована, изолирована (при необходимости) и находиться под контролем организации до тех пор, пока не будет выполнена оценка и принято окончательное решение по дальнейшим действиям (переделка, использование по другому назначению, утилизация). Документированная информация по указанным действиям должна быть сохранена.

10.2. В случае, если опасной (несоответствующей) или потенциально опасной признана продукция, переданная потребителю, ГБДОУ должна оценить необходимость: -изъятия (отзыва) продукции, изготовленной (перевезенной, хранимой, реализованной) в сходных условиях; - уведомления регулирующего органа и заинтересованных сторон. Документированная информация по указанным действиям должна быть сохранена.

10.3. Корректирующие действия, выполняемые в случае появления несоответствия, должны быть запланированы на основе анализа рисков, соответствовать последствиям выявленного несоответствия и предусматривать:

- а) анализ несоответствия и его причин;
- б) выполнение всех необходимых действий по предотвращению повтора несоответствия;
- в) анализ и оценку результативности предпринятых действий.

Документированная информация по указанным действиям должна быть сохранена.

## **11. Управление прослеживаемостью**

Система прослеживаемости должна обеспечивать:

- однозначную идентификацию каждой партии входной продукции, поступающей от поставщиков, для последующей обработки (транспортирования, хранения, реализации);
- связь партий получаемой входной продукции с промежуточными продуктами и операциями и с конечной продукцией организации;
- первый этап маршрута распределения конечной продукции организации - результата процесса изготовления (транспортирования, хранения, реализации).

Документированная информация, используемая в качестве свидетельств функционирования системы прослеживаемости, должна сохраняться в течение периода времени, как минимум, включающего срок годности продукта.

## **12. Управление оборудованием для измерений**

Используемое для измерений в процессе мониторинга оборудование должно быть:

- а) откалибровано или поверено через установленные промежутки времени с учетом законодательных требований;
  - б) идентифицировано таким образом, чтобы был очевиден статус калибровки (поверки);
- Результаты калибровки и поверки должны сохраняться в качестве документированной информации.

## **13. Внутренний аудит**

13.1. ГБДОУ должно проводить внутренние аудиты через запланированные интервалы времени для получения информации, что система ХАССП:

- а) соответствует требованиям организации и настоящего стандарта;
- б) результативно внедрена и функционирует.

13.2. ГБДОУ должно поддерживать в актуальном состоянии программу аудитов, сохранять документированную информацию как свидетельство реализации программы аудитов и полученных результатов аудитов, осуществлять необходимую коррекцию и предпринимать корректирующие действия.

## **14. Анализ и оценка функционирования системы ХАССП**

Анализ должен быть проведен группой ХАССП с установленной периодичностью (или чаще, в случае необходимости) для:

- а) оценки общих результатов функционирования системы ХАССП на соответствие задачам организации в области обеспечения пищевой безопасности и требованиям заинтересованных сторон;
- б) определения необходимости в актуализации или улучшении системы ХАССП;
- в) выявления тенденций, которые указывают на увеличение доли переданных потребителям опасных (потенциально опасных) продуктов или сбоев процессов (в ККТ и точках применения ППОПМ);
- г) планирования или корректировки программы внутренних аудитов с учетом данных о результатах функционирования элементов системы ХАССП;
- д) оценки доказательств результативности выполненных корректирующих действий.

Результаты анализа и обусловленные им действия должны быть сохранены в качестве документированной информации. Результаты должны быть доведены до сведения высшего руководства и использованы для планирования улучшений системы ХАССП.

## **15. Актуализация системы ХАССП в ГБДОУ**

Группа ХАССП должна с установленной периодичностью (или чаще, в случае существенных изменений в продукции, инфраструктуре, технологии и др.) оценивать необходимость пересмотра (актуализации) результатов анализа опасностей, применяемого плана управления опасностями и применяемых ПОПМ.

Оценку необходимости актуализации системы ХАССП следует выполнять на основании:

- результатов внутренних аудитов;
- данных анализа функционирования системы ХАССП;
- сведений об изменениях в продукции, процессах, инфраструктуре;
- сведений об изменении законодательных требований и требований регулирующих органов; данных о качестве и безопасности продукции у потребителей.

Работы по актуализации следует планировать.

Свидетельства выполнения работ по актуализации системы ХАССП и их результаты должны быть сохранены в качестве документированной информации.

## Организация питания в ГБДОУ

Дошкольная образовательная организация функционирует в режиме полного дня (12-часового пребывания). В ГБДОУ принимаются дети в возрасте от 1,5 до 7 лет.

Продукты в ГБДОУ поставляют каждый день. Плановый характер питания требует заблаговременной подачи заявки от учреждения. Основным рекомендованным режимом является подача заявки за 1 неделю (возможна корректировка).

Приготовление пищи выполняется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание детей организуется в помещении группы. Доставка пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Прием пищи осуществляется под контролем воспитателей.

*Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей* – Приложение № 3.

*Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях* – Приложение № 4

*Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста* – Приложение № 5

*Ассортимент блюд, изготавливаемых и реализуемых на пищеблоке ГБДОУ* представлен в Приложении № 6.

Ассортимент блюд и перечень изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции утвержден для применения заведующим ГБДОУ в МЕНЮ Учреждения.

Меню дифференцировано по возрастным группам детей:

- Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов – Меню ЯСЛИ 12 часов

- Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 (8-ми) лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов – Меню САД 12 часов.

В меню выделены следующие группы блюд:

1. Хлеб и хлебобулочные изделия
2. Бутерброды
3. Блюда из круп
4. Блюда из яиц
5. Блюда из творога
6. Супы
7. Холодные блюда (салаты и закуски)
8. Блюда из рыбы
9. Блюда из мяса и субпродуктов
10. Блюда из птицы
11. Гарниры
12. Соусы
13. Сладкие блюда и мучные кулинарные изделия
14. Напитки: холодные и горячие
15. Молочная продукция
16. Фрукты (плоды свежие)
17. Буфетная продукция

Все блюда меню изготавливаются по утвержденным для применения сборникам рецептур и отраслевым картотекам на основании технико-технологических карт, карточек-раскладок, в которых указаны:

- наименование блюда;
- рецептура (номер и сборник рецептуры);
- норма по закладке сырья;
- норма по выходу блюда;
- описание технологии приготовления блюда;
- требования к оформлению, реализации и хранению;
- органолептические и микробиологические показатели качества;

- нормируемые физико-химические показатели;
- пищевая и энергетическая ценность

### Анализ рисков. Характеристика опасных факторов

Опасный фактор в системе ХАССП - биологический, химический или физический фактор, который с достаточной вероятностью может привести к заболеванию или повреждению, если его не контролировать.

На основании технологической схемы производственного процесса, исходной информации о производстве, сырье, ингредиентах, вспомогательных материалах, готовой продукции, определяются опасные факторы, влияющие на безопасность продукции.

При выявлении потенциальных опасных факторов учитывают, что они могут:

- изначально присутствовать в сырье;
- возникнуть при хранении и транспортировке сырья, материалов, готовой продукции;
- возникнуть или увеличиться в процессе производства;
- исходить от оборудования, персонала, окружающей среды и любых других объектов.

#### Виды опасных факторов

*Биологические опасные факторы* – микроорганизмы (в том числе патогенные: род бактерий Salmonella, отдельные штаммы БГКП, род бактерий Shigella, род бактерий из семейства Brucellaceae и пр.), вызывающие болезни, интоксикацию у людей, а также являющиеся причиной заболеваний, передаваемых через продукты питания.

Возможные биологические опасные факторы и их потенциальные источники, а также основные факторы, влияющие на развитие патогенных микроорганизмов, представлены в таблице 1.

Таблица 1.

<b>Виды биологических опасных факторов, которые могут находиться как в готовом блюде, так и в пищевом сырье и продуктах, из которых произведено готовое блюдо</b>	<b>Потенциальные источники</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- плесени,</li> <li>- дрожжи,</li> <li>- S. aureus,</li> <li>- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла,</li> <li>- БГКП,</li> <li>- КМАФАнМ,</li> <li>- E. coli,</li> <li>- Бактерии рода Proteus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнённое пищевое сырье и продукты;</li> <li>- загрязненное технологическое оборудование, посуда, инвентарь, производственные поверхности;</li> <li>- тара поставщика;</li> <li>- загрязнённые инженерные коммуникации (вентиляционная система, канализационные трапы, вода);</li> <li>- загрязнённое холодильное / морозильное оборудование;</li> <li>- складское и производственное помещение;</li> <li>- сотрудники ГБДОУ, нарушающие правила личной гигиены</li> </ul>
<b>Основные факторы, влияющие на развитие микроорганизмов</b>	
<b>Фактор</b>	<b>Условия возникновения</b>
Температура, влажность	Нарушение температурного и/или влажностного режимов при хранении пищевого сырья и продуктов создаёт благоприятную среду для развития микроорганизмов
Период хранения	Хранение пищевого сырья и продуктов сверх указанного для них периода хранения приводит к порче пищевого сырья и продуктов, потере ими потребительских качеств и делает их потенциально небезопасными для употребления
Отсутствие консервантов	Пищевое сырье и продукты, которые не содержат консервантов, относятся к быстро

	скоропортящимся и требуют специальных условий хранения, транспортировка такого пищевого сырья и продуктов должна производиться специализированным автотранспортом
Питьевая вода с несоответствующими показателями безопасности	Вода с несоответствующими показателями безопасности, используемая при обработке пищевого сырья и продуктов, а также при мойке посуды и инвентаря, способна спровоцировать загрязнение микроорганизмами

*Химические опасные факторы* – химические элементы и их соединения, которые несут вред здоровью человека, в том числе при длительном накоплении их в организме.

Возможные химические опасные факторы и их потенциальные источники представлены в таблице 2.

Таблица 2

<b>Сельскохозяйственного характера (химические вещества и элементы, находящиеся непосредственно в пищевом сырье и продуктах)</b>	<b>Со стороны инфраструктуры ГБДОУ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- пестициды: ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты;</li> <li>- токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть;</li> <li>- антибиотики;</li> <li>- радионуклиды: цезий-137, стронций-90;</li> <li>- микотоксины: афлатоксин В1, дезоксиниваленол</li> </ul>	Моющие, дезинфицирующие средства, личные медицинские препараты, химикаты, используемые при дератизации (если они размещаются неправильно) и др.

*Физические опасные факторы* – предметы, обычно не присутствующие в пищевом сырье и продуктах, которые могут привести к травмам (например, к порезам ротовой полости и/или пищевода, удушью и пр.). К физическому опасному фактору также относится превышенная температура раздачи готовых блюд.

Возможные физические опасные факторы и их потенциальные источники представлены в таблице 3.

Таблица 3

<b>Возможные физические опасные факторы</b>	<b>Возможные источники физических опасных факторов</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- осколки стекла,</li> <li>- деревянные щепки,</li> <li>- осколки хрупкого пластика (например, при нарушении целостности инвентаря, ёмкостей),</li> <li>- сколы и частицы отделочных материалов полов, стен и потолка (например, частицы отделки помещений, сколы краски и др.),</li> <li>- украшения (серьги, мелкие заколки, браслеты и пр.),</li> <li>- детали технологического оборудования,</li> <li>- волосы, ногти,</li> <li>- посторонние предметы (например, насекомые, механические примеси в сыпучем сырье и пр.),</li> <li>- превышение температуры раздачи готовых блюд.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пищевое сырьё и продукты,</li> <li>- повреждённое или загрязнённое технологическое оборудование, посуда и инвентарь, складское оборудование (стеллажи, подтоварники / поддоны),</li> <li>- производственные и складские помещения (сколы и повреждения отделочных материалов пола, стен, потолка),</li> <li>- загрязнённое холодильное оборудование,</li> <li>- повреждённые и загрязнённые коммуникации (вентиляционная система, канализационная система (водоотведение)),</li> <li>- сотрудники ГБДОУ, нарушающие правила личной гигиены,</li> <li>- внешняя среда,</li> <li>- тара поставщика.</li> </ul>

*Аллергены* – специфическая подгруппа химических опасных факторов – вещества в составе продуктов, которые для определённой группы потребителей являются аллергенами и даже в минимальных дозах могут вызывать тяжёлые побочные реакции с угрозой для жизни у людей с

повышенной чувствительностью.

Аллергия – это чрезмерная чувствительность (так называемая истинная аллергия), или неправильная реакция организма (называется псевдоаллергия), на вещества, которые в норме безопасны для большинства людей, проявляющаяся в виде симптомов: резь в глазах, отеки, насморк, крапивница, кашель, чихание и другие.

Пищевые аллергены – пищевые продукты, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции.

Перечень наиболее распространенных продуктов-аллергенов, используемых при производстве готовых блюд в ГБДОУ, содержание которых в готовой продукции может способствовать возникновению аллергических реакций у потребителей при индивидуальной непереносимости:

- мука как продукт переработки хлебных злаков, содержащая глютен;
- молоко и продукты его переработки, содержащие лактозу;
- рыба и продукты ее переработки;
- витаминизированные напитки;
- цитрусовые фрукты;
- яйца.

### Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в ГБДОУ

Анализ рисков проводится, 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.

Методом анализа рисков с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

1. Вероятность появления опасного фактора, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю,
- незначительная,
- значительная,
- высокая.

2. Тяжесть последствий употребления продукта, содержащего опасный фактор, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- легкое,
- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое.

Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно – критическая точка
Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: - эпидемиологические опасности	Анализ выполнения утверждённого меню (Приложение № 5) Исключения поступления запрещённого сырья в ГБДОУ (Приложение № 3). Договор с поставщиками продуктов питания	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
Поступление продуктов на склад	Биологическое - загрязнение патогенными м/о - нарушение целостности упаковки, - нарушение условий транспортировки - поставка продукции не в таре	Входной контроль при поступлении сырья: - визуальный осмотр транспорта поставщика - соблюдение требований к перевозке и приему пищевых продуктов	При выполнении входного контроля степень риска незначительная	Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья

	<p>производителя</p> <p>Химическое: -сельскохозяйственные пестициды</p> <p>Физическое: -грызуны, жучки, примеси</p>	<i>(Приложение № 9)</i>		
Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) - рост патогенных м/о - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</p> <p>Химическое - загрязнение дезинфектантом -моющим средством</p>	<p>Правильное хранение (товарное соседство). Наличие маркировочных ярлыков. Лабораторный контроль по физикохимическим и микробиологическим показателям. <i>(Приложение № 10)</i> Контроль за микроклиматом кладовой <i>(Приложение № 11)</i> Исправная работа холодильного оборудования <i>(Приложение № 12, 13)</i> Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Проведение генеральных уборок кладовой <i>(Приложение № 14)</i> Соблюдение личной гигиены <i>(Приложение № 15, 15.1, 15.2)</i> Дератизация. Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. <i>(Приложение № 16, 16.1)</i></p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	Установить ККТ - хранение продуктов на складе (товарное соседство и т.д.)
Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая: - сколы, острые края, опасность порезов</p> <p>Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p>Химическая: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом</p>	<p>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин <i>(Приложение № 17)</i> Санитарное содержание помещения пищеблока <i>(Приложение № 18)</i></p>	<p>При выполнении нормативов Степень риска незначительна</p>	ККТ не Устанавливается.
Производство пищевой продукции, (обработка, переработка,	<p>Биологическое: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления</p>	Установить ККТ - кулинарная обработка

термообработка)	Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования Соблюдение поточности производства Соблюдение личной гигиены	последствий высокая	
	Возникновение перекрестных загрязнений: микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков) аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии) физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)	Отделение сырья от готовой к употреблению продукции Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока. Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря) Соблюдение поточности производства Соблюдение личной гигиены <i>(Приложение № 19)</i>	При выполнении нормативов Степень риска незначительная	ККТ можно не ставить
Реализация (раздача)	Биологическая: - при нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд: - органолептическая оценка <i>(Приложение № 21, 21.1)</i> - соблюдение правил подачи готовых блюд <i>(Приложение № 21.2)</i> - наличие суточных проб <i>(Приложение № 20)</i>	Степень риска незначительная	Можно установить ККТ - раздача
Прием пищи детьми	Биологическая: - загрязнение патогенными м/о и их рост	Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды, уборки мест приема пищи	Степень риска незначительная	ККТ – прием пищи можно не устанавливать

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

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о регистрационном номере 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 № 7. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции*

*Приложение № 8. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.*

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих в предприятие, 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.

