

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3

\_\_\_\_\_ Т.А.Скобанева

Приказ № 72 от 01.03.2024г.

Приложения  
к Программе  
производственного контроля  
МБДОУ д/с  
комбинированного вида № 3

**Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях**

1. Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации:
  - 1.1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
  - 1.2. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».
2. Нормативные акты Правительства Российской Федерации:
  - 2.1. Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
  - 2.2. Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004 г. № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;
  - 2.3. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 3 июля 2014 г. № 1215-р «Об утверждении Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации»;
  - 2.4. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 11 октября 2014 г. № 2028-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации»;
  - 2.5. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года».
3. Федеральные законы:
  - 3.1. Федеральный закон от 13 июля 2015 г. № 224-ФЗ «О государственно – частном партнерстве, муниципально – частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»;

- 3.2. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
  - 3.3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - 3.4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - 3.5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»);
  - 3.6. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей».
4. Ведомственные нормативные акты:
    - 4.1. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».
  5. Методические рекомендации, примерные меню и рекомендуемые ассортименты, технические регламенты:
    - 5.1. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения", утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.
    - 5.2. Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
    - 5.3. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации от 12 ноября 2015 г. МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5;
    - 5.4. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34;
    - 5.5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;
    - 5.6. ТР Таможенного союза ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей, утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №882;

- 5.7. ТР Таможенного союза ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию, утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №883;
- 5.8. ТР Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. №797.
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:
- 6.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- 6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 6.3. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 6.4. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- 6.5. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. № 24;
- 6.6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад  
комбинированного вида № 3

ПРИКАЗ

от 30.06.2023г.

№ 104

О назначении ответственного за  
производственный контроль в МБДОУ д/с комбинированного вида №3

В соответствии с требованиями Федерального закона «О санитарно -  
эпидемиологическом благополучии населения», Санитарными нормами и  
правилами, Методическими рекомендациями Минздрав соцразвития РФ,  
учитывая требования санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-  
эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения,  
отдыха и оздоровления детей и молодежи" по организации и проведении  
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и  
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий в дошкольной организации, с целью проведения лабораторных  
исследований и испытаний, обеспечения бесперебойной работы пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля и ввести в действие с  
01.07.2023г.
2. Назначить ответственной за осуществление производственного контроля в  
МБДОУ д/с комбинированного вида № 3 медсестру Бондаренко Веронику  
Евгеньевну
3. Вменить в обязанности ответственной:
  - 3.1. Принятие организационных мер.
  - 3.2. Организация периодических медицинских осмотров работников  
ДОУ, обучения профгигиене.
  - 3.3. Проведение гигиенической аттестации работников ДОУ.
  - 3.4. Контроль наличия санитарных паспортов на транспорт,  
поставляющий продукты питания в ДОУ.
  - 3.5. Контроль наличия санитарных заключений, подтверждающих  
безопасность ввозимого в ДОУ сырья.
  - 3.6. Организация лабораторных испытаний сырья и готовой  
продукции.
  - 3.7. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий.
  - 3.8. Организация дератизации и дезинсекции в ДОУ.
  - 3.9. Информационная и просветительская работа.
  - 3.10. Составление отчетности по исполнению указанных мероприятий.
4. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ д/с КВ № 3

Скобанева Т.А.

Утверждаю:  
заведующий МБДОУ д/с  
комбинированного вида № 3  
\_\_\_\_\_ Скобанева Т.А.  
Приказ № \_\_105\_\_ от \_\_30.06.\_\_ 20\_\_23\_\_  
г.

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**  
**работника, ответственного за**  
**осуществление производственного контроля**  
**в МБДОУ д/с комбинированного вида № 3**

**Введение**

1. Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
2. Должностная инструкция устанавливает требования к работнику, ответственному за осуществление производственного контроля в МБДОУ д/с ОВ № 9 (далее организация).

**1. Общие положения**

1.1. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в образовательной организации (далее — производственный контроль) - один из важнейших элементов системы управления безопасностью в образовательной организации.

1.2. Целью производственного контроля является разработка, внедрение и поддержание процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

**2. Должностные обязанности**

2.1. Работник, ответственный за осуществление производственного контроля, обеспечивает контроль за:

- последовательностью и поточностью технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.
- продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

- функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- документированием информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.
- соблюдением условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.
- содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.
- соблюдением работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- периодичностью и проведением уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
- ведением и хранением документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

### **3. Права**

3.1. Работник, ответственный за осуществление производственного контроля, имеет право:

- Осуществлять свободный доступ в производственные помещения в любое время суток.
- Знакомиться с документами, необходимыми для оценки состояния пищевой продукции.
- Вносить руководителю организации предложения о мерах по повышению безопасности технологических процессов.

