

Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г.
Федеральный закон «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	№ 15-ФЗ от 23.02.2013
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	№ 2-ФЗ от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000г
«Об утверждении порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минздравоохранения РФ № 29-н от 28.01.21г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 883 от 09.12.2011	ТР ТС 024/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 67 от 09.10.2013	ТР ТС 033/2013
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 68	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797	ТР ТС 007/2011

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»	СП 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ДОУ)	СанПиН 2.1.3.2630-10
«Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДОУ)	СанПиН 2.1.7.2790-10
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» является действующим нормативным правовым актом в части, не противоречащей требованиям технических регламентов и иных международных правовых актов Евразийского экономического союза (письмо Роспотребнадзора от 05.11.2015 N 01/13474-15-31)	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	СП 2.3.6.1079-01
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14

Приложение 2.

Политика МАДОУ детского сада № 327 в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

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

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям) контролирующим органам) подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

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

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.

2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.

3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.

4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.

5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.

6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

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

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 327

ПРИКАЗ

09.01.2023

№ 06-ОД

О создании рабочей группы в МАДОУ детском саду № 327 по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждению программы ХАССП.

В соответствии с ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП), приказываю:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МАДОУ по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор: А.С.Калоян – заведующий,

Технический секретарь: И.С.Жадько – заведующий хозяйством,

Члены рабочей группы: Ю.В.Муслакова – шеф-повар,

О.А.Михайлова - повар,

Т.В.Лешукова – зам.заведующего.

2. Рабочей группе ХАССП:

2.1. Пересмотреть нормативно-правовую базу, документацию системы ХАССП в МАДОУ.

2.2. Обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

2.4. Проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции.

3. **Координатору** утвердить функции рабочей группы ХАССП в учреждении и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

3.1 Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

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

3.2. Координатору организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

4. Вменить в обязанности **технического секретаря** рабочей группы ХАССП доведение до исполнителей решения группы.

5. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП.

6. Данный приказ довести до сведения сотрудников.

Заведующий МАДОУ детский сад № 327 _____ (А.С.Калоян)

СОГЛАСОВАНО:
Председатель
Профсоюзного комитета
Т.В.Лешукова _____
09.01.2023г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ детский сад № 327
А.С.Калоян _____
09.01.2023г.

**Должностная инструкция
Координатора рабочей группы по внедрению в МАДОУ № 327
принципов ХАССП**

1. Общие положения

1.1. Координатор рабочей группы по внедрению в учреждении принципов ХАССП назначается и освобождается от должности заведующим МАДОУ.

2. Координатор выполняет следующие функции:

- 2.1. Формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки.
- 2.2. Вносит изменения в состав рабочей группы, в случае необходимости координирует работу группы.
- 2.3. Обеспечивает выполнение согласованного плана.
- 2.4. Распределяет работу и обязанности.
- 2.5. Обеспечивает охват всей области разработки.
- 2.6. Предоставляет свободное выражение мнений каждому члену группы.
- 2.7. Делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями.
- 2.8. Доводит до исполнителей решение группы.
- 2.9. Представляет группу в руководстве организации.

С инструкцией ознакомлен, инструкцию получил:

« ___ » _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:
Председатель
Профсоюзного комитета
Т.В.Лешукова _____
09.01.2023г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ детский сад № 327
А.С.Калоян _____
09.01.2023.

**Должностная инструкция
Технического секретаря рабочей группы
по разработке и внедрению принципов ХАССП
в МАДОУ детский сад № 327**

1. Общие положения

- 1.1. Технический секретарь назначается и освобождается от должности заведующим МАДОУ
- 1.2. Технический секретарь должен иметь высшее или среднее профессиональное образование без предъявления требований к стажу педагогической деятельности.
- 1.3. Технический секретарь непосредственно подчиняется заведующему (координатору рабочей группы).

2. Обязанности технического секретаря.

Технический секретарь обязан:

- 2.1. Организовывать заседания рабочей группы.
- 2.2. Регистрировать членов рабочей группы на заседаниях.
- 2.3. Вести протоколы решений принятых рабочей группой.