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 холодильного оборудования (*Приложение № 12*), который хранится в течение года.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

*Приложение № 20. – Журнал бракеража готовой пищевой продукции.*

*Приложения № 20.1. – 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.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в *Приложении № 3*;

- 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.

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

*Приложение № 11 Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.*

*Приложение № 12 Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.*

*Приложение № 24 Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции*

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

**Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.**

**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.

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

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ГБДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных заведующим ГБДОУ 10-дневном меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных

учреждений.

**Особенности хранения и реализации** готовой пищевой продукции – пищевая продукция в предприятии не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие контроля	Что контролируется	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления.	Товаротранспортные накладные Журнал бракеража поступающей пищевой продукции ( <i>приложение № 7</i> )
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность. Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой. Чистота оборудования. Исправность холодильного оборудования.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ( <i>приложение № 8</i> ) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ( <i>приложение № 12</i> ) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ( <i>приложение № 11</i> ) Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока ( <i>приложение № 15</i> ) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой ( <i>приложение № 16</i> )
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока Чистота оборудования и помещений пищеблока Наличие ТТК Выполнение правил и требований технологического процесса	Гигиенический журнал (сотрудники) ( <i>приложение № 2</i> ) Личные медицинские книжки каждого работника. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе ( <i>приложение № 22</i> ) Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации ( <i>приложение № 18</i> ) Сборник технологических карт
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Журнал бракеража готовой пищевой продукции ( <i>приложение № 18</i> )

**Определение критических пределов для каждой ККТ.  
Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный
1	Приемка сырья	Сопроводительная документация  Целостность упаковки  Срок годности	Отсутствует  Нарушена  Истекший	Кладовщик
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность  Чистота оборудования и помещения  Содержание склада  Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима  Нарушение санитарной обработки  Не соответствие инвентаря  Неисправность оборудования	Кладовщик
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Чистота оборудования и помещений пищеблока  Техническое состояние оборудования  Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки  Неисправность оборудования  Не соответствие требованиям ТТК	Повар
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Кладовщик

**Разработка системы мониторинга ККТ.**

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга обеспечивает отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП (*Приложение № 23.*)

**Система мониторинга**

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции ( <i>приложение № 9</i> )
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Постоянно	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ( <i>приложение № 10</i> )
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях	проводится во всех холодильных установках	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ( <i>приложение № 12</i> )

		и в холодильном оборудовании.	ежедневно, двукратно (утром и вечером)	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ( <i>приложение №11</i> )
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока ( <i>приложение № 13</i> )
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой ( <i>приложение № 14</i> )
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники) ( <i>приложение № 15</i> ) Личные медицинские книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе ( <i>приложение № 22</i> ) Журнал учета дезинфекции, дезинсекция и дератизации ( <i>приложение № 16.1</i> )
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции ( <i>приложение № 21</i> )
		Контроль реализации готовой продукции	перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции ( <i>приложение № 21</i> )

### Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

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

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

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

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (*Приложение № 23*).

### Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, претензионная работа
		Составление кладовщиком акта о	Приостановка приемки сырья,

		неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, претензионная работа с поставщиками
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

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

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

**Внедрение принципов ХАССП.  
ПЛАН реализации принципов ХАССП в ГБДОУ**

<b>№ п/п</b>	<b>Этап внедрения ХАССП</b>	<b>Мероприятия по внедрению системы ХАССП</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственные</b>
1	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.	Январь 2026 Далее по мере необходимости	Заведующий ГБДОУ
2	Разработка Программы обязательных предварительных мероприятий	Разработка Программы обязательных предварительных мероприятий	Январь 2026	Рабочая группа ХАССП
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;	I квартал 2026 года	Повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	I квартал 2026 года	Повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Постоянно	Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	Постоянно	Заведующий хозяйством
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции	Постоянно	Заведующий хозяйством
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Постоянно	Кладовщик, работники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря	Постоянно	Работники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены	Постоянно	Работники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря	На основании действующих СанПиНов	Заведующий хозяйством
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР	Постоянно	Кладовщик
Прослеживаемость пищевой продукции	Постоянно	Кладовщик		
4	Использование блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 29)	I квартал 2026 года, по мере изменения технологических процессов	Рабочая группа ХАССП

5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	I квартал 2026 года, по мере изменения технологических процессов	Рабочая группа ХАССП
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)	В соответствии с блок-схемами (см п. 4)	I квартал 2026 года, по мере изменения технологических процессов	Рабочая группа ХАССП
7	Установление критических границ для каждой ККТ П	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	I квартал 2026 года, по мере изменения технологических процессов	Рабочая группа ХАССП
8	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции	Постоянно	Заведующий ГБДОУ Члены группы ХАССП

### **Разработка процедур проверки системы ХАССП**

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (*Приложение № 25*);
- 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.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает заведующий ГБДОУ.

### **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:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (*Приложение № 24*)
- приказ о создании и составе группы ХАССП
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой ГБДОУ)
- информацию о производстве (*План-схема пищеблока в Приложении № 28*)
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов
- рабочие листы ХАССП (*Приложение № 23*)
- процедуры мониторинга
- процедуры проведения корректирующих действий
- журнал мониторинга внутренней проверки системы ХАССП (*Приложение № 26*);
- перечень регистрационно-учетной документации (*Приложение № 27*)

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

- ФЗ РФ № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ РФ № 124-ФЗ от 24.07.1998 «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
- ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФЗ РФ № 2-ФЗ от 09.01.1996 «О защите прав потребителей»;
- ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 04.04.2003 г № 139 «Об утверждении Инструкции по внедрению оздоровительных технологий в деятельность образовательных учреждений»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 16.08.1994 № 170 «О мерах по совершенствованию, профилактики и лечению ВИЧ-инфекции в РФ»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса российской федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
- Закон Санкт-Петербурга № 461-83 от 17.07.2013 «Об образовании в Санкт-Петербурге»;
- Закон Санкт-Петербурга № 728-132 от 22.11.2011 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Закон Санкт-Петербурга № 569-95 от 24.09.2008 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) от 16.08.2011г №769;
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2001№ 881;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011;
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68;
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67;
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции,предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797;
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек» (ТР ТС 008/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798;
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», (ТР ТС 008/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых

продуктов»;

➤ СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

➤ СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

➤ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

➤ СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

➤ СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

➤ СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

➤ СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;

➤ СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

➤ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Главный государственный санитарный врач Российской Федерации от 13.07.2001 года;

➤ СП 1.1.2193-07.1.1 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила»;

➤ Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

➤ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

➤ ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;

➤ ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

➤ ГОСТ 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

➤ ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

➤ ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;

➤ Инструктивно-методическое письмо Минобрнауки РФ от 14.03.2000 № 65 «О гигиенических требованиях к максимальной нагрузке на детей дошкольного возраста в организованных формах обучения»;

➤ Письмо Минобрнауки России от 16.06.2017 № ТС-186/08 «О подготовке к новому учебному году» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации проведения приемки организаций, осуществляющих образовательную деятельность, к началу учебного года»);

➤ Методические указания МУ 4.1/4.3.2036-05 от 19.12.05 «Санитарно-эпидемиологическая оценка игрушек», Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главный государственный санитарный врач Российской Федерации;

➤ Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях, 11-16/03-06 от 28.02.95, Госкомсанэпиднадзор России;

➤ Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», Минздрав СССР 14.06.1984 N 11-14/22-6

➤ Методические рекомендации «Примерные десятидневные меню для питания детей, посещающих детские дошкольные учреждения РСФСР», Минздрав СССР 14.06.1984 N 11-14/22-6;

➤ Инструкция по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-

профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминными препаратами, 06-15/1-15 от 18.02.1994 Минздрав России;

➤ Методические рекомендации «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях», Минздрав СССР 20.06.1986 N 11-22/6-29;

➤ Методические рекомендации «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях», Минздрав СССР 12.06.1980 N 08-14/4-14;

➤ МР 2.4.0260-21 Методические рекомендации «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям», Главный государственный санитарный врач РФ 04.10.2021

➤ МР 2.4.0259-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях Главный государственный санитарный врач РФ 28.09.2021;

➤ МР 2.4.0242-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, Главный государственный санитарный врач РФ 17.05.2021;

➤ Методическое письмо «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию медицинских пунктов (кабинетов) в детских образовательных учреждениях», Роспотребнадзор от 12.04.2010

➤ Региональный стандарт по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга (распоряжение Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0)

Программы обязательных предварительных мероприятий							
Организация (площадка): ГБДОУ детский сад №11 Адмиралтейского района СПб							
Область применения: планировка помещений пищеблока							
Регулирующий документ (РД)			Документ организации, подтверждающий внедрение нормы	Применение нормы в процессе деятельности			Примечание
Обозначение РД	Номер Пункта РД	Содержание нормы		Периодичность	Регистрация	Ответственный	
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	8.6.3.	Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.	Инвентаризационная ведомость	Постоянно	Не требуется	Заведующий	
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	8.6.4.	Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.	Маркировка	Постоянно	Не требуется	Заведующий	
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	2.9.	Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из	Инвентаризационная ведомость	Постоянно	Не требуется	Материально ответственное лицо	

		материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.					
СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	2.2.	Здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.	Контракт с обслуживающими организациями	Постоянно	Не требуется	Заведующий	
<b>Область применения: водоснабжение</b>							
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным	IV	Гигиенические требования к качеству питьевой воды при нецентрализованном водоснабжении, к качеству питьевой воды, производимой автономными системами водоснабжения,	Программа производственного контроля	1 раз в год	Протокол испытаний аккредитованной организацией	Заведующий хозяйством	

<p>объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»</p>		<p>индивидуальными устройствами для приготовления воды, а также реализуемой населению в бутылках или контейнерах, устанавливаются иными санитарными правилами и нормативами. Качество питьевой воды, подаваемой системой водоснабжения, должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил. Гигиенические требования к качеству воды и организации систем централизованного горячего водоснабжения (далее – СЦГВ), а также правила контроля качества воды, подаваемой СЦГВ, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности.</p>					
<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>2.10</p>	<p>Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде</p>	<p>Программа производственного контроля</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Протокол испытаний аккредитованной организацией</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>	
<p>Область применения: <b>управление закупками</b></p>							
<p>Федеральный закон «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для</p>			<p>Контракты</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Не требуется</p>	<p>Заведующий</p>	
			<p>Журнал бракеража скоропортящихся</p>	<p>Постоянно</p>	<p>При поступлении сырья</p>	<p>Кладовщик</p>	

обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 № 44-ФЗ			пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ХВС «Меркурий»				
Область применения: хранение продукции							
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	3.8.	В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Постоянно	2 раза в день (утро/вечер)	Кладовщик	
			Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Постоянно	2 раза в день (утро/вечер)	Заведующий хозяйством/кладовщик	
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» №882 от 09.12.2011	ст.3 п.2.	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза соковой продукции из фруктов и (или) овощей в транспортной упаковке наносится на такую упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо на товаросопроводительную документацию.	Хранение ярлыков маркировки до начала момента приготовления  Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Постоянно	Не требуется	Заведующий хозяйством/кладовщик	
Технический регламент Таможенного союза «Технический	ст. 7 п.1	Упаковка масложировой продукции должна обеспечивать ее безопасность и	Хранение ярлыков маркировки до начала момента приготовления	Постоянно	Не требуется	Кладовщик	

регламент на масложировую продукцию» от 09 декабря 2011 года №024/2011		неизменность ее идентификационных признаков при обращении масложировой продукции в течение срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непищевой масложировой продукции	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании		2 раза в день (утро/вечер)	Кладовщик	
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 4 октября 2022 г. № 140 (ст. 1 - 151)	Гл. X. п.104	Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011).	Хранение ярлыков маркировки до начала приготовления  Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Постоянно	Не требуется  2 раза в день (утро/вечер)	Кладовщик  Кладовщик	
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	Гл. IV п.10	При реализации физическими лицами на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, молока и молочной продукции непромышленного изготовления обязательно доведение до потребителей информации любым удобным способом об их безопасности в ветеринарносанитарном отношении, об их наименованиях, месте производства (об адресе), дате производства.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Постоянно	2 раза в день (утро/вечер)	Кладовщик	
Технический регламент таможенного союза «Требования	ст.7 п.3	При упаковке пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	Ярлыки	Постоянно	До момента реализации сырья	Кладовщик	

безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 1 2)		должны применяться материалы, соответствующие требованиям технического регламента Таможенного союза по безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией					
СанПиН 2.3. 2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	3.4.6.	Пищевые продукты, поступающие на склады или предприятия торговли и общественного питания, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение, при необходимости ветеринарное свидетельство).	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ХВС «Меркурий»	Постоянно	При поступлении сырья	Кладовщик	
Область применения: личная гигиена							
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	3.4.	Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;	Инструкции по мытью рук  Гигиенический журнал	Постоянно  Постоянно	Не требуется  Ежедневно до начала работы	Повар, кладовщик, кухонный рабочий  Заведующий хозяйством/назначенный приказом ответственный работник	

		<p>снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; 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.</p>					
<p>СанПиН 3.3686- 21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»</p>	<p>Гл. II п.5</p>	<p>В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней должно обеспечиваться выполнение установленных санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов биологических факторов (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные) среды обитания человека и условий его</p>	<p>Гигиеническое обучение, иммунопрофилактика</p> <p>Контракт на дезинфекцию</p> <p>Журнал учета температурного режима в холодильном</p>	<p>По графику</p> <p>По графику, перед началом учебного года, после длительного перерыва</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Медицинские книжки</p> <p>Акты</p> <p>Записи утро – вечер</p>	<p>Заведующий</p> <p>Заведующий хозяйством</p> <p>Заведующий хозяйством, кладовщик</p>	