### **4. Ответственность**

4.1. Работник, ответственный за осуществление производственного контроля, несет ответственность в соответствии с действующим законодательством:

- за нарушения им правил организации и осуществления производственного контроля, неисполнение настоящей должностной инструкции, других нормативно-правовых документов, регламентирующих его работу.
- За непринятие им мер по предупреждению опасных нарушений санитарных правил и инструкций, которые могут привести к ухудшению здоровья обучающихся.

С инструкцией ознакомлен.

экземпляр для руководства получен на руки

---

подпись,

ФИО,

дата

**Перечень контрольных критических точек**

- 1. Приемка сырья.**
- 2. Хранение поступающего пищевого сырья.**
- 3. Обработки и переработка, термообработка** при приготовлении кулинарных изделий.
- 4. Условия хранения** салатов при раздаче.
- 5. Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль **температуры и влажности** (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.
- 6. Особенности хранения и реализации** готовой пищевой продукции.

<b>№ п\п</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>
1.	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
2.	Суточный рацион питания
3.	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей
4.	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
5.	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно)
6.	Поступающие пищевые продукты, сырье

**Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

<b>№ п\п</b>	<b>Вид исследований</b>
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре
3.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов
5.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов
6.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям
7.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений
8.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях
9.	Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) поступающих сырья и пищевых продуктов

Протоколы лабораторных исследований хранятся в папке  
«Производственный контроль в МБДОУ д/с комбинированного вида № 3»

Приложение № 7  
к Разделу № 4

ЖУРНАЛ  
УЧЕТА МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ  
И ГИГИЕНИЧЕСКОЙ АТТЕСТАЦИИ  
РАБОТНИКОВ  
МБДОУ д/с КВ № 3

---

Начат \_\_\_\_\_

Окончен

\_\_\_\_\_







<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>
Июль 2022 г.				

**Емельянова Ольга Александровна, воспитатель**

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>
Июль 2022 г.				

**Зайко Наталья Анатольевна, машинист по стирке и ремонту  
спецодежды**

<b>Дата планового</b>	<b>Дата прохождения</b>	<b>Дата плановой гигиенической</b>	<b>Дата гигиенической</b>	<b>Примечания</b>

<b>прохождения медосмотра</b>	<b>медосмотра</b>	<b>аттестации</b>	<b>аттестации</b>	
Июль 2022 г.				

**Захарова Яна Владимировна, старшая медсестра**

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>
Июль 2022 г.				

**Золотарева Екатерина Евгеньевна, дворник**

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>
Июль 2022 г.				









**Новикова Лилия Владимировна, заведующий**

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>
Июль 2022 г.				

**Пулинец Тамара Ивановна, сторож**

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>
Июль 2022 г.				

**Савоцик Ксения Александровна, музыкальный руководитель**

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>
Июль 2022 г.				

**Самойлик Светлана Борисовна, инструктор по физической культуре**

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>
Июль 2022 г.				

**Селиверстова Татьяна Николаевна, старший воспитатель**

<b>Дата планового прохождения</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>

<b>медосмотра</b>				
Июль 2022 г.				

**Сергиенко Лариса Николаевна, помощник воспитателя**

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>
Июль 2022 г.				

**Стрюк Любовь Степановна, воспитатель**

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>
Июль 2022 г.				


**Чернова Наталья Владимировна, воспитатель**

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>
Июль 2022 г.				

**Шульга Григорий Николаевич, рабочий по обслуживанию здания**

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>
Июль 2022 г.				







---

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>

---

<b>Дата планового прохождения медосмотра</b>	<b>Дата прохождения медосмотра</b>	<b>Дата плановой гигиенической аттестации</b>	<b>Дата гигиенической аттестации</b>	<b>Примечания</b>

---

<b>Дата</b>	<b>Дата</b>	<b>Дата плановой</b>	<b>Дата</b>	<b>Примечания</b>
-------------	-------------	----------------------	-------------	-------------------







**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

Приложение № 9  
к Разделу № 5

Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору находятся в папке «Производственный контроль в МБДОУ д/с КВ № 3»

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3  
Т.А.Скобанева  
Приказ № 105 от 30.06.2023 г.

**Инструкция по органолептической оценке доброкачественности  
поступающих пищевых продуктов в МБДОУ д/с  
комбинированного вида № 3**

**1. Общие положения**

1.1. Ответственному за бракераж поступающих продуктов питания необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки), имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОУ.

1.2. Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года.

Необходимо вести учет поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиНом. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

## 2. Функции:

2.1. На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания, возлагается ответственность за:

- своевременный заказ, получение, сохранность и хранение продуктов питания;
- правильность выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания.
- необходимый набор продуктов на 10 дней.