С инструкцией ознакомлен, инструкцию получил:

« ____ » _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:
Председатель
Профсоюзного комитета
Т.В.Лешукова _____
09.01.2023г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ детский сад № 327
А.С.Калоян _____
09.01.2023г.

Должностная инструкция
Членов рабочей группы
по разработке и внедрению принципов ХАССП
в МАДОУ детский сад № 327

1. Общие положения.

- 1.1. Члены рабочей группы назначаются и освобождаются от должности заведующим МАДОУ.
1.2. Члены рабочей группы должны иметь высшее или среднее профессиональное образование без предъявления требований к стажу.

2. Обязанности членов рабочей группы.

Члены рабочей группы обязаны:

2.1. Как можно более полно описывать блюда (название, состав, физическая и химическая структура, содержание микроэлементов, виды обработки приготовления блюда и кулинарных изделий, сроки хранения и условия хранения, инструкции по порционированию).

2.2. Описывая блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в учреждении, рабочая группа должна ответить на вопросы:

А) Как будет использоваться продукт (готов ли к употреблению, требует нагревания перед употреблением и т.д.).

Б) Воспитанники какой возрастной категории будут употреблять данное блюдо.

В) Какой температурный режим имеет готовое блюдо при раздаче и сколько по времени оно может находиться на плите с момента готовности.

2.3. Необходимая рабочей группе информация не ограничивается готовым блюдом. Она включает в себя: описание ингредиентов; инвентарь для приготовления блюда; упаковочные материалы, содержащие информацию о происхождении, способах транспортировки, упаковке и т.д.; содержание микроорганизмов; условия хранения до использования).

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

«__» _____ / _____ /

«__» _____ / _____ /

«__» _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:
Председатель
Профсоюзного комитета
Т.В.Лешукова _____
09.01.2023г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МАДОУ детский сад № 327
А.С.Калоян _____
09.01.2023г.

**Должностная инструкция
Ответственного за прием сырья**

1. Общие положения.

1.1. На должность ответственного за прием сырья продуктового склада назначается лицо прошедшее индивидуальную подготовку сроком до одного месяца.

1.2. Назначается и освобождается от должности заведующим МАДОУ.

1.3. Непосредственно подчиняется заведующему МАДОУ.

1.4. В своей работе руководствуется официальными документами по выполняемому разделу работы, приказами и распоряжениями вышестоящих должностных лиц, настоящей инструкцией.

1.5. Является материально ответственным лицом.

2. Обязанности ответственного за прием сырья.

Ответственный за прием сырья обязан:

2.1. Производить прием продуктов, сверять их вес и качество с сопроводительными документами.

2.2. При приемке продуктов проверять состояние тары, упаковки, соблюдение правил перевозки.

2.3. Проверять соответствие наименования продукта, производителя – на ярлыке и сопроводительных документах. Проверять разборчивость, читаемость ярлыка и сопроводительных документов. Вести соответствующие документы.

2.4. Ежедневно проверять хранящиеся на складе продукты.

2.5. Отпускать продукты в установленное для этого время на пищеблок, вести соответствующую документацию.

2.6. Контролировать соблюдение в помещениях склада температурного режима и работу системы вентиляции, необходимой для правильного хранения продуктов. Вести соответствующие документы.

2.7. Обеспечивать санитарно-гигиеническое содержание помещений склада, инвентаря, оборудования.

2.8. Регулярно проходить медицинские осмотры, согласно соответствующим правилам.

3. Права ответственного за прием сырья.

Ответственный за прием сырья имеет право:

3.1. Не принимать на склад недоброкачественные продукты.

3.2. Не принимать на склад продукты, если их количество и вес не соответствуют сопроводительным документам.

3.3. Не принимать продукты без наличия соответствующих документов, не соответствия ярлыка и документов, с не разборчивыми, нечитаемыми документами.

3.4. Не выдавать со склада недоброкачественные продукты.

3.5. Не выдавать со склада продукты без соответствующих документов.

4. Ответственность ответственного за прием сырья.

4.1. Несет ответственность за нечеткое и несвоевременное выполнение обязанностей предусмотренных настоящей инструкцией и правилами внутреннего трудового распорядка МАДОУ.

4.2. Несет материальную ответственность в соответствии с действующим законодательством и заключаемым трудовым договором за сохранность имеющихся на складе продуктов.