		<p>жизнедеятельности (труда, проживания, воспитания, обучения, питания), а также должны своевременно и в полном объеме проводиться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению санитарной охраны территории Российской Федерации, введению ограничительных мероприятий (карантина), осуществлению производственного контроля, принятию мер в отношении больных инфекционными болезнями, прерыванию путей передачи (дезинфекционные мероприятия), проведению медицинских осмотров, организации иммунопрофилактики населения, гигиенического воспитания и обучения граждан.</p>	<p>оборудовании</p> <p>График обработки яиц</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Фиксация производственного процесса</p>	<p>Повар</p>	
<p>СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»</p>	<p>1.5.</p>	<p>Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению</p>	<p>Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок</p>	<p>Постоянно</p>	<p>При поступлении сырья</p>	<p>Кладовщик</p>	

Область применения: управление отходами							
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	2.3.	Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.	ТН	Постоянно	Акты	Заведующий	
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	Гл. II	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений	Контракт	Постоянно	Не требуется	Заведующий	
Область применения: борьба с вредителями и животными							

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	126	В организациях, осуществляющих образовательную деятельность, при проведении дезинфекционной деятельности должны выполняться следующие санитарно-эпидемиологические требования: 1) в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, проводят профилактическую и текущую дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию;	Контракт на проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Постоянно	Акты	Заведующий хозяйством	
Область применения: очистка и дезинфекция							
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	3.10.	Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых	Журнал выдачи дезинфицирующих средств	Постоянно	Фиксация	Заведующий хозяйством	

		приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.					
Область применения: оборудование и производственный инвентарь							
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	3.2.	Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.	Инвентаризационная ведомость  Соблюдение товарного соседства	Постоянно  Постоянно	Не требуется  Акты контроля	Материально ответственное лицо  Совет по питанию	
Технический регламент таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», от 15 июня 2012 г № 32	ст. 5 п.1	Мебельная продукция должна быть изготовлена таким образом, чтобы при ее применении по назначению и при условии соблюдения правил, предусмотренных эксплуатационными документами, она	Инвентаризационная ведомость	Постоянно	Не требуется	Материально ответственное лицо	

		обеспечивала: механическую безопасность; химическую и санитарно-гигиеническую безопасность; пожарную безопасность; электрическую безопасность.					
Область применения: документация и ведение записей							
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	2.2	Приём пищевой продукции на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное сырьё на предприятии общественного питания не принимаются. Результаты ежедневных осмотров работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок  Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции	Постоянно  За 30 минут до выдачи	При поступлении сырья  Постоянно перед каждым приемом пищи	Кладовщик  Бракеражная комиссия	

		работников на этот день в смену. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трёх месяцев. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение					
Область применения: управление и контроль							
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	8.1.10.	В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.	Наличие и маркировка суточных проб за 3 суток	Вся приготовленная продукция	Постоянно	Повар	
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	8.6.4.	Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Утро-вечер	ежедневно	Заведующий хозяйством на пищеблоке, кладовщик на складских помещениях	
Технический регламент	ст.2	Использование продукции для детей и подростков в	Спецификация по контрактам, ярлыки	Постоянно	Ярлыки	Кладовщик	

таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» от 23.09.2011 №797		соответствии с наименованием и (или) целевым назначением, указанными изготовителем на маркировке этой продукции и (или) в эксплуатационных документах	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок				
1.1.1058-01 СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемическ их (профилактических) мероприятий»	3.3	Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)*;	Контракт по проведению лабораторных и инструментальных исследований	Программа производствен ного контроля	Акты	Заведующий хозяйством	

**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 обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «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 № 4**

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях**

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

№	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 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	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки для детского питания*	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	25	30

	содержания в используемом готовой пищевой продукции)		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	3

\*Примечание: для организации питания детей дошкольного возраста от 3 до 7 лет допускаются исключительно витаминизированные напитки промышленного производства, в том числе напитков из шиповника витаминизированный, соки из ягод, фруктов, фруктово-овощные, овощные витаминизированные витаминными комплексами.

## Приложение № 5

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

При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в ГБДОУ должны соблюдаться требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Питание детей в ГБДОУ осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

При отсутствии каких-либо продуктов допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности:

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 промышленного изготовления	95
		Оленина промышленного изготовления	104
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Консервы мясные	120
		Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 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		

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

➤ При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

➤ Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 1, по каждому приему пищи.

#### **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%

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная

пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Масса порций и суммарный объем блюд по приемам пищи должны быть дифференцированы по возрасту детей и соответствовать установленным требованиям:

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

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
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
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

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

Показатели	Объем блюд	
	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

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

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600

йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

В ГБДОУ в доступных для родителей и детей местах размещена следующая информация:

- ежедневное меню питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

## Приложение № 6

### Ассортимент блюд, изготавливаемых и реализуемых на пищеблоке ГБДОУ

№ п.п.	Наименование блюд	Условия реализации продукции
<b>1</b>	<b>Хлеб и хлебобулочные изделия</b>	
	Батон обогащенный из муки высшего сорта с микронутриентами и витаминами	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1 -3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Хлеб ржаной- пшеничный обогащенный микронутриентами и витаминами	
<b>2</b>	<b>Бутерброды</b>	
	Бутерброд с маслом	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Бутерброд с сыром	
	Бутерброд с джемом	
<b>3</b>	<b>Блюда из круп</b>	
	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Каша овсяная «Геркулес» жидкая с маслом сливочным	
	Каша из пшена и риса «Дружба» жидкая с маслом сливочным	
	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	
	Каша манная жидкая с маслом сливочным	
	Каша пшенная жидкая	
<b>4</b>	<b>Блюда из яиц</b>	

	Яйцо вареное порционно	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Омлет натуральный	
<b>5</b>	<b>Блюда из творога</b>	
	Запеканка из творога	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
<b>6</b>	<b>Супы</b>	
	Суп картофельный с горохом и гренками	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Суп картофельный с клецками, говядиной и зеленью петрушки	
	Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки	
	Борщ с капустой и картофелем, говядиной, сметаной, зеленью петрушки	
	Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	
	Рассольник с говядиной и сметаной	
	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и зеленью петрушки	
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	
	Суп картофельный с курой и сметаной , зеленью петрушки	
<b>7</b>	<b>Холодные блюда и закуски (салаты, овощи, зелень, бобовые)</b>	
	Салат из свеклы	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Салат из моркови и яблок	
	Помидор свежий	
	Огурец свежий	
	Огурец солёный	
	Салат из горошка зеленого консервированного	
<b>8</b>	<b>Блюда из рыбы</b>	
	Суфле из рыбы	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Фрикадельки рыбные отварные	
	Рыба (филе) отварная	
	Рыба припущенная в молоке	
	Пудинг рыбный запеченный	
<b>9</b>	<b>Блюда из птицы</b>	
	Котлета рубленые из птицы (курицы)	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Суфле куриное	
	Плов из птицы	

<b>10</b>	<b>Блюда из мяса и субпродуктов</b>	
	Запеканка из печени с рисом	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Гуляш из отварного мяса	
	Пудинг из печени с морковью	
	Запеканка картофельная с мясом	
	Голубцы ленивые	
	Котлета мясная рубленая	
	Жаркое по-домашнему	
<b>11</b>	<b>Гарниры</b>	
	Макаронные изделия отварные	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Макароны, запеченные с яйцом	
	Пюре картофельное	
	Пюре картофельное с морковью	
	Рагу овощное (3-й вариант)	
	Пюре из свеклы	
	Картофель отварной	
	Овощи в молочном соусе	
	Овощи, припущенные в сметанном соусе	
	Каша гречневая рассыпчатая	
<b>12</b>	<b>Соусы</b>	
	Соус сметанный	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Соус молочный	
<b>13</b>	<b>Сладкие блюда и мучные кулинарные изделия</b>	
	Булочка «Творожная»	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Булочка «Молочная»	
	Булочка «Домашняя»	
	Сдоба обыкновенная	
	Ватрушка с творогом	
	Пирожки печеные с капустой	
<b>14</b>	<b>Напитки (горячие и холодные)</b>	
	Какао с молоком	Согласно ТК, ТТК и утвержденному МЕНЮ по возрастной дифференциации от 1-3 лет (на 10 дней) и от 3-7 лет (на 10 дней)
	Кофейный напиток с молоком	
	Компот из плодов/ягод сушеных (изюм)	
	Компот из кураги	
	Компот из свежих груш	



							экспертизы)					
--	--	--	--	--	--	--	-------------	--	--	--	--	--

## Приложение № 8

### Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

## Приложение № 9

### Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ГБДОУ

#### *Требования к транспортировке пищевых продуктов*

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

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

Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством.

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации, о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

### ***Требования к приемке пищевых продуктов***

#### **Регламент приемки пищевых продуктов**

(Методические рекомендации по приемке продуктов питания (приложение №2 к Распоряжению Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 20.12.2013 № 113-р «Об утверждении методических рекомендаций для заказчиков Санкт-Петербурга»)

Приемка продуктов питания (далее - товар, продукты питания) осуществляется в порядке и сроки, установленные контрактом, и оформляются документом о приемке товара - акт сдачи-приемки товара (Приложение к контракту), который подписывается заказчиком.

При приемке товара заказчик обязан провести экспертизу одним из указанных способов:

а) силами заказчика:

Для приемки поставленного товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта заказчиком может быть создана приемочная комиссия (далее - Комиссия). В случае создания Комиссии заказчик правовым актом утверждает положение о Комиссии и ее состав. Комиссия состоит не менее чем из пяти членов, включая председателя, секретаря и иных членов Комиссии;

б) с привлечением экспертов, экспертных организаций.

По итогам проведения экспертизы заказчик:

- осуществляет приемку товара, подписывает акт сдачи-приемки товара;

- отказывает в приемке товара, в письменной форме направляет поставщику отказ от подписания документа о приемке товара.

Приемка товара осуществляется в три этапа.

*1 этап Регламента приемки продуктов питания (далее - Регламент) - Оценка доставки продуктов питания.*

Заказчик оценивает условия доставки пищевых продуктов по следующим основаниям:

- требования к перевозке (транспортированию) пищевой продукции (статья 17 ТР ТС 021/2011, раздел 3 СП 2.3.2.1324-03);

- санитарное состояние транспорта (статья 17 ТР ТС 021/2011, раздел 3 СП 2.3.2.1324-03);

- требования к таре и упаковке (ТР ТС 005/2011, СП 2.3.2.1324-03, разделы 7,8 СП 2.3.6.3668-20);

- соблюдение правил товарного соседства при перевозке (транспортировке) пищевых продуктов (раздел 3 СП 2.3.2.1324-03);

- требования к лицам, сопровождающим пищевую продукцию (пункт 3.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20, статья 17 ТР ТС 021/2011).

По итогам оценки условий доставки пищевых продуктов заказчик:

а) переходит к этапу 2 настоящего Регламента, в случае если:

- пищевые продукты доставлены на специализированном транспорте (в случае доставки скоропортящихся пищевых продуктов - охлаждаемый или изотермический);

- санитарное состояние транспорта удовлетворительное (грузовые отделения, контейнеры чистые);

- товарное соседство при доставке различных пищевых продуктов на одном транспорте соблюдено;

- соблюдены требования к таре и упаковке;
- лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией должны использовать чистую санитарную одежду и иметь личную медицинскую книжку.

б) пищевые продукты не принимает и возвращает поставщику, в случае если:

- пищевые продукты доставлены не на специализированном транспорте;
- не соблюден температурный режим;
- санитарное состояние транспорта неудовлетворительное;
- товарное соседство при доставке различных пищевых продуктов на одном транспорте не соблюдено;
- не соблюдены требования к таре и упаковке;
- лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования осуществляют разгрузку без использования санитарной одежды; отсутствует личная медицинская книжка установленного образца.

*2 этап Регламента - оценка внешнего вида пищевых продуктов*

Заказчик оценивает внешний вид пищевых продуктов:

отсутствие признаков недоброкачества	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе	Статья 30 ТР ТС 021/2011 Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589
соответствие упаковки действующим требованиям	ТР ТС 005/2011
наличие маркировочного ярлыка, на котором представлена информация в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"	п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
соблюдение требований к маркировке упакованной пищевой продукции	Статья 4 п.4.1 ТР ТС 022/2011
соблюдение общих требований к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку	Статья 4 п.4.2 ТР ТС 022/2011
указание срока годности пищевой продукции	ТР ТС 022/2011
недопущение использования продуктов и блюд, которые не допускаются при организации питания детей	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
соответствие характеристик поставленного товара условиям контракта	

По итогам оценки условий доставки пищевых продуктов заказчик:

а) переходит к этапу 3 настоящего Регламента, в случае если:

- отсутствуют признаки порчи и недоброкачества (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);

- не нарушена целостность упаковки производителя;
- маркировка присутствует, информация по маркировке представлена в полном объеме;
- сроки годности позволяют использовать продукт до истечения его срока годности;
- продукт не входит в перечень запрещенных пищевых продуктов при организации питания детей;
- поставленный товар соответствует условиям контракта;

б) товар не принимает и возвращает поставщику, в случае если:

- имеются признаки порчи или недоброкачества (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);

- целостность упаковки производителя нарушена;
- маркировка отсутствует или информация представлена не в полном объеме;
- сроки годности не позволяют использовать пищевые продукты до истечения его срока годности;
- пищевые продукты входят в перечень запрещенных продуктов при организации питания детей;
- поставленные пищевые продукты не соответствуют условиям контракта.

3 этап Регламента - оценка сопроводительных документов

Заказчик изучает сопроводительные документы:

декларация о соответствии статья 21, статья 23 ТР ТС 021/2011	Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением: 1. переработанной пищевой продукции животного происхождения; 2. специализированной пищевой продукции; 3. уксуса.
свидетельство о государственной регистрации статья 21, статья 24 ТР ТС 021/2011	Специализированная пищевая продукция подлежит государственной регистрации: 1. пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания; 2. пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания; 3. минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм <sup>3</sup> или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм; 4. пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; 5. биологически активные добавки к пище.
документы ветеринарно-санитарной экспертизы статья 21, статья 30 ТР ТС 021/2011, Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589	Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе

По итогам изучения сопроводительной документации заказчик:

а) принимает продукты питания в соответствии с п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, если:

- документы в наличии и информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке соответствует друг другу;
- масса, указанная в товарно-транспортной накладной (товарной накладной), совпадает с массой, указанной в ветеринарных сопроводительных документах (по системе "Меркурий");
- наличие товарно-транспортной накладной (товарной накладной) и/или счет-фактуры с указанием следующей информации: наименование поставщика, адрес, ИНН/КПП поставщика, реквизиты поставщика, номер, дата контракта (договор), полное наименование товара, единица измерения, количество товара, цена товара (с НДС и без НДС), наличие подписи и печати поставщика.

Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (далее - Порядок).

Заказчику необходимо выполнить следующие операции в системе "Меркурий":

1. Погасить ветеринарные документы. Гасить ветеринарные документы необходимо после сверки товара. Погасить документ надо в течение суток после доставки и (или) приемки товара. Гашение будет означать, что товар принят. При осмотре необходимо уточнить у поставщика, оформлены ли на товары ветеринарные документы. Для этого следует запросить распечатку документа либо его уникальный идентификационный номер и (или) двумерный матричный штриховой код (QR-код). Проверить электронный ветеринарный документ по номеру можно на официальном сайте системы ФГИС «Меркурий». Если на товар не оформлен электронный ветеринарный документ, то принимать товар нельзя.

2. Оформить акт о несоответствии. Акт о несоответствии необходимо оформить в случае, если есть незначительные расхождения по количеству и качеству при осмотре входной партии товара и проверке электронного ветеринарного документа. К таким расхождениям относятся:

- несоответствие номера транспортного средства;
- ошибки в номере или дате товарно-транспортной накладной;
- ошибки в наименовании единицы измерения;
- расхождение более чем на 5 процентов значений объема товара; - расхождение значений количества единиц упаковки.

Стоит отметить, что отклонение до 5% от заявленного объема партии не является основанием для составления акта, однако его нужно зафиксировать в системе.

3. Оформить возврат товара.

а) Возвратный ветеринарный документ оформляется на весь товар или на его часть независимо от основания отказа (п. 57 Порядка), причем в кратчайшие сроки, так как возвращаемый товар надо отправить тем же транспортным средством, которым его доставили (п. 58 Порядка), погасить ветеринарные документы, оформить акт несоответствия и возврат товара;

б) товар не принимает и возвращает поставщику, в случае если документы отсутствуют и(или) информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке не соответствует друг другу. В случае сомнения в идентификации пищевых продуктов (по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевых продуктов, указанных в маркировке на потребительской упаковке и(или) в товаросопроводительной документации; визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевых продуктов с признаками, изложенными в определении таких пищевых продуктов; органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевых продуктов с признаками, изложенными в определении таких пищевых продуктов), для установления физико-механических, физикохимических, микробиологических и других показателей качества пищевых продуктов, определяемых в лабораторных условиях, лица, участвующие в приемке пищевых продуктов, своими силами отбирают образцы (пробы) пищевых продуктов (с контрольной пробой, если при отборе не присутствует поставщик, которая хранится на месте отбора проб), материалов. В случае если отбор проб требует необходимых навыков, специального оборудования и т.д., рекомендуется привлечение специалистов государственной аккредитованной исследовательской лаборатории для соблюдения требований нормативных документов к отбору проб пищевых продуктов.

При наличии претензий к товару, рекомендуется составить акт рекламации и направить его поставщику в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

### ***Требования к хранению пищевых продуктов***

Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем в соответствии с п.7 ст. 17 ТР ТС 021/2011. Количество продукции, хранящейся на складе дошкольной образовательной организации должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Все данные регистрируются в Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях.

Холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. Учет температурного режима в холодильниках регистрируется в Журнале учета температурного режима холодильного оборудования.

## Приложение № 10

### Лабораторный контроль.

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

### Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

## Приложение № 11

### Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни (температура в градусах Цельсия и влажности в процентах)						
		1	2	3	4	5	...	31

## Приложение № 12

### Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия						
		Месяц/дни: (ежедневно)						
		1	2	3	4	5	...	31

## Приложение № 13

### Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись ответственного лица



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

1. Персонал ГБДОУ 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 переаттестацией.

2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, обследований, сведения о профилактических прививках против инфекционных заболеваний, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Профилактические прививки против инфекционных заболеваний должны проводиться в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок.

3. Работники пищеблока ГБДОУ обязаны:

– оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

– снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную санитарную одежду булавками;

– снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

– работать в чистой специальной санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения, волосы убирать под шапочку или косынку без применения заколок и шпилек;

– 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.

– не выходить на улицу в специальной санитарной одежде;

– перед посещением туалетной комнаты снять специальную санитарную одежду;

– не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

4. Назначенное ответственное лицо ГБДОУ должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал.

5. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом непосредственному руководителю и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями у членов своей семьи.

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, кишечными инфекциями, признаками инфекционных заболеваний, временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут быть переведены по решению работодателя на другие виды работ.

К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

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

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

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

## Приложение № 16

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

Открывающиеся внешние окна 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 ГБДОУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями.

## Приложение № 16.1

### Журнал учета дезинфекции, дезинсекция и дератизации

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

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

## Приложение № 17

### Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

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.

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.

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;

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется

системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

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

Ежегодно учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется акт поверки.

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

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

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

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.

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 и 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.

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 отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

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.

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, либо в посудомоечной машине, 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.

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

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.

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

Пищевые отходы 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.

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.

В помещениях дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

## Приложение № 18

### **Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений пищеблока и мытью кухонной посуды**

1. В помещениях пищеблока ежедневно делают уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол.

2. Генеральная уборка всех помещений пищеблока проводится не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данные средства

3. В моечной кухонной посуды, а также возле всех ванн для обработки инвентаря вывешены инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правил приготовления рабочих растворов.

4. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

5. Для мытья кухонной посуды используются металлические ванны с подводкой к ним горячей и холодной воды, с установкой смесителей. Температура горячей воды в точке разбора - не менее 65 °С.

Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы водяного отопления не используют.

6. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой из шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

7. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и др.) после мытья в первой ванне с горячей водой (50 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65 °С, во второй ванне обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

8. Рабочие столы на пищеблоке после использования моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

9. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем простирывают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

10. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

### *Требования к санитарному содержанию помещений ГБДОУ*

1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2. Производственные и другие помещения должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

3. Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

4. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ.

Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Ежедневная уборка туалетов, умывальных, помещений для оказания медицинской помощи, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

6. Смена постельного белья и полотенца осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.

7. Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.

Пенولاتексные, ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала.

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

8. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

9. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится согласно графику.

10. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

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

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

12. Окна пищеблока, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, оснащены москитными сетками.

13. Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

14. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.

15. В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация. Дезинсекция и дератизация проводится в отсутствие детей

**Приложение № 19**

### **Инструкция по предотвращению перекрестного загрязнения**

Перекрестное загрязнение – это загрязнение продуктов питания микробами из воздуха, от человека, из другой еды, от инструментов или рабочих поверхностей.

Виды перекрестного загрязнения: микробиологическое, химическое, физическое.

*Меры по предотвращению возникновения микробиологического перекрёстного загрязнения:*

- отделение сырья от готовой продукции;
- раздельное хранение кухонной тары до и после мойки;

- переодевание сотрудников в соответствующую рабочую одежду;
- разделение маршрутов перемещения сырой и готовой продукции;
- обязанность персонала мыть руки после посещения туалетной комнаты, после чихания, кашля, перед началом работы, перед сменой операционного процесса и т.д.;
- раздельное использование уборочного инвентаря для производственной зоны, складских помещений, туалетов
- цветовая маркировка уборочного инвентаря для различных зон.

*Меры по предотвращению возникновения химического перекрёстного загрязнения:*

- контроль хранения продукции. На хранение не принимаются сырье без сопроводительной документации, маркировки, со вскрытой упаковкой, наличием нехарактерного запаха, консистенции, внешнего вида
- контроль допуска моющих и дезинфицирующих средств к применению в ГБДОУ
- контроль остаточного количества моющих веществ и дезинфицирующих средств на таре, посуде, оборудовании, рабочих поверхностях
- контроль входящего сырья на наличие антибиотиков, токсичных элементов, остаточного количества лекарственных препаратов, пестицидов

*Меры по предотвращению возникновения физического перекрёстного загрязнения:*

- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками
- использование специальной одежды для работников
- проведение текущих и генеральных уборок
- профилактическое обслуживание оборудования
- изоляция места поломки, тщательная проверка отремонтированного оборудования на возможность оставления инструмента, смазочных материалов,

Для предотвращения перекрёстного загрязнения следует тщательно выполнять требования гигиены:

- Вымойте руки, всю утварь и поверхности.
- Для работы с сырыми продуктами пользуйтесь отдельными приборами и поверхностями или же мойте их перед тем, как заниматься готовыми или прошедшими термическую обработку продуктами.
- Образующиеся отходы сразу же выбрасывайте в положенное место.
- Руки надо мыть перед приготовлением пищи и регулярно во время ее приготовления. Следите за тем, чтобы не прикасаться к термически обработанным или готовым продуктам немывтыми руками.
- Хранение пищи в посуде с крышкой также помогает избежать перекрёстного загрязнения.
- Причиной загрязнения может стать сырое мясо птицы (как целой тушки, так и ее частей), когда ее моют перед тем, как приготовить. При этом в раковине и на рабочих поверхностях скапливается большое количество микробов, среди которых могут быть и болезнетворные.
- Избегайте попадания на кухню насекомых, вредителей и домашних животных.

## Приложение № 20

### Правила отбора и хранения суточной пробы

Для осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Суточная проба отбирается следующим образом: порционные блюда в полном объеме, первые блюдо и гарниры - не менее 100 г. Пробу отбирают в стерильную, стеклянную посуду с крышкой

(гарниры и салаты в отдельную посуду). Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике на подносе при температуре 2-6 °С.

Контроль правильного отбора и хранения суточной пробы осуществляет назначенное приказом ответственное лицо.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований суточных проб повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений в соответствии с методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 02.03.2021 № МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия, которые разрабатываются ГБДОУ.

## Приложение № 21

### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

## Приложение № 21.1

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

Для осуществления органолептической оценки блюд (изделий) определено четыре важнейших взаимосвязанных показателя: внешний вид, консистенция, запах, вкус.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей

чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому – область его корня, к кислому – края.

При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

### ***Органолептическая оценка первых блюд***

Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивают в котле и берется небольшое количество в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы.

Следует обращать внимание на качество обработки используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и разные загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разрезанных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корневого и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке в первую очередь обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны. Капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосоленности, пересола.

У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Недопустимые дефекты: горький вкус от подгоревшей муки или прогорклой крупы; недодарившиеся овощи, крупы, бобовые; переваренные овощи, макаронные изделия; пересол, комки заварившейся муки; затхлый и другие посторонние запахи; чрезмерная кислотность щей из квашеной капусты; пригорелый вкус в молочных супах

### ***Органолептическая оценка вторых блюд***

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом. Все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, рагу) дается общая оценка. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек ли вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Консистенция блюда дает представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию блюд из мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо следует направить на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку. Если в соус входят пассерованные коренья, лук, то их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен иметь приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус с частичками пригоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и ее усвоение.

#### ***Установление критериев качества***

**Оценка 5 баллов** соответствует блюдам, изделиям без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

**Оценка 4 балла** соответствует блюдам, изделиям с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно 24 соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

**Оценка 3 балла** соответствует блюдам, изделиям с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

**Оценка 2 балла** соответствует блюдам, изделиям со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

**Оценка 1 балл** – блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

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

#### **Приложение № 21.2**

#### **Соблюдение правил подачи готовых блюд**

Температура подачи блюд в ГБДОУ четко регламентирована санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Сделано это в целях профилактики детских заболеваний.



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий ГБДОУ детского сада №11 Адмиралтейского района СПб  
\_\_\_\_\_ Граф Н.Р.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### **Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции ГБДОУ детского сада №11 Адмиралтейского района СПб**

Настоящий документ разработан в соответствии с Государственным стандартом РФ ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 27.04.2024 № 564-ст).

Настоящим документом администрация ГБДОУ формулирует политику учреждения в области качества и сообщает ее всем сотрудникам, вовлеченным в процессы создания пищевой продукции, на собственном производстве.

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

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

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

Основными принципами политики являются:

Производство высококачественных и безопасных продуктов, удовлетворяющих требованиям потребителей к безопасности пищевых продуктов, соответствующих требованиям российского и европейского законодательства в области безопасности пищевой продукции.

Соблюдение санитарных норм и требований российского законодательства в полном объеме.

Анализ, поддержание в действии и постоянная актуализация Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Управление опасными факторами микробиологического, химического и физического происхождения, влияющими на безопасность продукции, на основе принципов ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)

Использование высококачественного сырья и материалов

Организация контроля и испытаний сырья и готовой продукции на всех этапах производства в объеме, обеспечивающем полное соответствие продукции российским и международным стандартам.

Обеспечение коммуникации обмена информацией между руководителями различного уровня и всеми сотрудниками, а также осуществление информирования родителей и других заинтересованных сторон о деятельности пищеблока в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

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.

7. Постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Данная политика заключается в следующем:

1. Обеспечение санитарно-гигиенических условий производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной продукции.

2. Поддержание на стабильном уровне качества приготавливаемой продукции, состоянием сырья и готовой продукции.

3. Информирование, обучение и инструктаж сотрудников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечного продукта на всех этапах производственной деятельности.

4. Выполнение требований всех применяемых в учреждении государственных стандартов, норм и санитарных правил производства продукции для организации питания, а также в области гигиены, производственной санитарии и охраны труда.

5. Повышение уровня знаний о международных стандартах с целью постоянного развития и совершенствования системы ХАССП.

Администрация ГБДОУ 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 ГБДОУ и потребителей.

