

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Детский сад № 31 «Солнышко» комбинированного вида
г. Новотроицка Оренбургской области»

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий МДОАУ «Детский сад № 31»

А.Н. Рудомётова

11 января 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением
принципов ХАССП при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении
«Детский сад № 31 «Солнышко» комбинированного вида г. Новотроицка Оренбургской
области»

г. Новотроицк
2021 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

| | |
|---|--|
| Полное и сокращенное наименование: | Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 31» (МДОАУ «Детский сад № 31») |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">• образование дошкольное;• образование дополнительное детей и взрослых;• предоставление услуг по дневному уходу за детьми. 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none">• по оказанию скорой медицинской помощи;• диспансеризация детей;• иммунопрофилактика. |
| Юридический адрес: | 462356, г. Новотроицк, ул. Черемных, д. 2а |
| Фактический адрес: | 462356, г. Новотроицк, ул. Черемных, д. 2а |

Характеристика здания

| | |
|--------------|--|
| Тип строения | отдельно стоящее 2-х этажное здание с техническим этажом |
| Площадь | 1 257,2 кв. м. |

Характеристика инженерных систем

| | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная, от городской сети |
| Система водоснабжения | горячая и холодная, централизованная |
| Система канализации | централизованная |

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

3. Программа устанавливает требования:

- к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления);
- организации производственного контроля в МДОАУ «Детский сад № 31» (далее - Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

- Принцип 1. Проведение анализа рисков;
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ);
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ;
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ;
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП;
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

4. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| № п/п | Должность | Функции | Распорядительный акт о возложении функций |
|----------|------------|--|---|
| 1 | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к воспитанию и обучению воспитанников, к организации питания в дошкольной образовательной организации; • организация плановых медицинских осмотров работников; • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • организация лабораторно-инструментальных исследований; | Приказ от 30.12.2020 № 210 |

| | | | |
|---|--------------------------|---|----------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. | |
| 2 | Старший воспитатель | <ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; | Приказ от 30.12.2020 № 210 |
| 3 | Медработник | <ul style="list-style-type: none"> • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • отслеживание витаминизации блюд; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников. | Приказ от 30.12.2020 № 210 |
| 4 | Заведующий хозяйством | <ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений. | Приказ от 30.12.2020 № 210 |
| 5 | Ответственный по питанию | <ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • ведение учетной документации; • взаимодействие с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формирование и своевременное направление заявки на поставку продуктов питания. | Приказ от 30.12.2020 № 210 |
| 6 | Кладовщик | <ul style="list-style-type: none"> • проверка наличия всех необходимых документов от поставщика продуктов питания; • ведение учетной документации; • взаимодействие с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формирование и своевременное | Приказ от 30.12.2020 № 210 |

| | | |
|--|---|--|
| | направление заявки на поставку продуктов питания. | |
|--|---|--|

5. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

| № | Объект контроля | Показатели | Периодичность | Место контроля (количество замеров) | Основание | Форма учета результатов |
|---|----------------------------|---|---|--|--|-------------------------|
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха | по плану Роспотребнадзора | Помещения и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10 | Протокол |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | по плану Роспотребнадзора и при наличии жалоб | Рабочие места (по 1 точке) | СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.28 12-10.4.3 | Протокол |
| 3 | Песок на игровых площадках | Паразитологические исследования, микробиологических и санитарно-химический контроль | 1 раз в год | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |

| | | | | | | |
|---|---|---|--------------|--|------------------------|----------|
| 4 | Контроль санитарного фона | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (микробиологические, паразитологические исследования) | 1 раз в год | игровые уголки: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников; в буфетных комнатах: с ручек дверей, кранов, посуды; пищеблок: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; с посуды, столов | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| 5 | Качество питьевой воды | Микробиологические исследования | 2 раза в год | Питьевая вода из пищеблока | СанПиН 2.1.4.1074-01 | Протокол |
| 6 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 1 раз в год | Готовые блюда | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Протокол |
| | | Термическая обработка | 4 раза в год | Вторые блюда | | |
| | | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания | | |
| | | Контроль проводимой витаминизации блюд | 4 раза в год | Третьи блюда | | |

6. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

| | Профессия | Количество человек | Кратность | |
|--|-----------|--------------------|---------------|---------------|
| | | | Периодический | Гигиеническое |
| | | | | |

| № п/п | | | медицинский осмотр | обучение |
|-------|------------------------|----|--------------------|----------------|
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Старший воспитатель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Воспитатели | 12 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Учитель-логопед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Младший воспитатель | 9 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 7 | Работники пищеблока | 3 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Кладовщик | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Обслуживающий персонал | 5 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

7. Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию

7.1. Работа:

| № п/п | Показатель | Профессия | Документ |
|-------|--|--------------------------|---|
| 1 | Световая среда, напряженность трудового процесса | заведующий | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| 2 | Световая среда | Заведующий хозяйством | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Световая среда, напряженность трудового процесса | Старший воспитатель | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Световая среда, напряженность трудового процесса | Учитель-логопед | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Световая среда, напряженность трудового процесса, тяжесть трудового процесса | Музыкальный руководитель | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Тяжесть трудового процесса | Сторож | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Тяжесть трудового процесса | Дворник | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Тяжесть трудового процесса, световая среда | Кладовщик | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | Тяжесть трудового процесса, световая среда, шум | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Тяжесть трудового процесса, световая среда | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Тяжесть трудового процесса, световая среда, микроклимат, шум | Шеф-повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Тяжесть трудового процесса, световая среда, микроклимат, шум | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Тяжесть трудового процесса, световая среда, шум | Кухонный рабочий | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Тяжесть трудового процесса | Электромонтер | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Тяжесть трудового процесса, световая среда, напряженность | Воспитатель | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Тяжесть трудового процесса, световая среда | Младший воспитатель | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |
| | Тяжесть трудового процесса, световая среда | Кастелянша | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.12.2017 |

7.2. Деятельность:

| № п/п | Деятельность | Документ |
|-------|-----------------|---------------------------------|
| 1 | Образовательная | от 28.10.2015 № 2081-2 |
| 2 | Медицинская | от 24.06.2016 № ЛО-56-01-001768 |

8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

| Объект контроля | Основание | Срок | Ответственный |
|--|--|-------------------------------|--|
| Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории | | | |
| Уборка территории | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно: утром и вечером | Заведующий хозяйством |
| Освещенность территории | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно | Заведующий хозяйством |
| Температура воздуха и кратность проветривания | СП 2.4.3648-20 график проветриваний | Постоянно | Заведующий хозяйством Старший воспитатель |

| | | | |
|---|--|---------------|--|
| Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах | План-график технического обслуживания | Ежеквартально | Заведующий хозяйством |
| Состояние осветительных приборов | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно | Заведующий хозяйством |
| Кратность и качество уборки помещений | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Еженедельно | Заведующий Заведующий хозяйством Старший воспитатель Медицинский работник |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

| | | | |
|---|---|---|--|
| Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Постоянно | Кладовщик |
| Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов | МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | При подготовке к хранению нового урожая, при хранении | Кладовщик |
| Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Постоянно | Кладовщик, ответственный по питанию, повар |
| Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл производства | Члены группы ХАССП |
| Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии | Повар |
| Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственный по питанию Повар |

Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности

| | | | |
|--|----------------|----------------------------|------------------------------------|
| Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.3648-20 | 2 раз в год, сентябрь, май | Старший воспитатель Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Старший воспитатель Медработник |
| Соблюдение использования | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Старший воспитатель |

| | | | |
|---|--|--|---|
| технических средств обучения | | | |
| Продолжительность прогулок | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Старший воспитатель |
| Режим дня и занятий | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю и при составлении расписания занятий | Старший воспитатель |
| Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников | | | |
| Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Медработник |
| Контроль за утренним приемом детей | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели, медработник |
| Вакцинация | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14 | 1 раз в месяц | Медработник |
| Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине | Программа мероприятий | По необходимости | Медработник |
| Плановые осмотры | СП 2.4.3648-20 | По графику | Медработник |
| Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников | | | |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медработник |
| Контроль охраны окружающей среды | | | |
| Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ | 3 раза в неделю | Заведующий хозяйством Специализированная организация |
| Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | | По необходимости | Специализированная организация, у которой есть лицензия |
| Дезинфекция | СП 3.5.1378-03 | По необходимости | Заведующий хозяйством |
| Дезинсекция | СанПиН 3.5.2.3472-17 | По договору | Заведующий хозяйством |

| | | | |
|-------------|------------------|-------------|---|
| | | | Специализированная организация |
| Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | По договору | Заведующий хозяйством Специализированная организация |

9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

| Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
|--|---------------------------------|--|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Кладовщик |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Кладовщик |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Медработник |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| График смены кипяченой воды | Ежедневно | Младший воспитатель |
| Отчеты группы ХАССП | По графику | Председатель группы ХАССП |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | Ежедневно | Кладовщик |
| Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал учета дезинфекции и дератизации | Ежедневно | Заведующий хозяйством Специализированная организация, у которой есть лицензия |
| Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой | Ежедневно | Члены группы ХАССП |

| | | |
|--|------------|---------------------|
| Журнал мониторинга по принципам ХАССП | Внепланово | Заведующий |
| Журнал уборки и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения короновирусной инфекции (COVID – 19) в группе | Ежедневно | Младший воспитатель |
| Журнал работы и контроля бактерицидной лампы | Ежедневно | Воспитатель |
| Журнал дезинфекции посуды в группе | Ежедневно | Младший воспитатель |
| Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения короновирусной инфекции (COVID – 19) в группе | Ежедневно | Младший воспитатель |