С инструкцией ознакомлен, инструкцию получил:

« ___ » _____ / _____ /

**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 рубленным 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 6.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

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

**Инструкции по обращению с генно-модифицированными организмами (ГМО) и
применению пищевых добавок.**

Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим средствам, используемым при производстве пищевой продукции, устанавливаются соответствующим техническим регламентом Таможенного союза. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания **не допускается** использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.

При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов.

Пищевая продукция для детей первого года жизни по своей консистенции должна соответствовать возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста.

Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:

- печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов;
- хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.

Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

- этилового спирта более 0,2 процента;
- кофе натурального;
- ядер абрикосовой косточки;
- уксуса;
- подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста не должна содержать трансизомеров жирных кислот в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

При производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья, указанного в *Приложении 8* к ТР ТС 023/2011.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста допускается использование витаминов и минеральных солей, установленных в *Приложении 9* к ТР ТС 023/2011.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и для детей старше 4 месяцев – также ванилин.

Приложение 7.

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

1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, должны соблюдаться следующие требования:

1.1. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

1.2. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

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

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

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

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720

1.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

1.5. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Меню утверждается руководителем организации.

Рекомендуемый образец

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-6 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							

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

1.6. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Яйцо куриное	22		
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе	33

		консервированные	
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

1.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

1.8. Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

1.10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно **Приложению 7.1**.

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

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

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

Фрукты	95	100	100	100
--------	----	-----	-----	-----

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

Приложение 7.1

ПРИМЕР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ № 3/1

Салат из белокочанной капусты с растительным маслом

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, г на выход		
	брутто	нетто	50	40	30
Капуста белокочанная	108,9	55,0	45,8	36,7	27,5
Сахар	4,0	4,0	3,3	2,7	2,0
Масло растительное	4,0	4,0	3,3	2,7	2,0
Соль йодированная	0,5	0,5	0,4	0,3	0,3
Выход готового блюда		60,00	50,0	40,0	30,0

Технологический процесс

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. В подготовленную капусту добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид – салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

Цвет – белый или светло-кремовый.

Консистенция — хрустящая, не жесткая, сочная.

Запах — свойственный свежей белокочанной капусте с маслом растительным, без постороннего.

Вкус - характерный свежей белокочанной капусте с маслом растительным, сладковатый.

Пищевая ценность (на выход 60 г)

Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,0	4,0	6,5	27,79	0,35	0,02	0,02	24,26	65

Химический состав

наименование	масса		Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг
	брутто	нетто								
Капуста белокочанная	108,91	55,00	0,99	0,06	2,59	26,40	0,33	0,02	0,02	24,75
Сахар	4,00	4,00	0,00	0,00	3,99	0,12	0,01	0,00	0,00	0,00
Масло растительное	4,00	4,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль йодированная	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01	0,00	0,00	0,00
Выход готового блюда		60,00	0,97	3,97	6,45	27,79	0,35	0,02	0,02	24,26
		50	0,81	3,31	5,37	23,16	0,29	0,01	0,02	20,21
		40	0,65	2,65	4,30	18,53	0,23	0,01	0,01	16,17
		30	0,49	1,98	3,22	13,90	0,17	0,01	0,01	12,13

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов для питания детей в ДО: методические рекомендации и технические документы/ Д.В. Гращенков, Л. И. Николаева, - 2-е изд., перераб. и доп. -Екатеринбург, 2011.–Часть 1.

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций (СП 2.4.3648-20)

1. При организации питания должны соблюдаться следующие требования.

1.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

1.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

1.3. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

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

1.5. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

1.6. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

1.7. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

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

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

2.1. Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день.

2.2. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке.

2.3. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

2.4. Стулья, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством.

2.5. Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала.

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

2.7. Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке.

2.8. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.

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

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

2.11. Ежедневная уборка туалетов, умывальных, помещений для оказания медицинской помощи, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

2.12. Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

2.13. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.

2.14. Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

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

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

Приложение 7.3.

Организации профилактических и противоэпидемических мероприятий (СП 2.4.3648-20)

1. Медицинская деятельность в ДОО осуществляется медицинской организацией.