## Приложение № 25

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

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

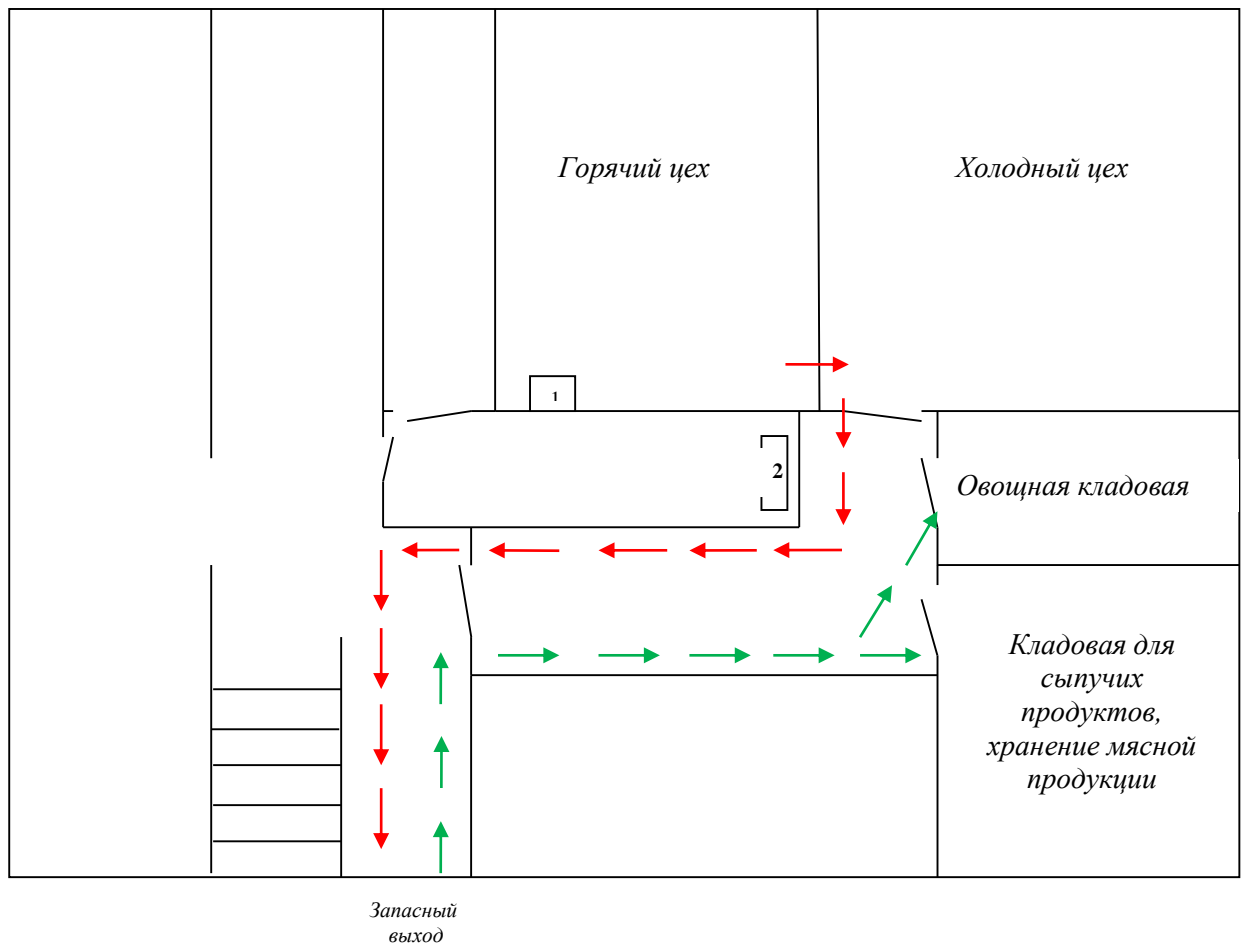
Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	
Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и	Журнал учета лабораторного контроля
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
Журнал мониторинга по принципам ХАССП	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции	Гигиенический журнал сотрудников
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
Журнал учета лабораторного контроля	Журнал учета температуры в холодильниках
Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	Журнал учета дезинфекции и дератизации
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой
Гигиенический журнал сотрудников	Личные медицинские книжки каждого работника
Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе	примечание
Журнал учета температуры в холодильниках	
Журнал учета дезинфекции и дератизации	
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой	
Личные медицинские книжки каждого работника	
примечание	
дата	

Форма перечня регистрационно-учетной документации

Номер п/п (код)	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения по заполнению

**План-схема пищеблока по адресу:**  
 Санкт-Петербург, улица Садовая, дом 60, литера А, помещение 4-Н:

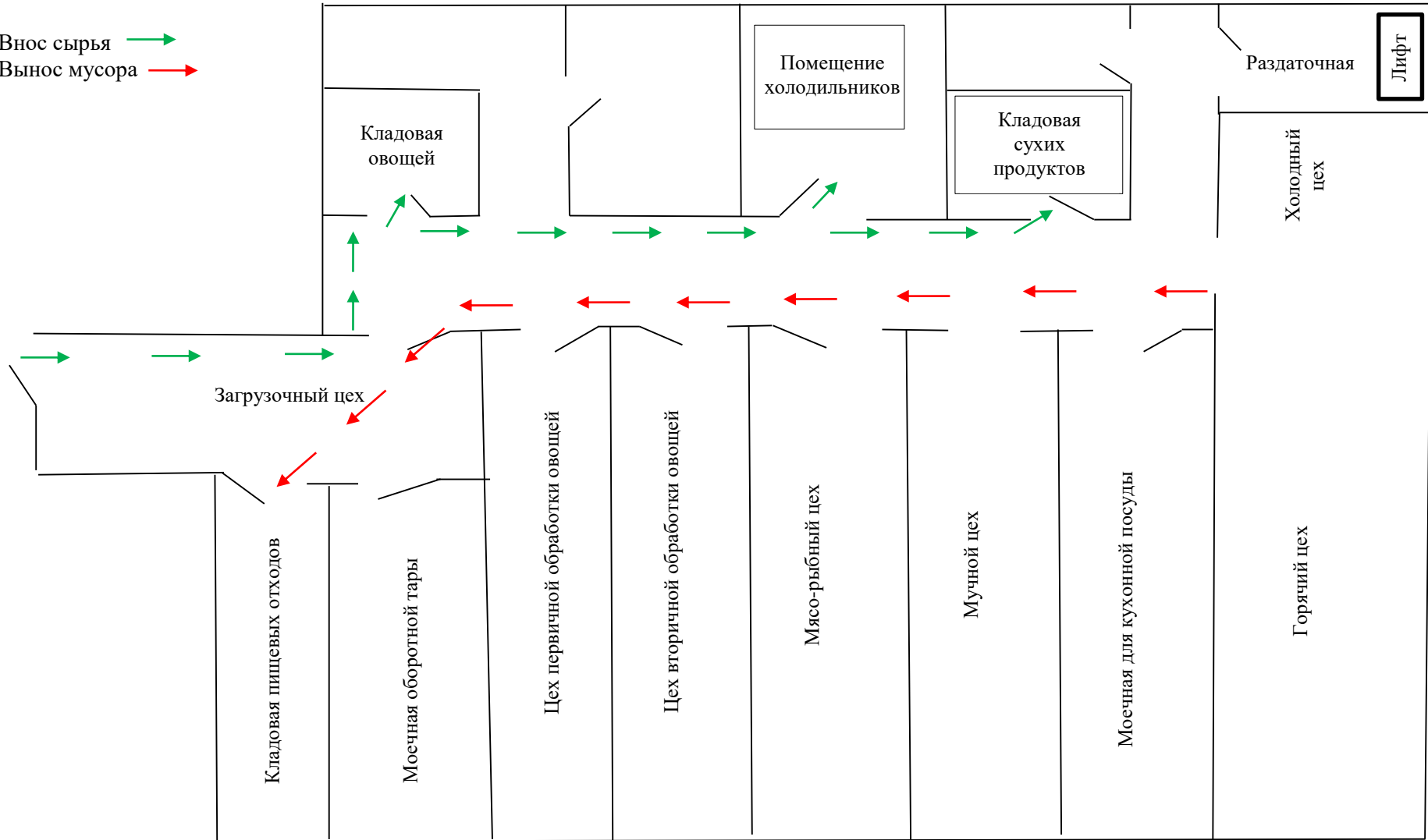
Центральный  
 вход (выход)



1. Окно выдачи готовой продукции
2. Лифт
3. Внос сырья →
4. Вынос мусора →

**План-схема пищеблока по адресу:**  
*Санкт-Петербург, Измайловский бульвар, дом 9, корпус 2, строение 1*

- 1. Внос сырья →
- 2. Вынос мусора →



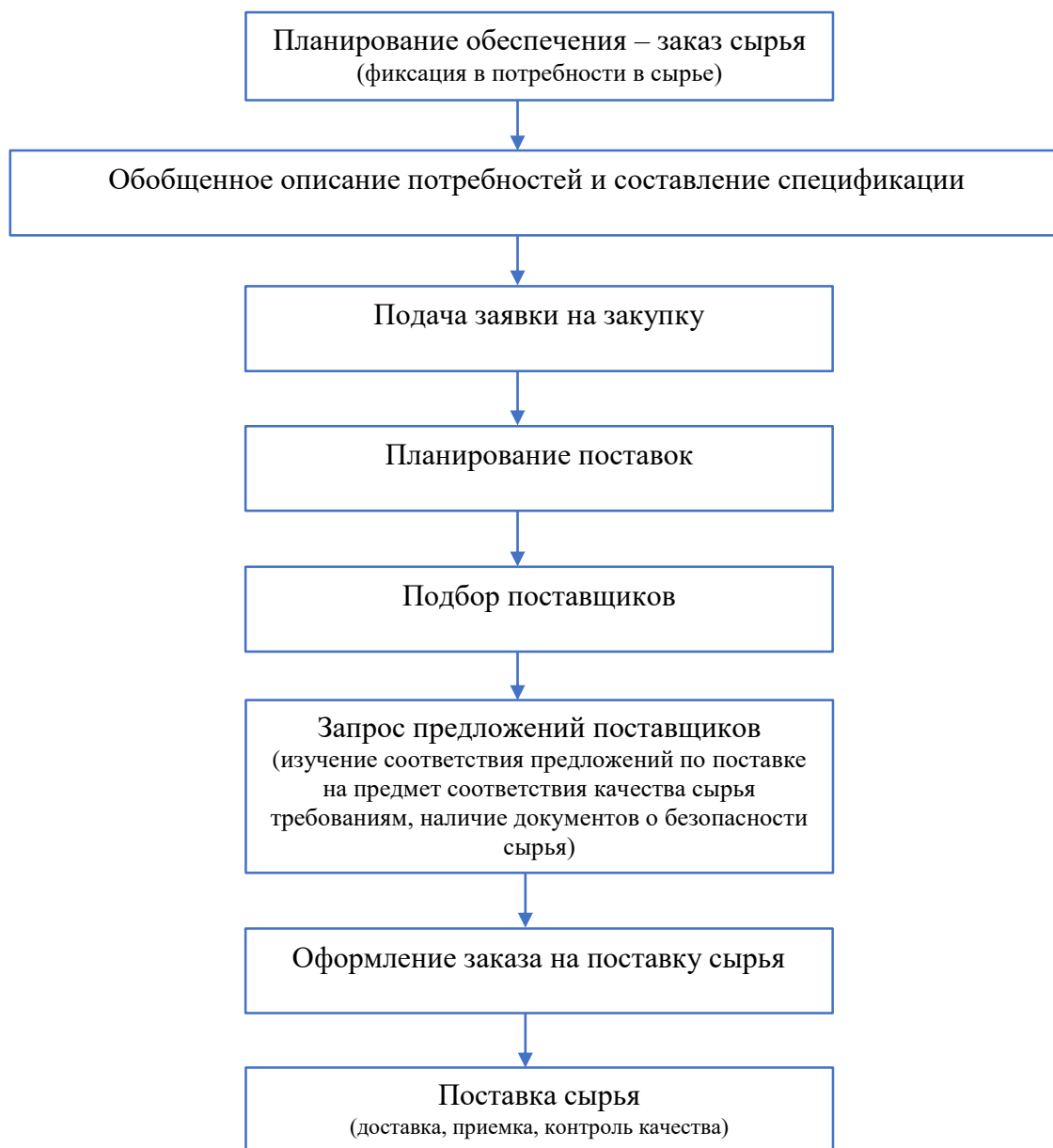
**Перечень оборудования пищеблока по адресу:**  
*Санкт-Петербург, улица Садовая, дом 60, литера А, помещение 4-Н:*

<b>Наименование помещения</b>	<b>Оборудование</b>
Кладовые	Стеллажи, холодильные и морозильные шкафы, холодильная камера для хранения овощей, весы.
Холодный цех	Производственные столы, холодильные шкафы, электромясорубка, овощерезка, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
Горячий цех	Производственные столы, стеллажи, электрическая плита, протирачно-резательная машина, тестомес, миксер, контрольные весы, холодильник для суточных проб, раковина для мытья рук

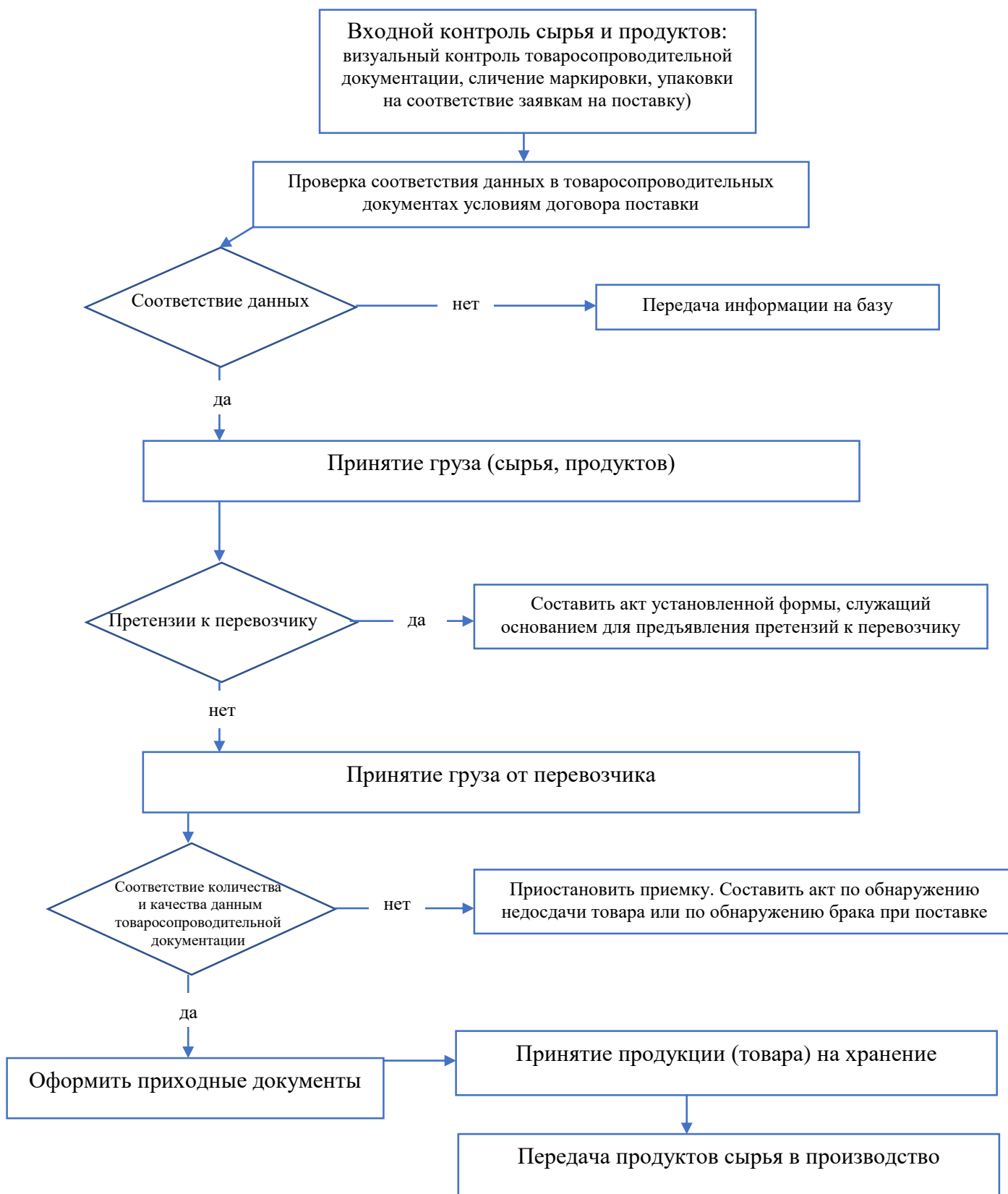
**Перечень оборудования пищеблока по адресу:**  
*Санкт-Петербург, Измайловский бульвар, дом 9, корпус 2, строение 1*