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

| №п/п | Ситуация | Действия |
|------|---|--|
| 1. | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов | <ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; |
| 2. | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети |
| 3. | Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | <ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб |
| 5. | Неисправная работа холодильного оборудования | <ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение |

| | | |
|----|-------|--|
| | | закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6. | Пожар | <ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности |

11. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

| № | п/п Мероприятие | Срок | Ответственный |
|---|---|---|---------------|
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | При создании детского сада и по необходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | По необходимости | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | По необходимости | Заведующий |
| 4 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Заведующий |
| 5 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Заведующий |

| | | | |
|---|---|----------------------------|--------------------|
| 6 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заведующий |
| 7 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Члены группы ХАССП |
| 8 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заведующий |
| 9 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |

Приложения:

1. Ведомость контроля за рационом питания
2. Гигиенический журнал (сотрудники)
3. Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

5. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
6. Журнал дезинфекции посуды в группе
7. Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции
8. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
9. Журнал мониторинга по принципам ХАССП
10. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
11. Журнал работы и контроля бактерицидной лампы
12. Журнал регистрации аварийных ситуаций
13. Журнал уборки и дезинфекции помещений и поверхностей в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)
14. Журнал учета дезинфекции и дератизации
15. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
16. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях
17. Органолептическая оценка пищи

Приложение 1

Ведомость контроля за рационом питания

Режим питания:

Возрастная категория:

| № п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы в % (+/-) |
|----------|--|--|---|---|---|---|---|---|---|-------------------------------------|--|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Приложение 2

Гигиенический журнал (сотрудники)

| № п/ п | Дат а | Ф.И.О. работник а | должнос ть | Подпись сотрудника об | Подпись сотрудника об | Результат осмотра медицинским работником | Подпись медицинског о работника |
|--------------|----------|-------------------------|---------------|-----------------------------|-----------------------------|--|---------------------------------------|
|--------------|----------|-------------------------|---------------|-----------------------------|-----------------------------|--|---------------------------------------|

| | | (последнее при наличии) | | отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | (ответственным лицом) (допущен/отстранён) | (ответственного лица) |
|--|--|-------------------------|--|---|---|--|-----------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Приложение 3

**Журнал визуального производственного
контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания
помещений, оборудования, оснащения**

| Дата профилактического осмотра | Перечень осмотренного оборудования | Сведения о санитарно-техническом состоянии и санитарном содержании, характер выявленных нарушений | Результаты профилактического осмотра | Отметка об устранении выявленных дефектов | Подписи ответственных лиц |
|--------------------------------|------------------------------------|---|--------------------------------------|---|---------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Приложение 4

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 | Примечания |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---|--|-------------------------------------|--|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | | | | | | | |

Приложение 5

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

| Дата и час поступлен ия пищевой продукции | Наимен о-вание | Фасовка | Дата выработки | Изготовит ель | Поставщ ик | Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | Номер документа, подтверждающег о безопасность принятого пищевое продукта (декларация о соответствии, св- во о гос. Регистрации, документы по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы) | Результаты органолептиче ской оценки, поступившего продовольстве нного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактичес кой реализац ии | Подпись ответствен ного лица | Примеча ние |
|---|-------------------|---------|-------------------|------------------|---------------|--|---|---|--|--|------------------------------------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

| Дата | Наименование | Подпись ответственного |
|------|--|---------------------------|
| | Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок | |
| | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой | |
| | Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | |
| | Журнал бракеража готовой пищевой продукции | |
| | Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд | |
| | Гигиенический журнал (сотрудники) | |
| | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | |
| | Журнал дезинфекции посуды в группе | |
| | Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. | |
| | Журнал учета дезинфекции и дератизации | |
| | Журнал работы и контроля бактерицидной лампы | |
| | Личные медицинские книжки каждого работника | |
| | Журнал регистрации аварийных ситуаций | |
| | Журнал уборки и дезинфекции помещений и поверхностей в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) | |

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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

**Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу
санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников
МДОАУ «Детский сад №31»**

| Дата, время | Наименование и краткая характеристика аварийной ситуации | Мероприятия, проведенные для предотвращения и ликвидации последствий аварийной ситуации | Подписи ответственных лиц |
|-------------|--|---|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | |

Журнал учета дезинфекции и дератизации

| Дата предоставления документа специализированной организации | Наименование документа (например, акт выполненных работ) и/или проведённые мероприятия | Личная подпись ответственного лица |
|--|--|--|
| | | |

Методика органолептической оценки пищи

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

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

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

Оценка первых блюд

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на 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 сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки]. Целесообразно сравнить набор корневого и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых 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 проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и 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. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясopодуlков определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие 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 чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, лук, 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 быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

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.

Продито и
полумеровано
54 листов

АНРМ/Метод