2. Лица с признаками инфекционных заболеваний в ДОО не допускаются. При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения в ДОО должны быть приняты меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами посредством размещения в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, до приезда законных представителей (родителей или опекунов), до перевода в медицинскую организацию или до приезда скорой помощи.

3. После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки).

4. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в ДОО проводятся:

- контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них;
- организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;
- работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением;
- осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в ДОО, а также в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья;
- организация профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределение детей в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой;
- документирование и контроль за организацией процесса физического воспитания и проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья; за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой; за пищеблоком и питанием детей;
- назначение мероприятий по закаливанию, которые организуются с согласия родителей (законных представителей) и проводятся с учетом состояния здоровья детей (молодежи);

- работу по формированию здорового образа жизни и реализация технологий сбережения здоровья;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены;
- контроль за информированием ДОО и медицинских работников обо всех случаях инфекционных заболеваний в своей семье и обращением за медицинской помощью в случае возникновения заболеваний.

5. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в ДОО организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии. Все выявленные инвазированные регистрируются в журнале для инфекционных заболеваний.

При регистрации случаев заболеваний контагиозными гельминтозами санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в течение 3 календарных дней после окончания лечения.

Приложение 7.4.

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

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

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

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

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

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

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

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

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

Программа производственного контроля поступающей продукции в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная документация, регламентирующая проведения контроля
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	Сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарносопроводительной документации	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции
			- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации		Технические регламенты на соответствующие виды продукции
			-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)		Технические регламенты на соответствующие виды продукции
2	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	Соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарносопроводительной документации - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия поступающих сырья и пищевой продукции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции

**Данные для обеспечения безопасности в процессе производства
(изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного
союза на отдельные виды пищевой продукции.**

Пищевые продукты, поступающие в организацию и используемые при приготовлении блюд должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Определены требования идентификации пищевых продуктов по следующим видам:

Требования к идентификации молока и молочной продукции (*Приложение 8.1*).

Требования к идентификации соков и соковой продукции (*Приложение 8.2*).

Требования к идентификации мяса и мясной продукции (*Приложение 8.3*).

Приложение 8.1.

Правила идентификация молока и молочной продукции
(определены Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 033/2013
«О безопасности молока и молочной продукции»)

1. На каждой единице упаковки молока или молочной продукции должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:

а) товарный знак (торговая марка) (при наличии);

б) масса нетто (масса брутто - на усмотрение изготовителя);

в) номер партии молока или молочной продукции;

г) предупредительные надписи или манипуляционные знаки (например: "беречь от солнечных лучей", "ограничение температуры", "беречь от влаги", "скоропортящийся груз") - наносятся избирательно в соответствии с режимами хранения и транспортирования молока или молочной продукции;

д) состав продукта - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару;

е) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать).

2. Наименования молока и молочной продукции должны соответствовать следующим:

«ацидофилин»

«масло из коровьего молока»

«молоко»

«пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное, ультравысокотемпературно-обработанное молоко»

"питьевое молоко"

«ряженка»

«сгущенное с сахаром цельное молоко»

«сгущенное с сахаром обезжиренное молоко»

«сладкосливочное масло»

«сливочное масло»

«сметана»

«сухое цельное молоко»

«сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые»

«сыр»

«творог»

«творожная масса»

Наименования молока и молочной продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя. Порядок слов в наименованиях молока и продуктов переработки молока, формируемых на основе понятий в маркировочном тексте не регламентируется, например: «цельное молоко», «молоко цельное», «масло сливочное», «сливочное масло».

Органолептические показатели идентификации молока

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Молоко питьевое	непрозрачная жидкость	жидкая однородная не тягучая	характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком - для стерилизованного молока
Ряженка	однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость		чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации	светло-кремовый равномерный
Ацидофилин	однородная тягучая жидкость		Чистый кисломолочный слегка острый вкус	молочно-белый равномерный
Творог, творожная масса, творожные продукты	мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них.		Чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей - в меру сладкий.	белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Сметана	однородная масса с глянцевой поверхностью		чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла	белый с кремовым оттенком, равномерный
Масло сливочное	плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся.		для сладкосливочного масла - выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов.	от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный.