<b>Наименование помещения</b>	<b>Оборудование</b>
Кладовые	Стеллажи, холодильные и морозильные шкафы, холодильная камера для хранения овощей, весы.
Цех первичной обработки овощей	Картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, столы производственные, стеллаж, ванны производственные, раковина для мытья рук, весы товарные, холодильный шкаф, подтоварники, кухонный инвентарь
Цех вторичной обработки овощей	Овощерезательная машина, столы производственные, ванны производственные, раковина для мытья рук, весы контрольные, среднетемпературный холодильный шкаф, стеллаж для кухонной посуды, кухонный инвентарь
Мясо-рыбный цех	Производственные столы, мясорубки электрические, холодильник среднетемпературный, контрольные весы, ванны производственные, ванна для обработки яиц, раковина для мытья рук, холодильник низкотемпературный, фаршемешалка, котлетоформовочный автомат, стерилизатор ножей, кухонный инвентарь
Мучной цех	Стол производственный, стол производственный пекарский, тестомесильная машина, пекарский шкаф, контрольные весы, моечная ванна, раковина для мытья рук, стеллажи.
Моечная кухонной посуды	Стол производственный, ванна производственная двухсекционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой, с пробкой, стеллажи перфорированные, раковина для мытья рук, щетки для мытья посуды, подтоварник, котломоечная машина
Горячий цех	Электропривод для готовой продукции, электрическая плита, производственные столы, контрольные весы, электрическая сковорода, пароконвектомат, электрокотел, раковина для мытья рук, холодильник среднетемпературный, блендер, мясорубка (для вареной продукции), ванна производственная, кухонный инвентарь, термощуп, тележка шпилька.
Холодный цех	Универсальный механический привод, холодильники среднетемпературные, производственные столы, моечная ванна (для овощей и фруктов, не подлежащих термической обработке), раковина для мытья рук, бактерицидная установка, кухонный инвентарь

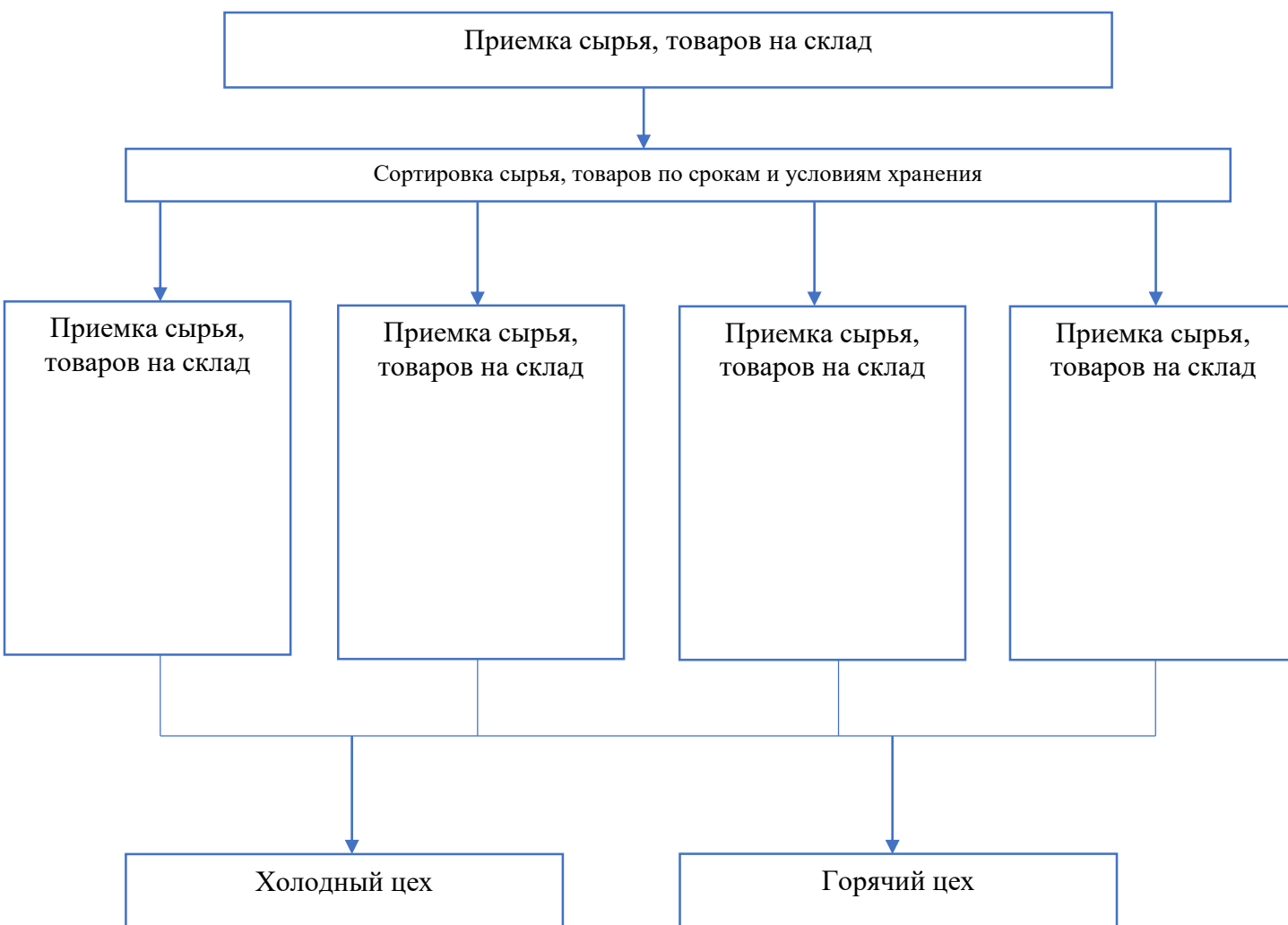
### Блок-схема по закупке сырья и продуктов



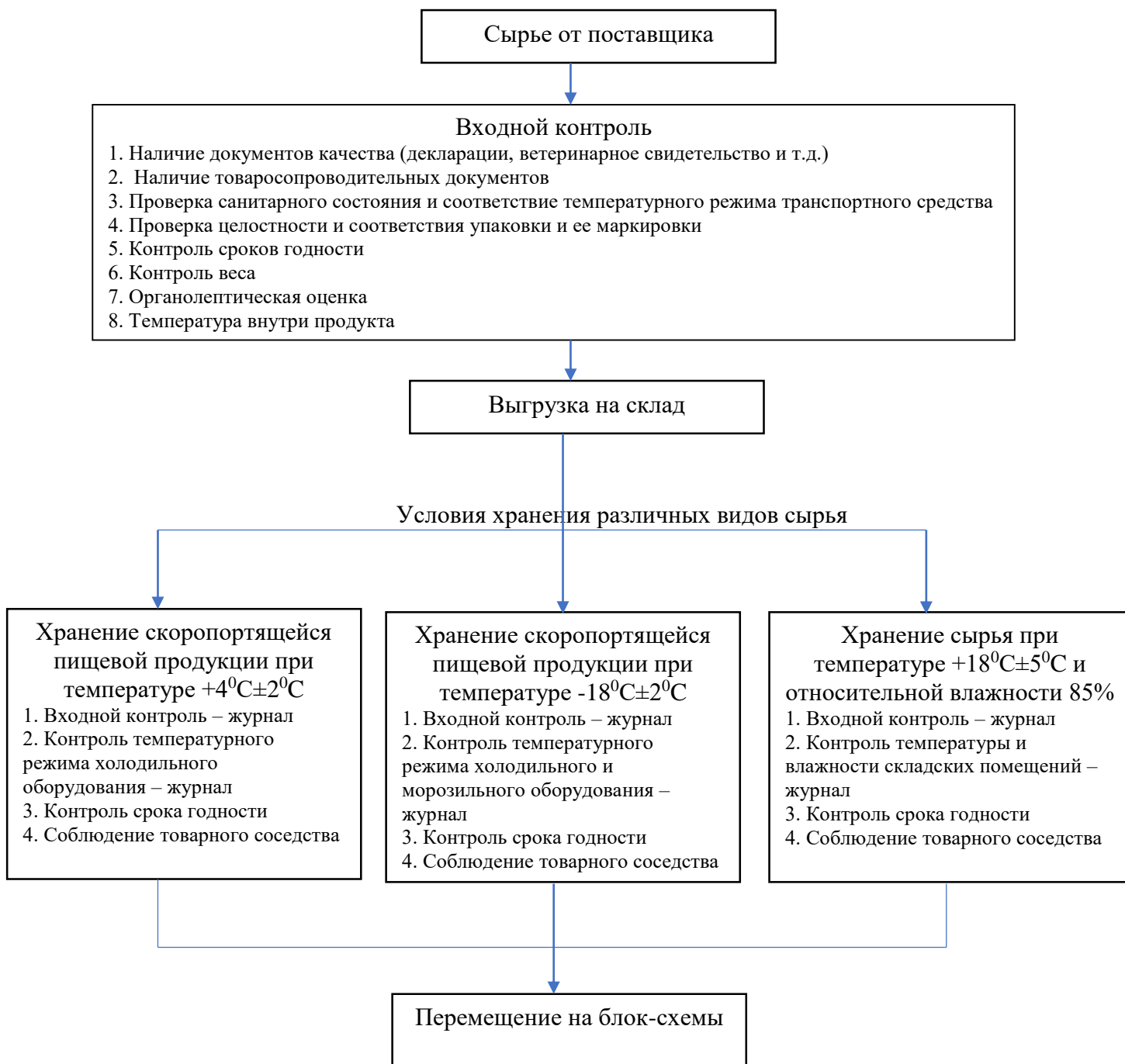
## Блок-схема по приемке сырья и продуктов



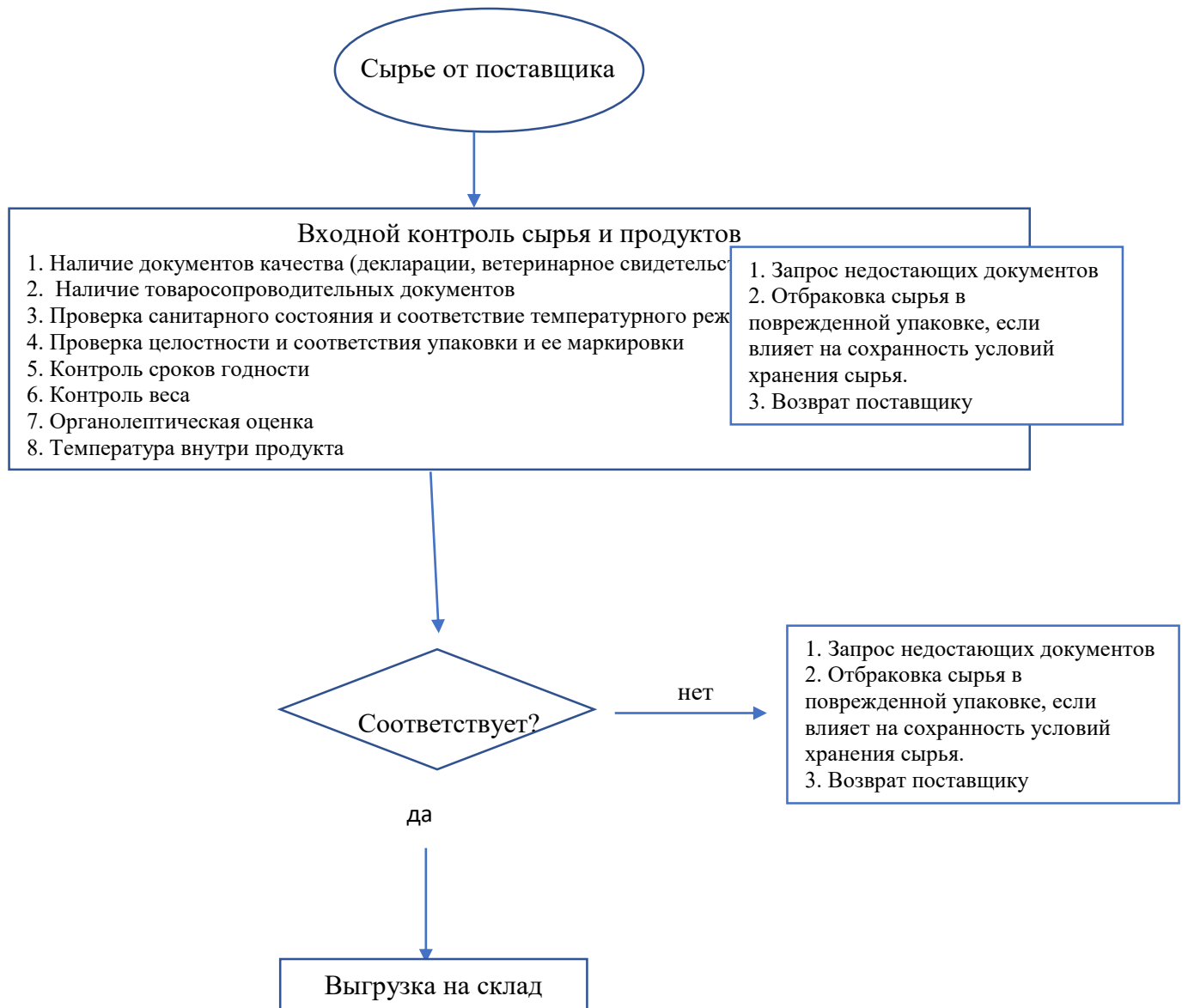
## Блок-схема по складированию и складскому хранению сырья и продуктов



## Блок-схема по приемке, размещению и хранению сырья



## Блок-схема по приемке сырья и продуктов



Выгрузка на склад

Условия хранения различных видов сырья

Хранение скоропортящейся  
пищевой продукции при  
температуре  $+4^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$

1. Входной контроль – журнал
2. Контроль температурного режима холодильного оборудования – журнал
3. Контроль срока годности
4. Соблюдение товарного соседства

Хранение скоропортящейся  
пищевой продукции при  
температуре  $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$

1. Входной контроль – журнал
2. Контроль температурного режима холодильного и морозильного оборудования – журнал
3. Контроль срока годности
4. Соблюдение товарного соседства

Хранение сырья при  
температуре  $+18^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$  и  
относительной влажности 85%

1. Входной контроль – журнал
2. Контроль температуры и влажности складских помещений – журнал
3. Контроль срока годности
4. Соблюдение товарного соседства

Соответствует?