## 3. Должностные обязанности:

3.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

3.1.1 Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.1.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.1.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в МДОУ).

3.1.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

3.1.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.1.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.1.7. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.

3.1.8. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.1.9. Осуществляет обсчёт меню-требований в количественном и суммарном

выражении.

3.1.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.1.11. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.1.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.1.13. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.1.14. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 25-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.

3.1.15. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.1.16. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

3.1.17. Принимает участие в проведении инвентаризаций.

3.1.18. Следит за санитарным состоянием кладовой.

3.1.19. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

#### 4. Ответственность.

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДООУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДООУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией ответственный несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

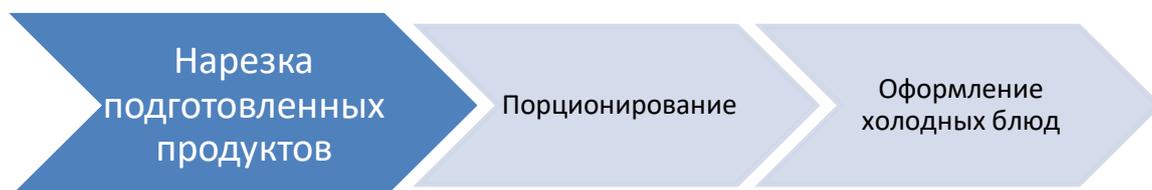
**Схема производства овощных и фруктовых полуфабрикатов в овощном цехе пищеблока**



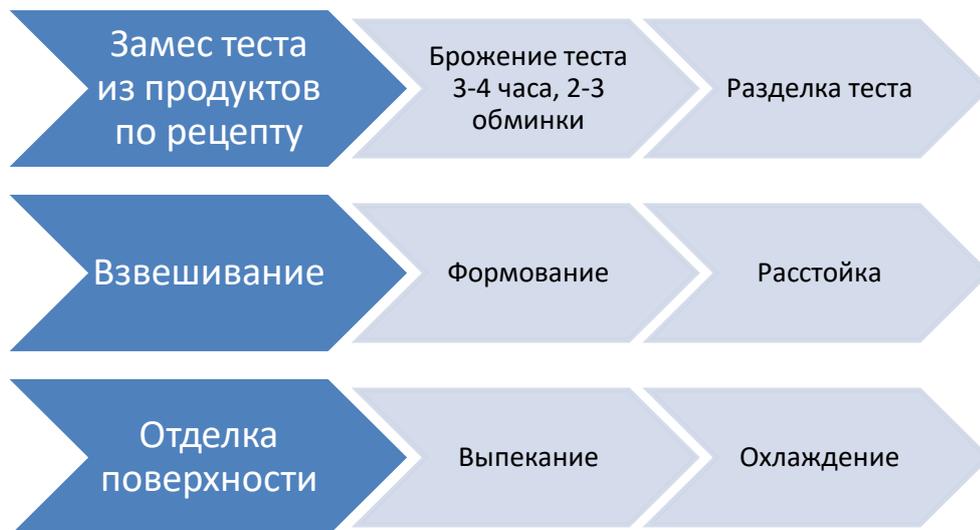
**Схема производства мясных полуфабрикатов в мясо-разделочном цехе пищеблока**



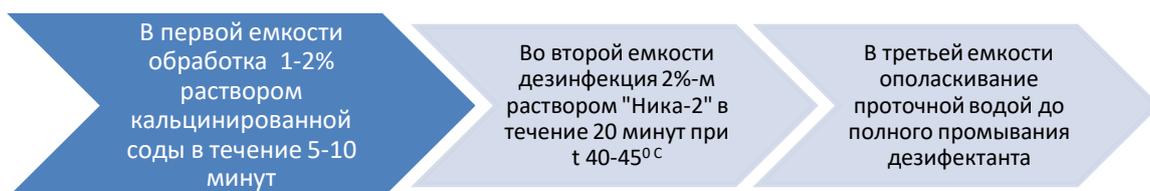
**Схема производства холодных блюд в холодном цехе пищеблока**



### Схема производства кулинарных изделий из теста



### Схема обработки яиц на пищеблоке



### Схема производства кулинарных изделий в горячем цехе пищеблока



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

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

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

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

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

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

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

соуса данному изделию.

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

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3  
\_\_\_\_\_ Т.А.Скобанева  
Приказ № 72 от 01.03.2024г. г.

## **Инструкция по органолептической оценке доброкачественности пищевых продуктов в МБДОУ д/с КВ № 3**

**(в соответствии с межгосударственным стандартом МКС 67.240 от 01.01.2015г.  
«Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»)**

### **1. Термины и определения**

**1 сенсорный анализ:** Анализ с помощью органов чувств (высокоспецифичных рецепторных органов), обеспечивающих организму получение информации об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции.