Масло сливочное	плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся.		для сладкосливочного масла - выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов.	от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный.
Сыр, сырный продукт твердые	форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма	однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют.	сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра.	от светло-желтого до желтого, равномерный.
Сыр, сырный продукт полутвердые	форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или	однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие.	для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для	от белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой.
	другая произвольная форма	различных формы и расположения или отсутствуют.	конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью	
Молоко сухое	однородный порошок	мелкий сухой порошок	чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку	белый со светло-кремовым оттенком
Молоко, сливки концентрированные	однородная жидкость	однородная, в меру вязкая жидкость	сладковато-солонватый вкус, свойственный топленому молоку	светло-кремовый

Молоко, сливки, сгущенные с сахаром	вязкая однородная масса	однородная, вязкая по всей массе, без наличия осязаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока, сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, - карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с кофе и какао - коричневый
-------------------------------------	-------------------------	--	---	---

Приложение 8.2.

Правила идентификация соков и соковой продукции

(определены Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»)

1. Состав соковой продукции из фруктов и (или) овощей должен быть указан на потребительской упаковке в следующей последовательности: 1) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок (в случае их применения) - в отношении сока; 2) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок и последней указывается вода - в отношении фруктового и (или) овощного нектара, морса, фруктового и (или) овощного сокодержащего напитка.

2. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки

3. Информация о номере партии или дате изготовления соковой продукции из фруктов и (или) овощей, наименование и место нахождения изготовителя и (или) лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), могут быть заменены на транспортной упаковке такой продукции кодом идентификации. Данный код должен четко указываться в товаросопроводительной документации.

Приложение 8.3.

Правила идентификация мяса и мясной продукции

(определены Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 034/2013 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»)

1. Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках (также субпродуктов) должна соответствовать следующим требованиям:

а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов области ветеринарии;

б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;

В транспортной и (или) потребительской информации указывается в маркировке и (или) товаросопроводительной документации.

2. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса должна соответствовать следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержавший», «мясорастительный», «растительно-мясной»), виде мясной продукции («колбасное изделие», «продукт из мяса», «продукт из шпика»), способе технологической обработки («вареные»)

б) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика;

в) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например, «колбаса», «колбаски», «сосиски», «сардельки»).

Требования к физико-химическим показателям мясной продукции для детского питания

Пастеризованные мясные (мясосодержавные) колбаски для питания детей от полутора лет

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Белок	г, не менее	12	
2.	Жир	г	16-20	
3.	Поваренная соль	г, не более	1,5	
4.	Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

Мясные консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Белок	г, не менее	12	
2.	Жир	г, не более	18	
3.	Поваренная соль	г, не более	1,2	
4.	Крахмал	г, не более	3	
5.	Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	
6.	Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Белок	г, не менее	12	
2.	Жир	г, не более	22	
3.	Поваренная соль	г, не более	1,8	
4.	Крахмал	г, не более	5	
5.	Нитрит натрия	%, не более	0,003	
6.	Остаточная активность кислой фосфатазы	%, не более	0,006	для вареных колбасных изделий
7.	Общий фосфор	%, не более	0,25	
8.	Нитриты	мг/кг	30	

Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Белок	г, не менее	10	
2.	Жир	г, не более	20	
3.	Поваренная соль	г, не более	0,9	
4.	Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

Паштеты и кулинарные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Белок	г, не менее	8	
2.	Жир	г, не более	16	
3.	Поваренная соль	г, не более	1,2	
4.	Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

Приложение 9.

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

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

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

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

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

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

организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Приложение 10.

Требования к условиям хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий.

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

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

Приложение 10.1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СП 2.3/2.4.3590-20), который хранится в течение года.

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

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

Правила хранения пищевых продуктов и сырья

1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

5. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючками или крючками из нержавеющей стали.

6. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючках так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

7. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

8. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

9. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

10. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

							та (декларация о соответствии, свидетельств о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	продовольственного сырья и пищевых продуктов				
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

Приложение 10.2.
Рекомендуемый образец

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Приложение 10.3.
Рекомендуемый образец

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Приложение 11.