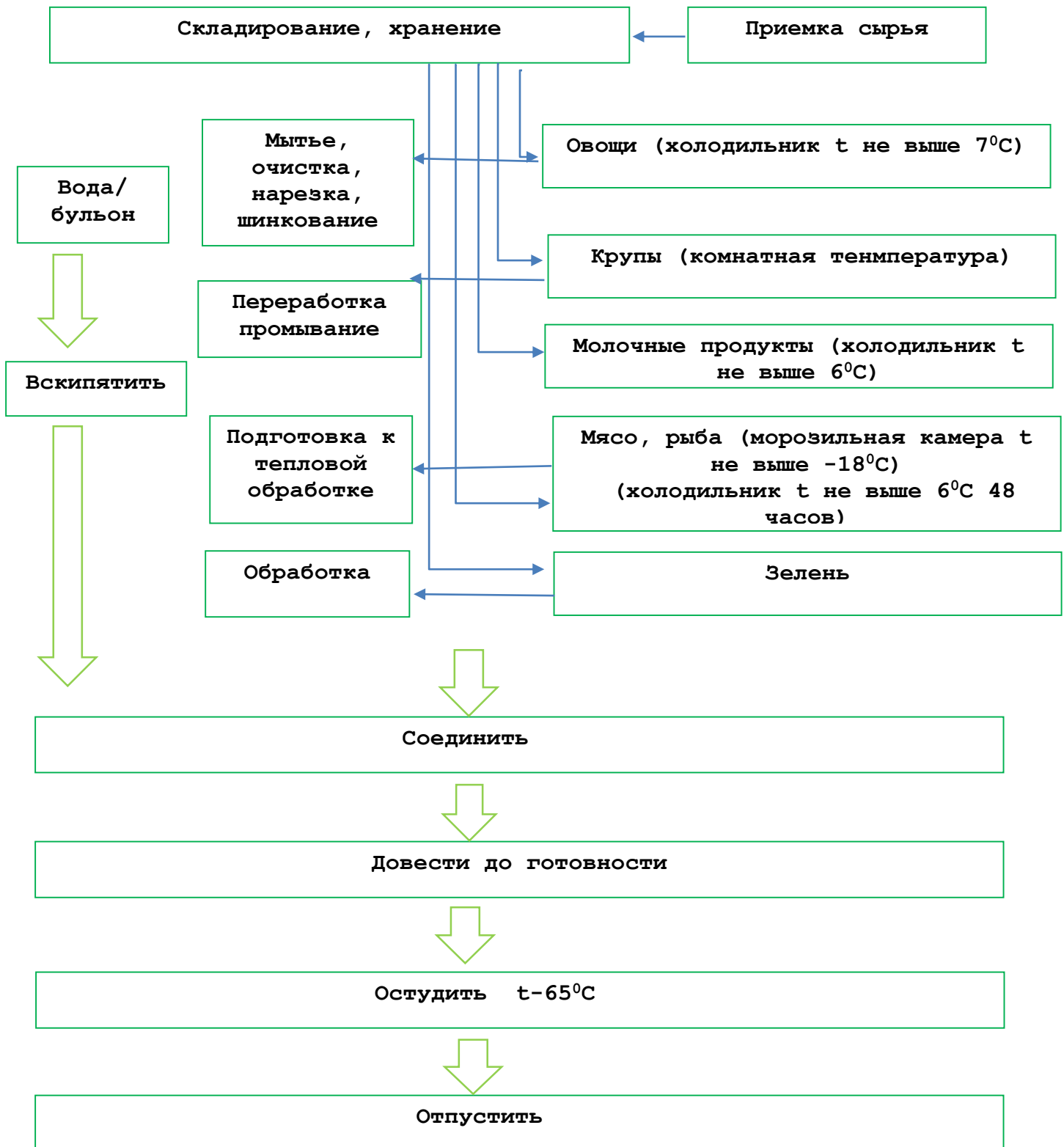
нет

1. Коррекция условий хранения
2. Утилизация/уничтожение

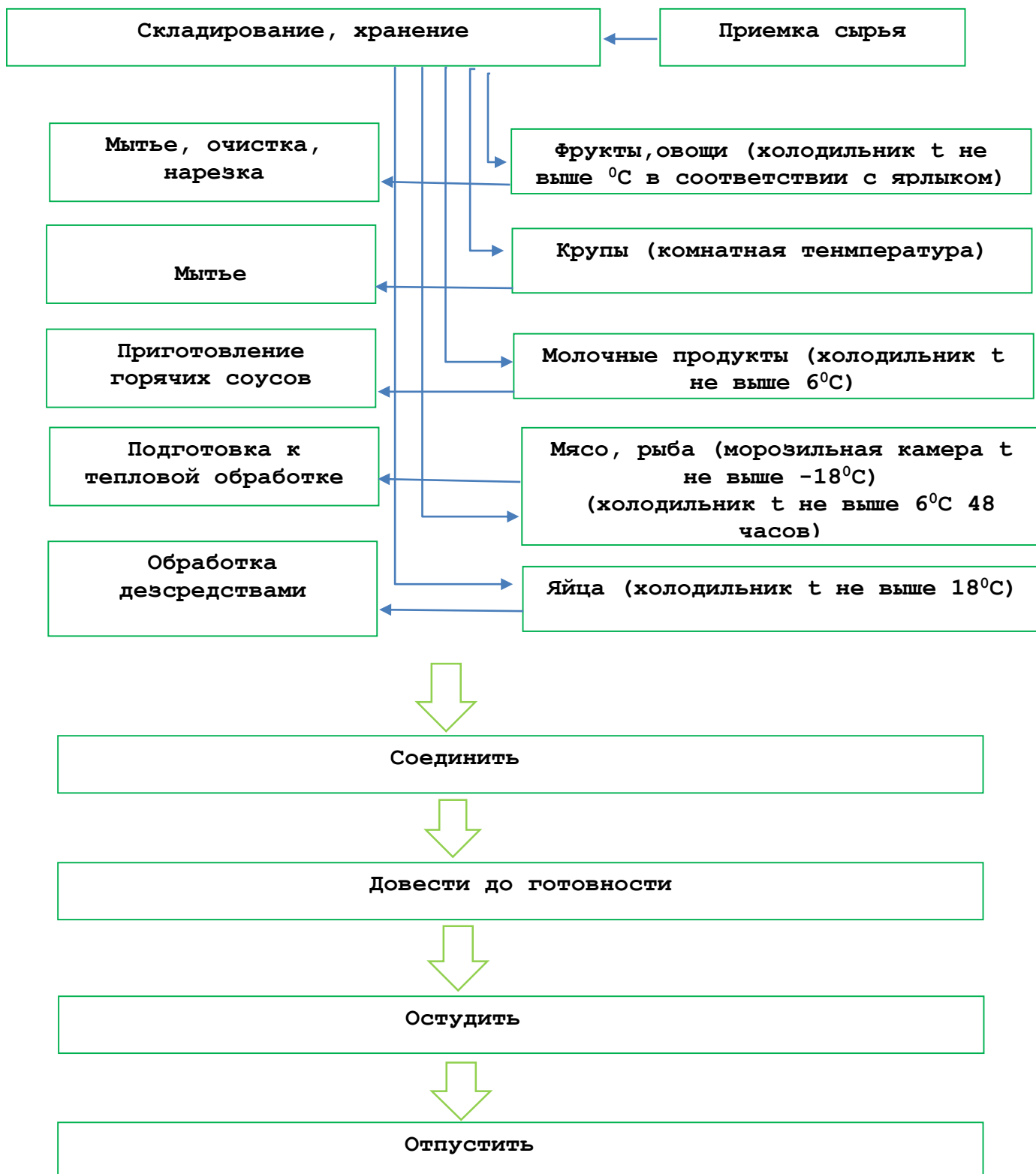
да

Перемещен  
ие блок-  
схемы

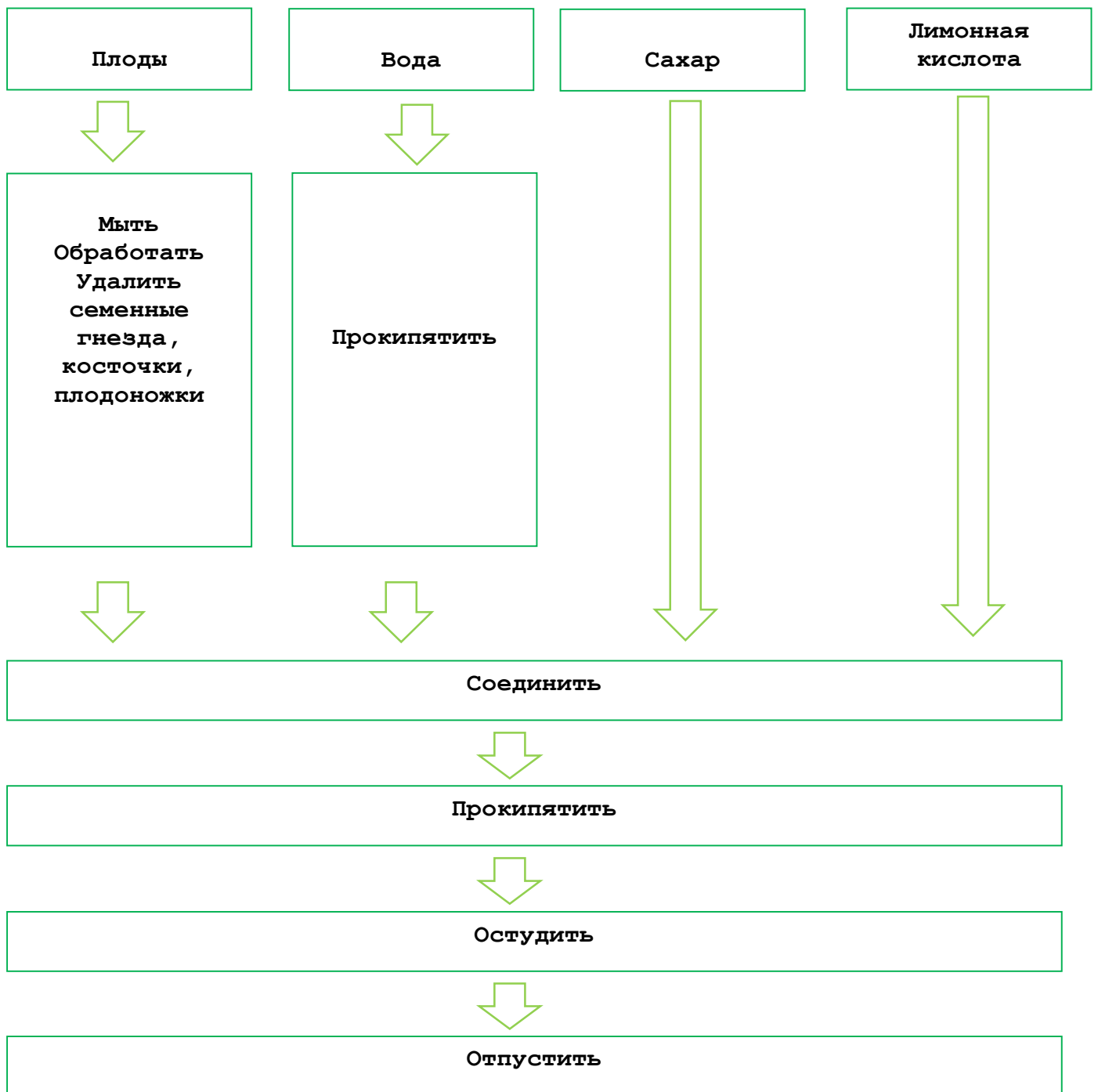
**БЛОК –СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД**



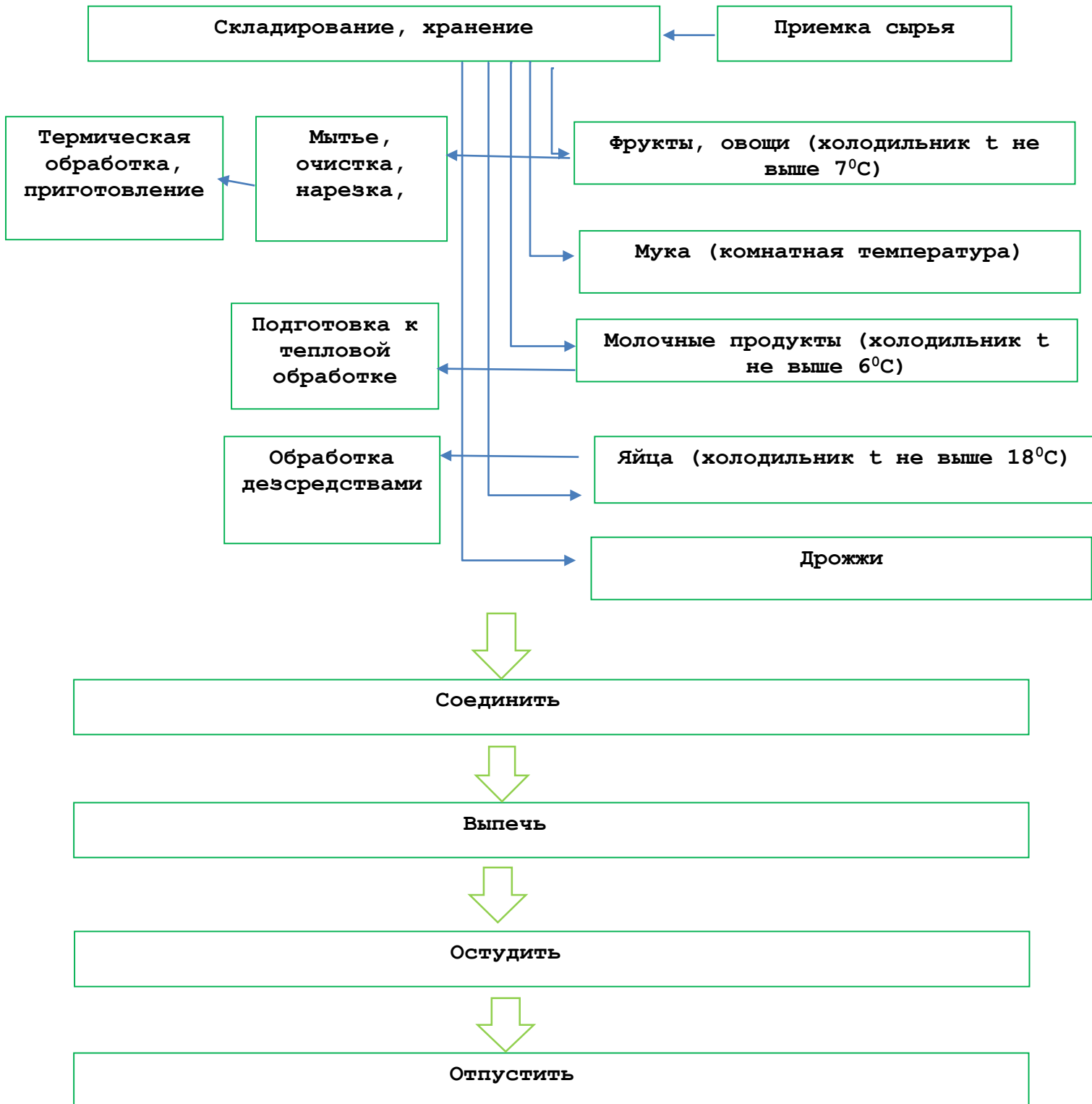
**БЛОК –СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВТОРЫХ БЛЮД**