**2 органолептический анализ продукции общественного питания:** Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха,

**3 органолептическая оценка качества продукции общественного питания:** Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

**4 сенсорные спецификации:** Минимально допустимые рейтинговые оценки качества для каждой органолептической характеристики продукции общественного питания, установленные изготовителем продукции и используемые в процедуре контроля качества.

**5 недостаток:** Не полное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству;

**6 дефект:** Невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания.

Примечание - Дефекты могут быть критическими и/или значительными.

**7 продукция общественного питания массового изготовления:** Продукция общественного питания, изготавливаемая партиями.

**8 партия продукции общественного питания:** Любое количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или одинаковой транспортной таре.

**9 тестируемый образец:** Образец продукции общественного питания, предназначенный для выполнения органолептического исследования.

**10 тестируемая порция:** Часть тестируемого образца продукции общественного питания, которая непосредственно оценивается.

**11 шкала:** Упорядоченная совокупность последовательных значений (графическая, описательная или числовая, например, балльная), применяемая для отражения уровня качества органолептической характеристики.

**12 рейтинговая оценка качества:** Метод, заключающийся в количественной оценке качества продукции общественного питания с помощью порядковых (балльных) шкал в соответствии с уровнем общего качества продукции, и/или ее отдельных органолептических характеристик, а также анализе недостатков и дефектов, типичных для продукции данного вида.

**13 внешний вид:** Органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

**14 текстура:** Органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, и - там, где это возможно - визуальными и слуховыми рецепторами.

**15 консистенция:** Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание - Консистенция является одной из составляющих текстуры.

**16 запах:** Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

**17 вкус:** Органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

## **2. Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления**

### **1. Общие положения.**

Органолептический анализ следует проводить непосредственно на предприятии общественного питания. Условия и место проведения определяет руководство

предприятия.

Органолептическую оценку качества продукции общественного питания проводят сотрудники предприятия.

Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированная питьевая вода (рН-нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью) и/или другими продуктами.

**2.** Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции. Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации.

**3.** Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

### **3. Требования к процедуре отбора и подготовке образцов**

Отбор проб для органолептического анализа мучных кондитерских изделий проводят по ГОСТ 5904; кулинарной продукции - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления перед реализацией.

Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.

При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура

образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства.

Результаты оценки каждого образца продукции оформляют в порядке, установленном на предприятии.

#### **4. Процедура оценки**

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества.

Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Например:

- для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;
- для полуфабрикатов - по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);
- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения

быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

## **5. Установление критериев качества**

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

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

**Оценка 3 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) 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, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания приведены в приложении А.

В случае обнаружения недостатков и/или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в таблицах Б.1 и Б.2 приложения Б.

## **6. Расчет оценки качества продукции**

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

### **Приложение А (рекомендуемое)**

#### **Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления**

##### **А.1 Органолептическая оценка супов**

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

## **А.2 Органолептическая оценка соусов**

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

## **А.3 Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)**

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

## **А.4 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей**

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

## **А.5 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей**

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

#### **А.6 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий**

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

#### **А.7 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы**

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи вкус изделий.

#### **А.8 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы**

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

#### **А.9 Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок**

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

#### **А.10 Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)**

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

#### **А.11 Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий**

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у

блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

#### **А.12 Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий**

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

### **Приложение Б (рекомендуемое)**

#### **Снижение балльной оценки показателей качества продукции общественного питания за обнаруженные дефекты**

Таблица Б.1 - Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
<b>ВНЕШНИЙ ВИД</b>	Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей) 1,0 Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой 1,0
	Форма	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре 3,0 Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.) 0,5 Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы 0,5 Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшее к изменению массы 3,0 Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму 3,0
<b>Состояние поверхности</b>	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или	1,0

	изделия		
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0	
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0	
	Наличие пленки на поверхности: киселей, супов-пюре	0,5	
	соусов, заправок	1,0	
	чая-заварки	2,0	
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0	
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша	0,5	
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0	
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0	
	Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0	
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0	
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0	
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5	
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5	
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0	
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0	
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0	
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0	
	Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5	
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0	
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0	
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0	
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0	
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0	
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0	
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0	
	Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
	Цвет (в том	Незначительно отличающийся от типичного	0,5

числе на разрезе)	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0
ТЕКСТУРА (консистенция)	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
ЗАПАХ	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная - в творожном и овощном; жидкая - в плодovém	2,0
	Слабовыраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
ВКУС	Нетипичный, посторонний	3,0
	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний	3,0

Таблица Б.2 - Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД: Форма	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия	0,5
	Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезаем	2,0
	Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями	3,0
	Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый не выражен, смазан	2,5
Состояние поверхность	Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулеты, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом	1,5

и	Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий: шероховатая, матовая, влажная	2,0
	с загрязнениями	3,0
	Отделочные полуфабрикаты в тортах и пирожных распределены неравномерно	1,0
	Отделочные полуфабрикаты (помада, глазурь) отстают от поверхности изделий	2,0
	Шоколадная глазурь поседевшая; помадная глазурь липкая, засахаренная	2,0
	Глазурь частично скололась с изделия	2,0
	Помадная глазурь с пятнами	3,0
	Желе непрозрачное	2,0
	Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная	1,0
	Вид на разрезе	Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая
Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия		1,5
Толщина верхней или нижней корочки неравномерная		1,0
Наличие комочков, пустот, следов непромеса		1,5
Слабо выражена слоистость, толстые неотделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных		2,0
Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края		2,0
Торты и пирожные бисквитные, рулеты, ромовая баба сильно пропитаны сиропом (мокрые)		2,0
Состояние мякиша	Пористость мякиша неравномерная, недостаточная	1,0
	Значительные уплотнения мякиша	2,5
	Наличие пустот, закала, комочков, следов непромеса	3,0
	Мякиш сухой, жесткий, крошливый	2,5
Цвет	Цвет верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерный	1,0
	Цвет изделий, выпеченных полуфабрикатов, верхней корочки и мякиша бледный, темный, подгорелый	2,0
	Изделия, мякиш нетипичного цвета с посторонними оттенками	3,0
	Очень яркий цвет	1,5
ЗАПАХ И ВКУС	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним интенсивным привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	3,0
	Наличие посторонних запахов, нетипичных для изделий, полуфабрикатов	3,0
	Наличие постороннего запаха и привкуса несвежих продуктов	3,0
	Отсутствие запаха и вкуса отдельных компонентов	2,0
	Наличие хруста от минеральных примесей в сдобных булочных изделиях	3,0
	Нетипичные, недостаточно выраженные запах и вкус	2,0
	Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5

ТЕКСТУРА (консистенция)	Выпеченные полуфабрикаты:	
	бисквитный - плотная	2,0
	песочный - плотная не рассыпчатая	2,0
	слоеный - жесткая, слегка тянущаяся	2,0
	воздушный - тягучая, без крошливой рассыпчатости	2,0
	Миндально-ореховый - сухая, жесткая, плотная	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; мякиш увлажненный, липкий	3,0
	Неустойчивая текстура (консистенция) желе, суфле	1,5
	Крем белковый - плотный, сильно тягучий или слабый с комочками;	
	крем сливочный - плотный или очень слабый с отделяющейся влагой, творожистый с крупинками; помада - липкая	2,0
	Сироп для промочки, начинка фруктовая - жидкие	2,0
	Изделия с закалом	3,0

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3  
\_\_\_\_\_ Т.А.Скобанева  
Приказ № 72 от 01.03.2024г. г.

### **Инструкция по отбору суточной пробы**

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр., порционные вторые блюда, биточки, котлеты и другие отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой.

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 при температуре +2 - +6 °С.

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3  
\_\_\_\_\_ Т.А.Скобанева  
Приказ № 72 от 01.03.2024 г.

## **Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок**

*(На основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 2.2.)*

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3  
Т.А.Скобанева  
Приказ № 72 от 01.03.2024г.

### Паспорт складского помещения № 1

1. Тип специализированного складского помещения – продуктовый склад
2. Год постройки 1972
3. Внутренние габаритные размеры:
  - длина 4 м
  - ширина 2 м
  - высота 2,8 м
4. Общая площадь 8 кв.м
5. Полезная площадь 8 кв.м
6. Материал постройки:
  - стены кирпич
  - полы керамическая плитка
  - крыша шифер
7. Отопление паровое
8. Вентиляция приточно-вытяжная
9. Освещение лампа накаливания
10. Допустимая нагрузка на 1 кв.м пола 100 кг

### Паспорт складского помещения № 2

1. Тип специализированного складского помещения – продуктовый склад
2. Год постройки 1972
3. Внутренние габаритные размеры:
  - длина 4 м
  - ширина 1,9 м
  - высота 2,8 м
4. Общая площадь 7,6 кв.м
5. Полезная площадь 7,6 кв.м
6. Материал постройки:
  - стены кирпич
  - полы керамическая плитка
  - крыша шифер

- |  |                   |
|--|-------------------|
| 7. Отопление                           | паровое           |
| 8. Вентиляция                          | приточно-вытяжная |
| 9. Освещение                           | лампа накаливания |
| 10. Допустимая нагрузка на 1 кв.м пола | 100 кг            |

### Паспорт складского помещения № 3

1. Тип специализированного складского помещения – овощехранилище (подвальное помещение)