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

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
4. Обслуживание ДОУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

Требования к устройству и содержанию помещений.

1. Устройство, оборудование, содержание пищеблока образовательной организации должно соответствовать СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

3. Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм. Для временного хранения готовых блюд до их реализации в организации общественного питания должны быть предусмотрены помещения, оборудованные холодильниками и стеллажами. *(Схема пищеблока)*

4. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам. Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5. Для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. В цехах для приготовления холодных блюд, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации *(Приложение 12.1)*.

6. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

7. Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфекционных средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция *(Приложения 12.2, и 12.3)*.

8. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. *(Приложение 12.4.)* Не допускается проведение дезинсекционных или дератизационных работ непосредственно персоналом организации.

9. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях пищеблока.

10. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

11. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

12. В организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя

13. Не допускается проведение ремонтных работ при эксплуатации пищеблока организации.

**ЖУРНАЛ
регистрации и контроля работы бактерицидной установки на пищеблоке**

**СУММАРНОЕ КОЛИЧЕСТВО ОТРАБОТАННЫХ ЧАСОВ БАКТЕРИЦИДНОЙ ЛАМПОЙ ПО
МЕСЯЦАМ**

месяц, год	количество часов

дата	время		Длительность облучения	ответственный
	вкл	выкл		

Приложение 12.2.

График уборки пищеблока.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят влажную уборку, а также необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

понедельник	ЕЖЕДНЕВНО: Влажная уборка помещений и мытьё полов – 2 раза, вынос мусора.	Генеральная уборка в холодном цехе и помещении для хранения яиц с мытьем стен, дверей, окон (в зимнее время – стекло), батарей, плинтусов и полов.
вторник		Генеральная уборка в горячем цехе с мытьем стен, дверей, окон (в зимнее время – стекло), батарей, плинтусов и полов.
среда		Генеральная уборка в мясо-рыбном цехе и раздевалке с мытьем стен, дверей, окон (в зимнее время – стекло), батарей, плинтусов и полов.
четверг		Генеральная уборка в овощном цехе с мытьем стен, дверей, окон (в зимнее время – стекло), батарей, плинтусов и полов.
пятница		Генеральная уборка в цехе обработки овощей с мытьем стен, дверей, окон (в зимнее время – стекло), батарей, плинтусов и полов. Уборка в кладовых для хранения дезинфицирующих средств, санузле, чистка инвентаря, обновление маркировки.

РЕЖИМ ПРОВЕТРИВАНИЯ

Сквозное проветривание через каждые 1,5 часа по 10 минут

ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ

1	08.00
2	11.00
3	14.00
4	17.00

Приложение 12.3.

**ЖУРНАЛ
проведения обследования МАДОУ на заселенность грызунами**

Дата	Место осмотра	Наличие следов присутствия грызунов	Роспись ответственного

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока образовательной организации должно соответствовать СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений обеспечен. (*Приложение 13.1.*) Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

2. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню, и обеспечить соблюдение требований настоящей программы.

3. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

4. Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают.

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека; - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению (*Приложение 13.2.*)

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

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

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

10. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку. Дезинфекция посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

11. Для порционирования блюд используют инвентарь с меткой объема в литрах и миллилитрах.

Приложение 13.1.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Наименование помещения	Оборудование
Кладовые	Стеллажи, подтоварники, весы, среднетемпературные холодильные шкафы в количестве 6 штук, обеспечивающие возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов.
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (2 штуки), контрольные весы, универсальный механический привод и овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Горячий цех	Два производственных стола, электрическая плита, пароконвектор, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокипяtilьник, контрольные весы, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

Приложение 13.2.

Маркировка оборудования, разделочного инвентаря.

1. холодильное оборудование:

«мясо, птица», «рыба», «фрукты», «овощи».

2. производственные столы:

«горячий цех», «холодный цех», «мясо», «рыба», «кура», «овощной цех», «раздача»

3. разделочный инвентарь: ножи и доски:

«Куры вар.», «Мясо вар.», «Овощи вар.», «Масло», «Сыр», «Хлеб», «Овощи сыр.», «Яйцо»

Требования к санитарному состоянию помещений и мытью посуды.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока образовательной организации должно соответствовать СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»..

1. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

2. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

17. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

Приложение 15.

Требования к приготовлению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

1. Обработка сырых и вареных продуктов осуществляется согласно требований СанПин (***Приложение 15.1***) Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

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

3. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (***Приложение 7.1.***), а также соблюдать санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд (***Приложение 15.2.***)

4. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов.

Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий осуществляется персоналом организации, имеющим гигиеническую подготовку. Не рекомендуется привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов.

5. В случаях разработки новых рецептов, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры выдается санитарноэпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

6. Требования к подаче готовых блюд должны соответствовать утвержденным правилам СанПин (***Приложение 15.3.***)

7. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (***Приложение 15.4.***)

8. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) в соответствии с СанПин (***Приложение 15.5.***)

9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:**

- использование пищевых продуктов, согласно утвержденного перечня (***Приложение 5.***)

- изготовление на пищеблоке организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницыглазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

10. Требования к организации питьевого режима должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил.

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

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

Приложение 15.1.

Правила обработки сырых и вареных продуктов

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

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

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

2. Не допускается предварительное замачивание овощей.

3. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

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

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

Приложение 15.2.

Требования к технологическому процессу приготовления блюд

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

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

3. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.

4. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4-2 С.

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

6. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

7. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирающая машина.

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

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

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

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

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

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

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

15. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

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

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

Приложение 15.3.

Правила подачи готовых блюд

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

С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Повторный разогрев блюд **не допускается.**

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

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

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Приложение 15.5.

Правила отбора суточных проб.

1. Суточная проба отбирается в объеме:
 - порционные блюда - в полном объеме;
 - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.;
 - порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
2. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.
3. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С.
4. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
5. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Приложение 16.

Правила личной гигиены работников пищеблока.

Работники пищеблока организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).
- для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Приложение 18.

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ
детский сад № 327
_____ А.С.Калоян