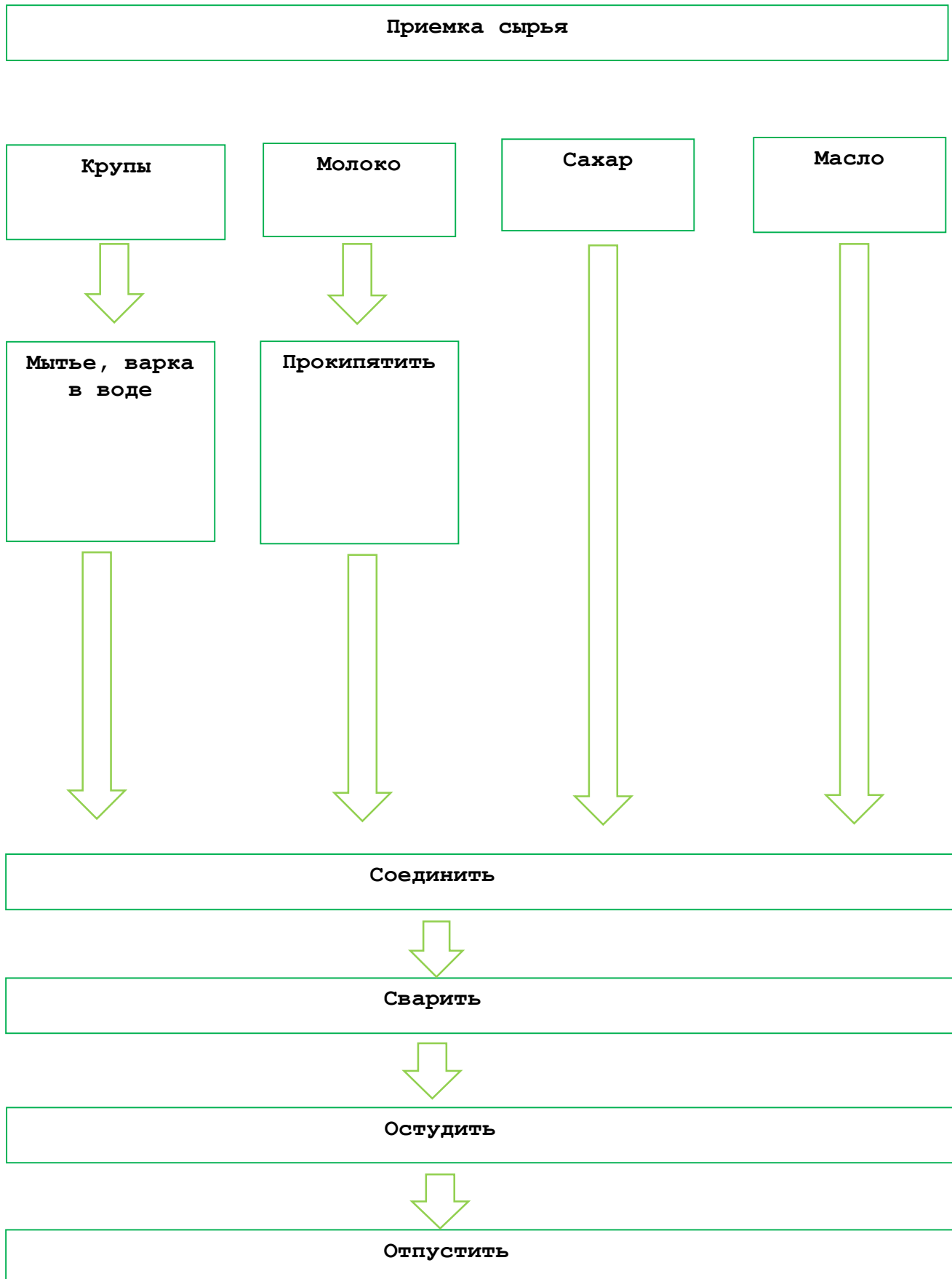
**БЛОК –СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТРЕТЬИХ БЛЮД (КОМПОТОВ)**



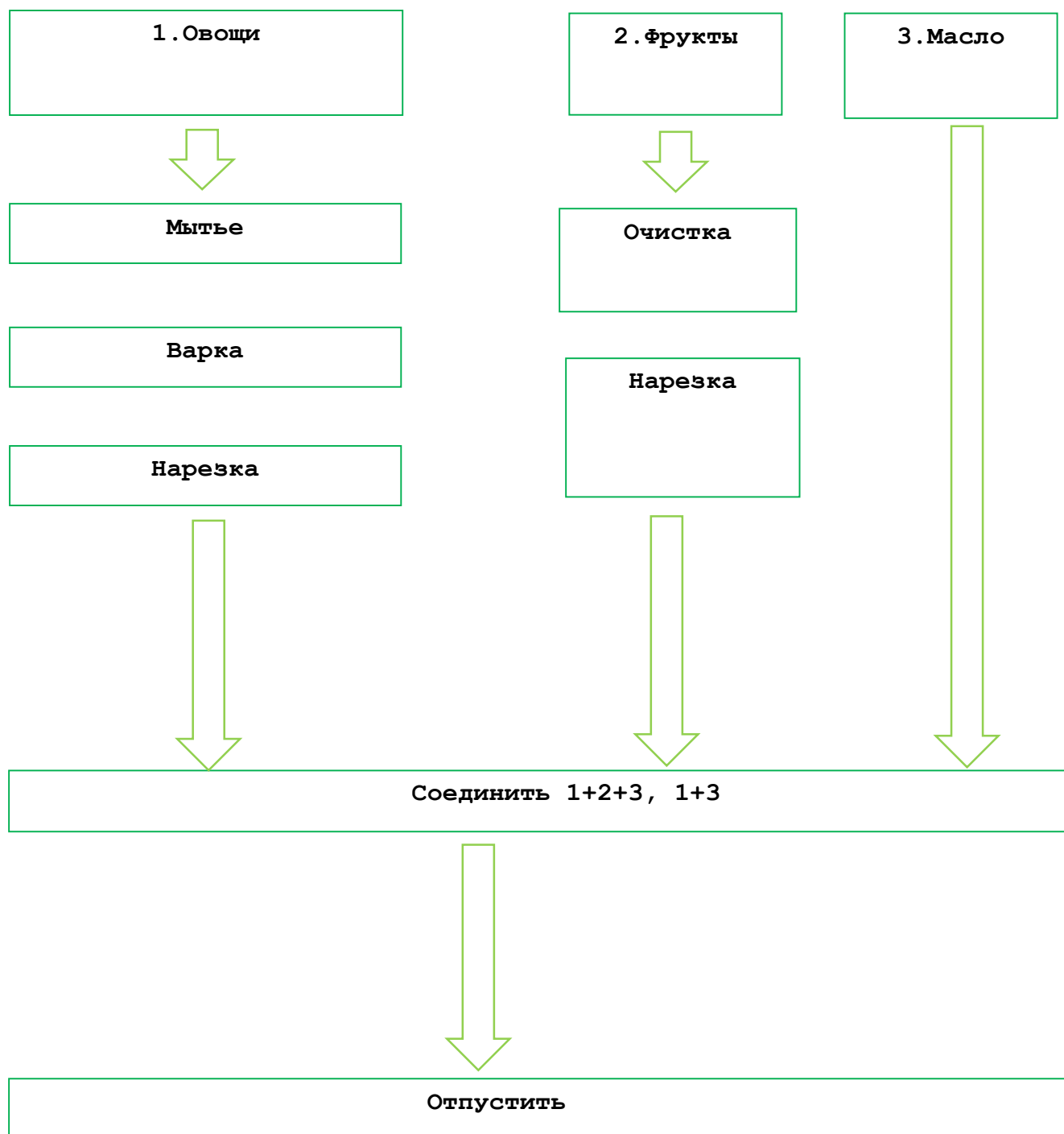
**БЛОК –СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ**



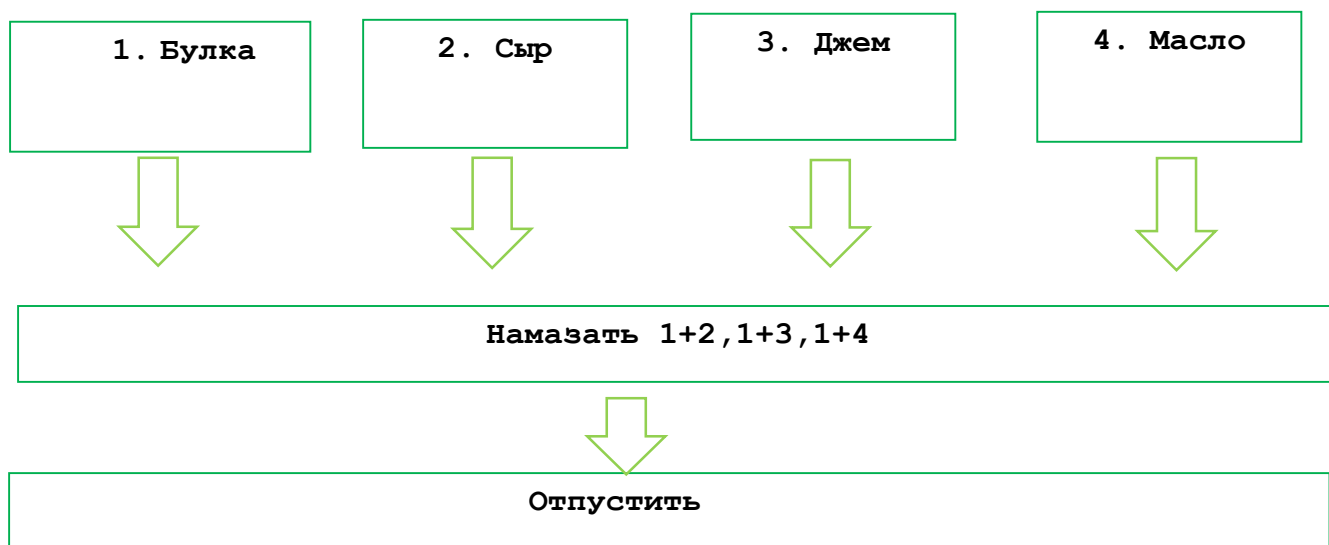
**БЛОК –СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАШ**



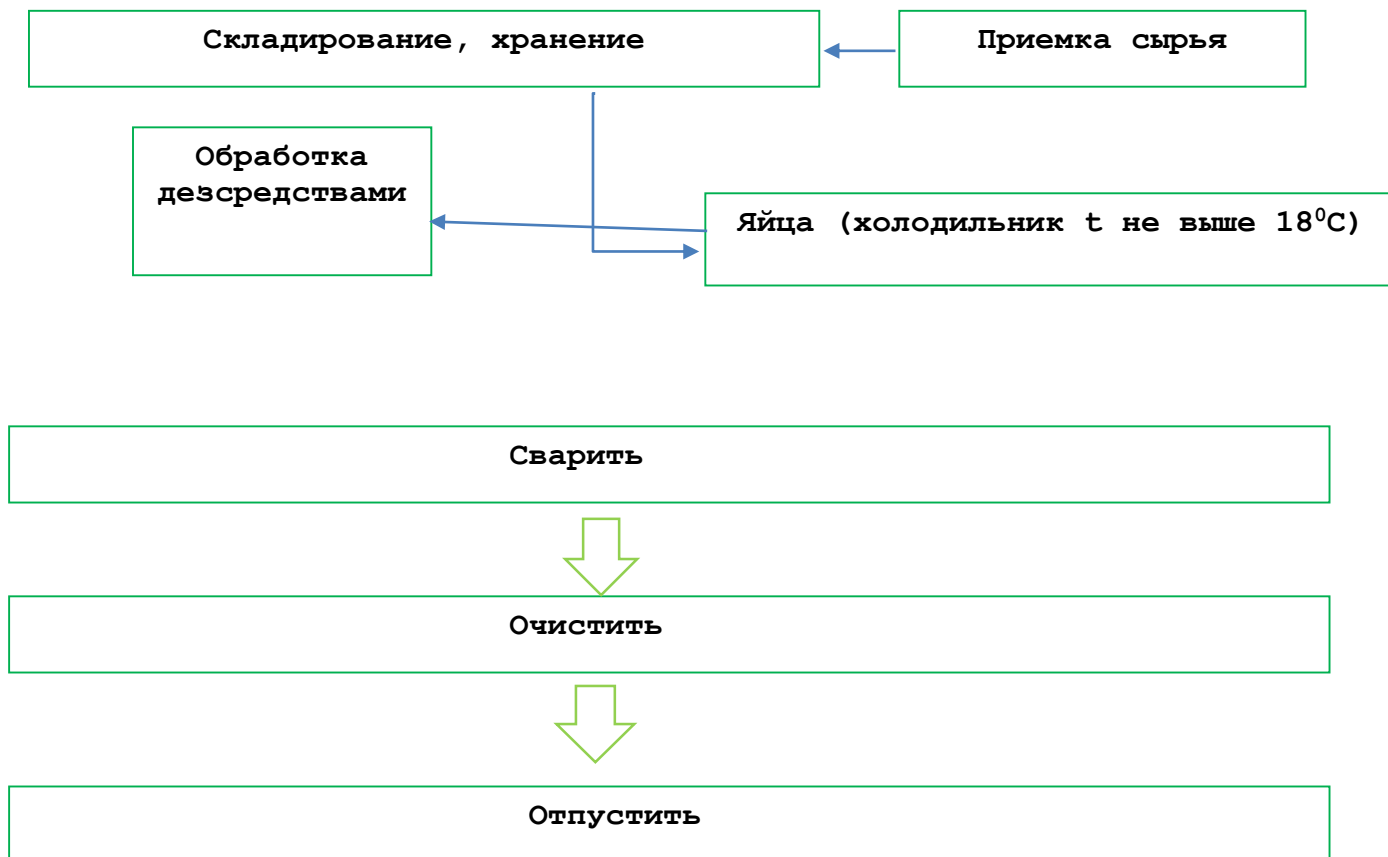
**БЛОК –СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ**



**БЛОК –СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУТЕРБРОДА**



**БЛОК –СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАРЕНОГО ЯЙЦА**



**БЛОК –СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТРЕТЬИХ БЛЮД (КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ)**