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 2. Год постройки                       | 1972                |
| 3. Внутренние габаритные размеры:      |                     |
| длина                                  | 6 м                 |
| ширина                                 | 4 м                 |
| высота                                 | 2 м                 |
| 4. Общая площадь                       | 24 кв.м             |
| 5. Полезная площадь                    | 24 кв.м             |
| 6. Материал постройки:                 |                     |
| стены                                  | силикатные блоки    |
| полы                                   | земля               |
| крыша                                  | бетонные перекрытия |
| 7. Отопление                           | -                   |
| 8. Вентиляция                          | приточно-вытяжная   |
| 9. Освещение                           | лампа накаливания   |
| 10. Допустимая нагрузка на 1 кв.м пола | 100 кг              |

### Паспорт складского помещения № 4

1. Тип специализированного складского помещения – склад

- |  |                   |
|--|-------------------|
| 2. Год постройки                       | 1979              |
| 3. Внутренние габаритные размеры:      |                   |
| длина                                  | 16,6 м            |
| ширина                                 | 6,4 м             |
| высота                                 | 2,8 м             |
| 4. Общая площадь                       | 106,2 кв.м        |
| 5. Полезная площадь                    | 83,5 кв.м         |
| 6. Материал постройки:                 |                   |
| стены                                  | кирпичные         |
| полы                                   | бетонные          |
| крыша                                  | шиферная          |
| 7. Отопление                           | -                 |
| 8. Вентиляция                          | приточно-вытяжная |
| 9. Освещение                           | лампа накаливания |
| 10. Допустимая нагрузка на 1 кв.м пола | 100 кг            |

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3  
Т.А.Скобанева  
Приказ № 72 от 01.03.2024г..

### **Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля МБДОУ д/с КВ № 3**

1. Локация располагается в нижней части снимка строкой на расстоянии 3 мм от левого края и нижнего края, шрифт Times New Roman, размер 10 pt, цвет R: 200 G: 150 B: 60 (оранжевый).

2. Формат фотографии - .JPG.

3. Размер файла фотографии должен быть не менее 100 Кбайт - в большинстве случаев это говорит о его низком качестве. Разрешение не менее 300 dpi.

4. Предпочтительна горизонтальная ориентация для снимка.

5. Изображение должно быть в фокусе.

6. Освещение. Не снимать против света в помещении. Наличие света позади вашего объекта мешает видеть сам объект. Не должно быть избытка освещенности в кадре (когда пропадают или становятся невидимыми слишком ярко освещенные детали). Не должно быть недостатка освещенности, когда цвета преобразуются и теряются детали. Фото не должны быть сделаны в контровом свете (когда солнце находится напротив объектива камеры).

7. Снимки должны быть информативными (т.е показывать объект контроля).

Договор МБДОУ д/с комбинированного вида № 3 с аккредитованной микробиологической лабораторией находятся в папке «Производственный контроль в МБДОУ д/с комбинированного вида № 3».

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3  
Т.А.Скобанева  
Приказ № 72 от 01.03.2024г.

## **Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря на пищеблоке МБДОУ д/с КВ № 3**

### **СанПиН 2.3./2.4.3590-20**

**п. 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.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

**п. 3.10.** Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Приложение № 20  
к Разделу № 6.6.

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3  
\_\_\_\_\_ Т.А.Скобанева  
Приказ № 72 от 01.03.2024г.

## **Инструкция по обработке столовой посуды в МБДОУ д/с КВ № 3**

### **СанПиН 2.3./2.4.3590-20**

**П. 3.10.** Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

Мытье посуды осуществляется ручным способом с помощью разрешенных моющих средств с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3  
Т.А.Скобанева  
Приказ № 72 от 01.03.2024г.

## **Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений МБДОУ д/с КВ № 3**

### **1. Дезинфекция.**

**Безопасность.** Средства дезинфекции должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации и инструкцию по применению.

**Периодичность применения.** Проводится ежедневно в конце рабочего дня (рабочие поверхности, оборудование, полы, инвентарь) и санитарных узлах.

При генеральной уборке (1 раз в неделю) производится мытье всех поверхностей в помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**Рабочие растворы** средств дезинфекции используют в соответствии с инструкциями по их применению по бактерицидному режиму.

Хранят средства дезинфекции в таре (упаковке) поставщика с этикеткой (тарная этикетка не удаляется в течение всего периода хранения).

Емкости для приготовления рабочих растворов должны быть изготовлены из коррозионностойких материалов, укомплектованы плотно закрывающимися крышками, иметь четкие надписи с указанием наименования дезсредства, его концентрации, даты приготовления и (или) конечного срока реализации. При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

**Выбор средств дезинфекции.** Должен быть произведен расчет потребности в средствах дезинфекции и назначен работник, ответственный за обеспечение учета получения и расхода средств дезинфекции. Все эти сведения отмечают в книге учета.

Следует избегать применения хлор-содержащих средств дезинфекции на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Важно знать спектр антимикробного действия средства дезинфекции, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (*протираание, погружение, орошение*), токсичность (*можно использовать средства только 4-го класса*), характер влияния на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы).

**Контроль.** Чтобы узнать концентрацию приготовленного раствора рекомендуется использовать дезиконты (индикаторы) на каждое применяемое средство.

## 2. Уборка производственных помещений

### **Способ обработки:**

провести влажную уборку помещений:

удалить паутину;

протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором, производственные столы, подоконники, отопительные приборы;

почистить раковины чистящим средством;

вымыть пол, соблюдая последовательность – от стенки к центру, а затем к выходу при открытых окнах и фрамугах.

### **Моющее средство.**

Безопасность применения разрешенных моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации.

Количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству.

Для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан.

Уборочный инвентарь (ведра для мытья пола и швабры с маркировкой соответственно помещению уборки, салфетки бытовые, емкости для уборки выше пола с маркировкой соответственно помещению).

### **Частота мытья:**

после окончания производственного процесса в данном цеху с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции.

**ответственность за приготовление моющих растворов несет кухонный работник.**

### **3. Генеральная уборка**

#### **Подготовительные действия.**

Взять уборочный инвентарь (*ведро для мытья пола, емкость для поверхностей выше пола, 2 швабры*), салфетка для мытья поверхностей выше пола, салфетка для мытья пола, чистые салфетки для протирания поверхностей, моющие и чистящие средства, рабочий раствор дезинфектанта, приготовленный по бактерицидному режиму.

Спецодежда – халат, шапочка, перчатки, маска (респиратор).

#### **Генеральная уборка.**

Вымыть руки с мылом. Надеть саночдежду.

Отодвинуть установленные в помещении столы (мебель) и оборудование (при возможности) для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плитусам. Оборудование предварительно отключить от электросети.

Освободить стеллажи от пищевых продуктов, посуды.

Нанести на чистую салфетку чистящее средство и удалить ржавчину и известковый налет с крана и раковины умывальника, моечных ванн, смыть остатки чистящего средства водой.

Взять швабру, салфетку и емкость с моющим раствором, промаркированные «для поверхностей». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры, обработать потолок в последовательности «от окна к двери» и стены «сверху вниз». Смыть нанесенный моющий раствор с потолка и стен чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой потолок и стены.

Обработать моющим раствором окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы. Смыть с обработанных поверхностей нанесенный моющий раствор. Вытереть чистой сухой салфеткой окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы.

Взять швабру, салфетку для мытья пола и ведро с моющим раствором, промаркированные «для пола». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры. Обработать плитусы и пол в последовательности «от окна к двери». Смыть нанесенный моющий раствор с плитусов и пола чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой плитусы и пол.

Взять салфетки, смоченные в дезинфицирующем растворе (можно использовать распылитель) и обработать вымытые поверхности в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены(сверху вниз) – оборудование и столы производственные – пол(от окна к двери)» на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта.

Сменить санodeжду на чистую.

По истечении времени экспозиции смыть все поверхности чистой водой в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери)».

Вытереть поверхности чистой сухой салфеткой и салфеткой для пола в последовательности: потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери).

Расставить мебель и оборудование по места.

Проветрить помещение в течение 30 минут.

#### **Заключительные действия.**

Ведра, швабры продезинфицировать по бактерицидному режиму методом (протираания или орошения), по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Салфетки для поверхностей и салфетки для пола замочить в рабочем растворе дезинфектанта, по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.

**Примечание:** При использовании моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей.

После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин.

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления.

Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все

дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.

Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

К проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.

**Ответственный** за проведение генеральной уборки – повар.

**Контроль** за качеством проведения генеральной уборки осуществляет медицинский работник (или другое ответственное лицо).

**График проведения** генеральной уборки составляет медицинский работник (или другое ответственное лицо).

Приложение № 24  
к Разделу № 6.7.

Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах находятся в папке «Производственный контроль в МБДОУ д/с комбинированного вида № 3»

**Ведомость учета выдачи спецодежды и предохранительных приспособлений**

№ п/п	Должность	Наименование СИЗ	Норма выдачи
1.	Повар	Халат белый	2
2.		Передник	2
3.		Косынка (колпак)	2
4.		Перчатки одноразовые	ежедневно
5.	Подсобный рабочий	Халат	2
6.		Передник	2
7.		Косынка	2
8.	Заведующий хозяйством	Халат	2
9.		Косынка	2

Приложение № 34  
к Разделу № 7

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП находятся в папке «Производственный контроль в МБДОУ д/с комбинированного вида № 3».

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

Аварийная ситуация	Меры устранения
Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции	Повторно исследовать удвоенное количество образцов. Провести дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук сотрудников. Оценить санитарное состояние всех рабочих помещений
Получение сообщений о подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд	Организовывать проведение эпидемиологического расследования и комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о чрезвычайных ситуациях санитарно-эпидемиологического характера. В рамках эпидемиологического расследования обеспечить взаимодействие с заинтересованными органами государственной власти. Взять на контроль санитарное состояние организации. Провести внеплановые противоэпидемиологические мероприятия
Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования	Принять экстренные меры по восстановлению работоспособности технологического и холодильного оборудования. Не допускать к реализации пищу с незавершенной тепловой обработкой в соответствии с технологическими требованиями
Отсутствие водоснабжения на пищеблоке	При отсутствии централизованного водоснабжения следует обеспечить механизированную подачу воды на пищеблок.

	Иметь запас воды со сроком хранения не более 3 суток.
Выход из строя холодильного оборудования	Вызвать мастера. Не вынимать продукты сразу. Корпус холодильника (если не открывать двери постоянно) достаточно долго сохраняет температуру, а лед в морозилке начнет таять только через 8–10 часов
Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения	Прекратить слив воды в канализацию. Вызвать мастера. Организовать незамедлительную откачку сточных вод из складских и производственных помещений. Провести органолептическую оценку продуктов питания, оказавшихся в подтопленных помещениях, с целью определения их сохранности и дальнейшей реализации либо утилизации.

Заведующий МБДОУ д/с КВ № 3

Т.А.Скобанева

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3  
Т.А.Скобанева  
Приказ № 72 от 01.03.2024г.

### **Инструкция по проведению экстренной демеркуризации**

- В первую очередь необходимо вывести всех людей из загрязнённого помещения;
- закрыть двери, ведущие в это помещение;
- затем открыть окна как минимум на полчаса, чтобы выветрились пары;
- если на улице холодное время года, то можно попытаться понизить температуру воздуха до пятнадцати градусов или даже ниже;
- одеться в синтетическую одежду, так как она меньше подвержена пропитыванию ртутными парами;
- защитить лицо респиратором или ватно-марлевой повязкой (конечно, идеальным вариантом был бы противогаз, но много ли кто сможет похвастаться, что у него он есть в наличии?), а руки — резиновыми перчатками;
- приготовить литровую стеклянную банку с плотно подогнанной крышкой, а также резиновую грушу, шприц с толстой иглой и пластырь либо скотч для сбора ртутных шариков;
- упаковать в большие пластиковые пакеты одежду, на которую могла попасть ртуть, и вынести их на балкон или в гараж для проветривания;
- взять настольную лампу с удлинительным кабелем или яркий ручной фонарь, чтобы проверить всё ли вещество собрано. Под воздействием света шарики начнут блестеть.

Приложение № 38  
к Разделу № 8

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3  
Т.А.Скобанева  
Приказ № 72 от 01.03.2024г.

**Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов  
в продукцию**

1. Совместное хранение с сырьем и готовой продукцией различных непищевых материалов воспрещается.
2. Все стеклянные предметы (термометры, ареометры, психрометры и др.) должны быть на учете и сдаваться по сменам ответственному лицу.
3. Болты, гайки, шайбы и другие мелкие детали на оборудовании должны быть плотно укреплены.
4. Ремонтные работы в цехах и складах допускаются только в нерабочее время и лишь в исключительных случаях во время работы с соответствующей изоляцией рабочего места.
5. Вход в цеха и склады сырья и готовой продукции посторонним лицам и рабочим без санодержки воспрещается.
6. Запрещается вносить в цеха и склады сырья и готовой продукции личные вещи.
7. Рабочие с заболеванием рук и с забинтованными руками к работе с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией не допускаются.
8. Инструмент должен быть исправным. Неисправный инструмент и инвентарь должен немедленно заменяться.
9. Открывающиеся окна и различные проемы должны быть закрыты сетками.
10. Работники пищеблока должны соблюдать правила личной гигиены.

Приложение № 39  
к Разделу № 9

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ д/с КВ № 3  
Т.А.Скобанева  
Приказ № 72 от 01.03.2024г.

**Комплексная программа по ремонту и оснащению пищеблока**

Наименование помещения	Необходимое дополнительное оборудование	Срок выполнения
Холодный цех	Разделочные доски, ножи, ведра, ковши	2024 год
Горячий цех	Кастрюли, сковороды	2024 год
Моечная кухонной посуды	Моечные ванны	2025 год