График получения пищи в осенне-зимний период

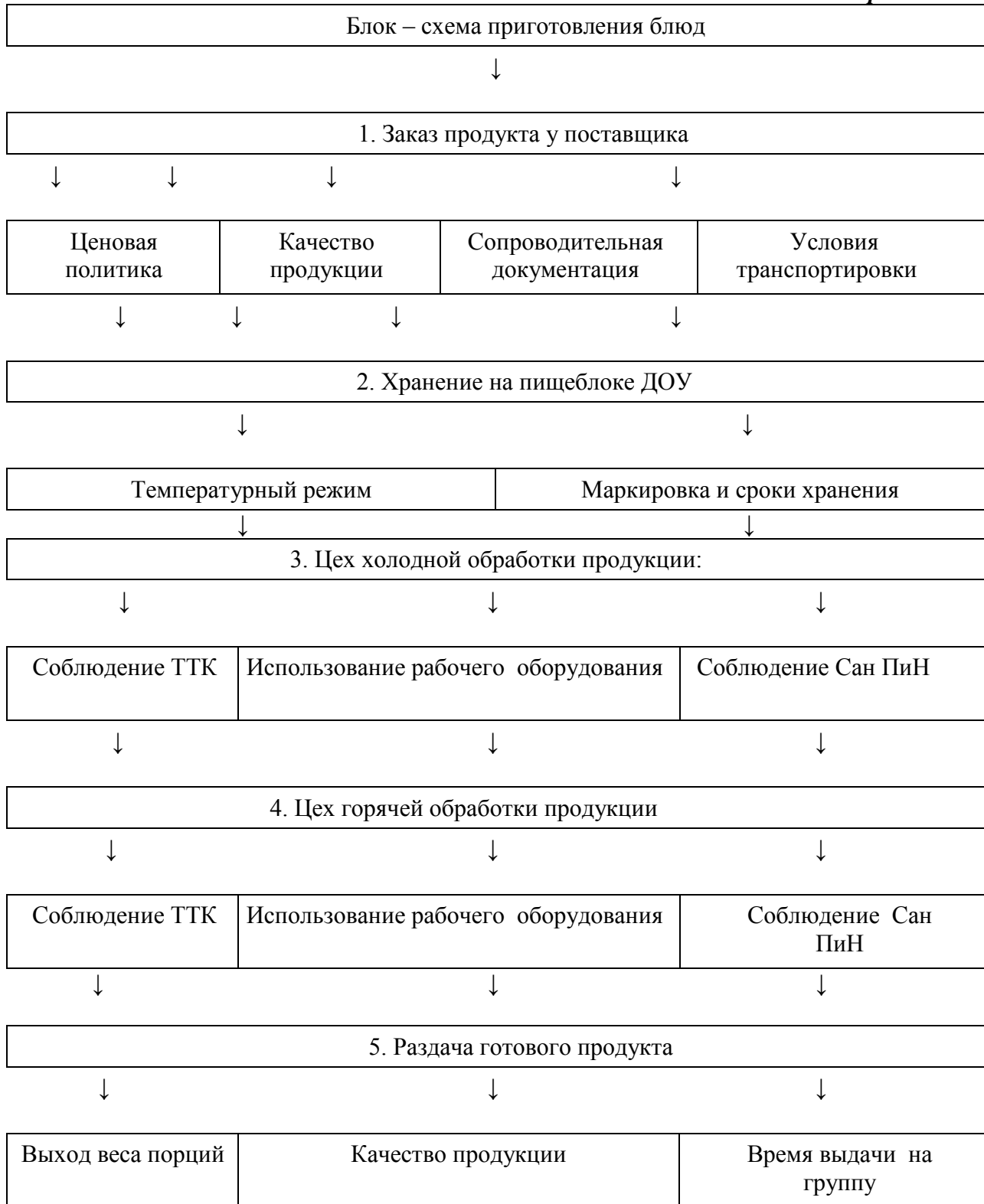
	завтрак	II завтрак	обед	ужин
гр.ран.возраста № 2 «ГНОМИКИ»	8.00	09.50	11.30	15.20
мл.группа № 4 «ФАНТАЗЕРЫ»	8.05	10.00	11.40	15.25
ср.группа № 1 «ТЕРЕМОК»	8.10	10.00	11.50	15.30
ср.группа № 6 «ПОЧЕМУЧКИ»	8.15	10.00	12.00	15.35
ст.группа № 3 «НЕПОСЕДЫ»	8.20	10.00	12.10	15.40
ст.группа № 5 «РАДУГА»	8.25	10.00	12.20	15.45
подг.группа № 7 «ЗАТЕЙНИКИ»	8.30	10.00	12.30	15.50

Смена питьевой воды в чайниках: 07.30, 10.30, 13.30, 16.30

Приложение 19.

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

N п/п	Ф.И.О. работника пищеблока	Должность			
1.					
2.					



**Схема расположения и перечень оборудования на пищеблоке
МАДОУ № 327**

**ГОСТ Р 54762-2011. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции.
Часть 1. Производство пищевой продукции**

Меры по предотвращению перекрестного загрязнения

Общие требования

Должны применяться программы по предотвращению, контролю и выявлению загрязнения. Они должны включать меры по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.

Микробиологическое перекрестное загрязнение

Должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план изолирования (зонирования). Должна быть выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- 1) отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции; 2) структурное разделение - физические барьеры, стены или отдельные здания;
- 2) контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду
- 3) разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);
- 4) перепады давления воздуха.

Управление аллергенами

Должна быть представлена информация об аллергенах, которые имеются в продукции и согласно рецептуре могут появиться в связи с возможными перекрестными контактами при производстве. Эта информация должна содержаться в этикетке на продукции для конечного потребителя и в этикетке или сопроводительной документации к продукции, подлежащей дальнейшей переработке.

Продукция должна быть защищена от непреднамеренного случайного контакта с аллергенами посредством очистки оборудования, смены оборудования и (или) установки последовательности выпуска продукции.

Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

- 1) из-за наличия следов продукции из предыдущей производственной партии, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;
- 2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на других линиях или в той же или прилегающей производственной зоне.

Продукция, подлежащая переработке и содержащая аллергены, должна использоваться только:

- а) при изготовлении продукции, содержащей такие же аллергены;
- б) в технологическом процессе, который продемонстрировал способность удалять или уничтожать аллергенный материал.

Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

Физическое загрязнение

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов.

Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса.